



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SABADO 22 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

ARRANCA GRAN CANARIA ME GUSTA

Desde este viernes y hasta el domingo se desarrolla en Infecar esta fiesta de degustación, diversión y sabores de la isla

Arranca en Infecar la feria Gran Canaria Me Gusta



Fogones en vivo, cochino negro, langostino real, cerveza de tuno, mango con almendras y un sinfín de sabrosos productos de la tierra están a disposición del público desde este viernes con la feria Gran Canaria Me Gusta en Infecar, donde el Cabildo se ha propuesto conquistar paladares para romper el círculo vicioso de importar productos que se pueden producir en la Isla y convertirlo en un virtuoso aumento de la demanda que conlleve el incremento de la producción y, con ello, la independencia alimentaria de Gran Canaria.

Las casetas gastronómicas, zonas de catas, expositores y todos los pabellones recibirán colmados de productos de alimentación, trabajos artesanos, verduras y vinos, mieles, aceites y quesos que representan la variedad de la oferta local que cientos de personas degustarán hasta el



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

domingo tras su inauguración hoy por parte del presidente insular, Antonio Morales, junto al consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink, la consejera de Turismo, Inés Jiménez, y el de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

La cocina en vivo cada hora con los mejores chef de Gran Canaria, entre ellos los de grandes hoteles y premios regionales y el Paseo de los Sabores con 600 kilos de alimentos y 400 botellas del mejor vino, son parte de esta propuesta.

Para ello, la feria ha triplicado su espacio para acoger a más expositores distribuidos en más de un centenar de puestos, además de las 10 casetas de la zona gastronómica que combinan música y comida y abren sus cocinas el sábado y el domingo desde las 12.00 y hasta las 23.00 el sábado, hasta 17.00 el domingo, con actuaciones en directo el sábado a las 20.00 con la música de Los Gofiones y el domingo a las 12.30 con el folclore de Los Sancochos.

Las puertas abren en cualquier caso desde las 11 el sábado y el domingo, y estarán abiertas hasta las 20 y a las 17 el domingo. El precio para gozar de todas las degustaciones es de 2,5 euros y gratuita para menores, jubilados, personas con discapacidad y desempleados.

Las familias tienen propuestas para todas las edades y los padres pueden dejar a sus hijos menores en la ludoteca del pabellón 5 para recorrer los puestos y disfrutar de los sabores de la tierra con exhibiciones gastronómicas en cada pabellón, degustaciones gratuitas, catas comentadas por expertos y las propuestas de diez artesanos seleccionados por la Fedac.

Para la primera jornada se ha preparado, además, un programa paralelo para profesionales con reuniones con asociaciones de cocineros y centros de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

formación de hostelería, industriales, productores y representantes de la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas y la mesa redonda 'El valor de lo nuestro' para hablar de las bondades de los productos locales.

Eventos por pabellones

La actividad en el pabellón 5 (carpa) comienza con la receta de Eva Style a las 12.00 horas para elaborar tartaletas de chorizo de Teror con miel y romero y sopa de plátano y una demostración gastronómica del chef Aridane a las 14.00 con los platos de papas arrugadas salteadas con jamón serrano, reducción de mojo rojo ahumado y chicharrones, estrellados de chorizo y plátano, trufos de queso curado, chocolate blanco y granillo de almendras y corte de quesos.

Habrán un taller de gofio a las 13.00, cata de Arte Gaiga a las 17.30 para descubrir Artenara a través de las mermeladas caseras y las charlas de Isidoro Jiménez a las 16.30 sobre 'El futuro del queso en la gastronomía' y de los beneficios de los productos de la colmena a las 18.30 por Carmelo Suárez, apiterapeuta de Abecan.

Los chefs y reposteros de Acyre Gran Canaria ofrecen un espectáculo de cocina en vivo en el pabellón 6, cada hora, los tres días de feria, que comienza a las 12.00 horas para el disfrute y deleite de los visitantes.

La exhibición arranca con carpaccio de camarón soldado con aguacate y mangas de Mogán, elaborado por el chef Jonay Macia, seguido de canelón de conejo en salmorejo y bechamel de queso de Casa Pastores de Cristóbal Valido, y atún con aguacate y wasabi, atún con pimienta negra y atún con cerezas negras y queso de cabra, todos marinados con vinos de Tejeda, elaborados por el chef Thomas Leeb, presidente de Acyre.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El barista y experto en cafetales Antonio Márquez, de la Finca Los Castaños, comparte su experiencia a las 15.15 sobre el cultivo y las características del café de Agaete.

En la sesión de tarde, a partir de las 16.00, Sergio Jiménez prepara una 'flota' de chorizo de Teror sobre caldo de almendras, para seguir con lomo de cherne desalado sobre compota de tomate con alioli de ajos salvajes y almendra, de Miguel Ortega, y cebolla del huerto de Gáldar en textura recogida, de Fabián Maldonado, Mejor Cocinero Creativo de Canarias 2017. A las 17 horas, el público podrá refrescarse con los zumos de frutas del profesor de Agüimes Sergio Iñigo.

En la zona gastronómica del Pabellón 7 se prepara a las 12.00 carrillada de cochino negro confitado, glaseado con níspero y batatas en texturas, por el chef David Cabrera de la Escuela de Hostelería y el cocinero Angel Palacios a las 16.30 elabora el exquisito langostino real de Ingenio al ajo blanco y negro con aceite de cayena, codornices escabechadas en zanahoria y rábano picante, falso ravioli de cebolla de Gáldar y limón con caldo de pollo, crestas de gallo y aire de gengibre.

El doctor en Medicina y Nutrición, Lluís Serra, imparte a las 13.00 una charla con demostración sobre 'Sostenibilidad alimentaria', con ensalada de naranja, piña de Gáldar y chocolate, tomate de La Aldea, puerros, vinagretas de Valsequillo, potaje de berros de Firgas y frangollo, para los más pequeños habrá un taller de apicultura infantil a las 12.00 y otro sobre la historia del helado en Canarias a las 17.00.

El fin de la primera jornada ferial lo pone el grupo Última Parada, con un concierto a las 20.00 horas en la zona gastronómica, que patrocina Spar.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Gran Canaria Me Gusta se puede seguir por las redes sociales de Infecar, con la etiqueta #FeriaGCMeGusta, y cuenta con el apoyo de Spar Gran Canaria como patrocinador principal y la colaboración de Leroy Merlín, Gran Canaria Gourmet, CajaSiete, Tropical y Radio Televisión Canaria.

LA FERIA DE LOS SABORES DE LA ISLA ESPERA ALCANZAR UN RÉCORD DE 10.000 VISITANTES

Varios puestos agotan las degustaciones a las pocas horas de la inauguración
Jesús Montesdeoca

Arranca en Infecar la feria Gran Canaria Me Gusta Jesús Montesdeoca



Feria Gran Canaria Me Gusta

La feria de los sabores de la Isla espera alcanzar un récord de 10.000 visitantes TONY HERNÁNDEZ





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La feria *Gran Canaria Me Gusta* abrió ayer sus puertas en el recinto de Infecar y el Cabildo espera superar durante este fin de semana el número de visitantes del año pasado, que se estableció en más de 8.000 personas. Para ello, la superficie de exposición se ha triplicado y acoge a más de un centenar de puestos de ayuntamientos, empresas y cooperativas agrícolas y ganaderas, que hasta mañana domingo exhiben y venden los mejores productos de la tierra, desde frutas y verduras frescas hasta vinos, quesos, mieles o café.

Entre otras novedades, se ha creado una zona gastronómica al aire libre con diez puestos de comida y bebida, donde se puede degustar un plato de cochino negro o de langostino real de Malfú mientras se saborea una cerveza de tuno y se escucha una actuación musical.

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, acompañado del consejero de Agricultura y Ganadería del Gobierno autónomo, Narvay Quintero, inauguró la feria a mediodía de ayer y recorrió casi todo el recinto para probar las delicias que se han preparado para estos tres días, que probablemente se harán pocas por la masiva afluencia a algunos de los puestos. Fue el caso del stand de Valsequillo, que al poco de abrir se quedó sin los deliciosos helados de fresa. No contaban con la visita de varios centros escolares y los niños acabaron con las neveras.

El de Mogán también estuvo muy concurrido, tanto por la degustación de aguacates y mangos como por el espectáculo del machacado de la caña de azúcar para elaborar refrescante zumos. Con Luis Alzola en la trituradora las explicaciones, y José Bravo de Laguna en el suministro de cañas de su finca de El Cercado, todo el jugo se hacía poco.

Otro puesto que despertó el interés de los primeros visitantes fue el de Biocosecha Canaria, donde José Franco y Sara Montesdeoca ilustraban sobre los beneficios de consumir alimentos ecológicos de las cuatro fincas de esta



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

cooperativa, situadas en La Aldea, Teror, San Isidro de Gáldar y Telde. Sus guayabos, papayos, papas, cebollas, coles, zanahorias o tomates son un poco más caros, pero están cultivados de forma natural, es decir, sin ningún herbicida o abono químico.

Esteban Santana y su hijo Daniel también le sacan provecho a un producto local como el tuno indio, del que elaboran un licor que se vende a cinco euros la botella. Desde que montaron el negocio, con la marca Jiribilla, ya han elaborado 900 litros. Esteban confiesa que su finca de tunos "es la isla entera", pues nacen salvajes en las laderas y casi nadie los coge. Comenta que *inventó* el licor de tuno por casualidad, después de intentar fabricar un vino de plátanos.

El resultado no le gustó, pero a su hijo le encantó y decidieron comercializarlo. Esteban explica la receta por cada 100 litros (85 kilos de tunos pelados, 10 litros de agua y 5 kilos de azúcar), pero se niega en redondo a desvelar el método de fermentación.

Durante el recorrido, Antonio Morales declaró que la intención del gobierno insular con la feria *Gran Canaria Me Gusta* es apoyar al sector primario mediante la promoción del consumo de productos locales, lo que diversifica la economía y ayuda a recuperar el paisaje y la identidad cultural. El presidente del Cabildo y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, confiaron en superar los 10.000 visitantes.

Por su parte, Narvay Quintero resaltó la recuperación del sector primario y precisó que su aportación al PIB aumentó el año pasado hasta el 4,9%, lo que demuestra que "se va por el buen camino".

Las puertas de la feria se abren desde las 11.00 horas y estarán abiertas hasta las 20.00 horas hoy sábado, con actuación de Los Gofiones incluida, y hasta las 17.00 horas mañana domingo. El precio de la entrada para gozar de



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

todas las degustaciones es de 2,5 euros y gratuita para menores, jubilados, personas con discapacidad y desempleados.

MONTAÑA ALTA ACOGE UN ENTRANTE DE LA 40A EDICIÓN DE LA

FIESTA DEL QUESO

Juanjo Jiménez

El pueblo de medianías de Montaña Alta de Guía acoge hoy sábado a las 11.30 horas la presentación del cartel de la 40 edición de la Fiesta del Queso, una de las principales citas dedicadas al producto estrella del Norte de Gran Canaria.

El acto será presidido por el alcalde de la localidad, Pedro Rodríguez, que estará acompañado por el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo y José Castellano, coordinador de la fiesta de Montaña Alta.

La cita, que ofrecerá una degustación, será amenizada por el verseador Yeray Rodríguez y el timplista Domingo Rodríguez, *El Colorao*, en la plaza del pueblo, " donde nació esta celebración a mediados de la década de los setenta del pasado siglo", según el Ayuntamiento.

UNA BURRADA DE RAZAS AUTÓCTONAS

"Profe, ¿qué come el burro?", preguntaban algunos de los 2.500 escolares que visitan el recinto de Pozo Negro



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA LEY DEL SUELO PERMITIRÁ ACTUACIONES MENORES SIN CAMBIAR EL PLAN

Enmienda propuesta por CC refleja que solo se podrán regular "en casos de extraordinaria y urgente necesidad, por interés público o interés social"

R. A. D.

La Ley del Suelo limitará las ordenanzas provisionales a casos que requieran modificaciones menores. Una enmienda propuesta por CC refleja que solo se podrán regular "en casos de extraordinaria y urgente necesidad, por interés público o interés social", explicó el portavoz nacionalista José Miguel Ruano.

Tras la ponencia celebrada ayer, Ruano explicó que es "ilógico" que para hacer una obra menor sea necesario suspender el planeamiento. Lo que sí se añade con esta enmienda es la vigencia limitada a dos años de las ordenanzas provisionales, tiempo en el que el Ayuntamiento tiene que realizar el procedimiento ordinario de modificación menor.

Sin embargo, Podemos propuso ayer la retirada tanto del artículo 169 como del 155 por considerar que suponen un "coladero" para cualquier tipo de proyecto urbanístico.

EL TOMATE SE REARMA ANTE BRUSELAS PARA SOLICITAR UNA NUEVA SUBIDA DE LAS AYUDAS

Las conversaciones con Europa se iniciarán antes de remitir el documento en julio

Julio Gutiérrez



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

DIARIO DE AVISOS:

DIEZ QUESOS CANARIOS OPTAN AL PREMIO DE MEJOR QUESO DE AUTOR DE ESPAÑA



Quesos canarios a concurso. | CEDIDA

Diez quesos del archipiélago canario optan al premio de Mejor Queso de Autor de España del 8º Campeonato Gourmet Quesos 2017, cuya final tendrá lugar el lunes en el marco del Salón de Gourmets en Madrid.

Maxorata cabra joven, Maxorata curado, El Tofio ahumado (Fuerteventura), Finca Uga Pimentón (Lanzarote), Herreño curado (mezcla, de El Hierro), Pajonales curado (Gran Canaria), La Quesera (en la modalidad de cuajo vegetal, de Gran Canaria), Montesdeoca ahumado (Tenerife), El Barranco (ecológico, de Tenerife), y Flor de Luz (en la modalidad de producciones con condimento, de Lanzarote) forman parte de los noventa finalistas del certamen.

“Estos resultados demuestran, una vez más, la calidad de los quesos que se elaboran en Canarias, distinguidos en concursos de todo el mundo, y vienen a reconocer el buen hacer de nuestros ganaderos y maestros queseros y la calidad de nuestras materias primas”, indicó el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, Narvay Quintero.

Un total de 605 quesos participan en este concurso en 15 categorías diferentes: de vaca jóvenes, de vaca curados, de cabra jóvenes, de cabra curados, de mezcla, de pasta blanda con mohos, de oveja semicurados, de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

oveja curados, de oveja añejos, de pasta blanda o tortas con cuajo vegetal, de pasta azul, de coagulación láctica, ahumados, de producción ecológica, y con condimento.

Canarias es una de las comunidades autónomas con mayor número de participantes en esta cita, con un total de 54 producciones, detrás de Castilla León con 125, Castilla-La Mancha con 101 y Andalucía con 68. Le siguen País Vasco con 49, Extremadura con 48, Galicia con 20, Cantabria y Cataluña con 19, Baleares con 18, Asturias y la Comunidad Valenciana con 16, Aragón con 13, Navarra con 12, Madrid con 11, Murcia con 10 y La Rioja con 6.

Esta certamen, en el que participa una técnico del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) como jefa de uno de los paneles de cata, premia la originalidad y la calidad de los queseros y sus producciones. Los galardonados se conocerán el mismo lunes.

CANARIAS 7:

FEAGA TENDRÁ FINANCIACIÓN DEL GOBIERNO DE CANARIAS CUANDO SEA FERIA DE INTERÉS REGIONAL

Feaga 2017 se celebra ya en Pozo Negro. La feria del sector primario de Fuerteventura, que este año cuesta 255.000 euros, contará en 2018 con fondos del Gobierno de Canarias, siempre y cuando el ejecutivo de Clavijo la declare de interés regional, tal y como se ha mandatado desde el Parlamento.

Feaga 2018 tendrá ficha financiera en los presupuestos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias. Sería una de las consecuencias de la declaración como feria de interés regional solicitada en el Parlamento de Canarias y que aún debe ser aprobada por el Ejecutivo regional. «Al tener nivel regional, es evidente que la implicación del Gobierno tiene que ser mayor; incluso los propios diputados en el Parlamento podrían presentar diferentes enmiendas con partidas específicas», explicó ayer el consejero regional del área, Narvay Quintero, tras reunirse en Fuerteventura



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

con sus homólogos de área de los siete cabildos. Quintero añadió que, «económicamente, el Gobierno canario se puede implicar, porque así se mandata desde el Parlamento».



El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, señaló que la declaración de Feaga como feria de interés general supondrá, entre otros aspectos, «que se la reconozca como la feria del sector primario de Canarias y que la presencia del Gobierno canario sea más intensa de lo que ya era». Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo mayorero, Juan Estárico, valoró positivamente que todas las fuerzas políticas del Parlamento hayan respaldado la iniciativa para instar al Gobierno canario a declarar a Feaga como feria de interés regional: «Después de 20 años insistiendo desde el Cabildo, por fin creo que pueda ser una realidad a corto plazo y que Feaga tenga partida presupuestaria propia del Gobierno regional el próximo año; y que pueda ser una feria regional donde puedan participar los ganaderos y agricultores de todas las islas».

Presupuesto de 255.000 euros. Feaga tiene altos costes. Prueba de ello es que la edición de 2009, en plena crisis, tuvo que ser suspendida. En 2017 costará 255.000 euros: 240.000 a cargo del Cabildo y 15.000 de la fundación Cajamar. Pero para el sector primario es un evento de primer orden. Este año participan medio centenar de explotaciones ganaderas y se exhiben más de 400 animales. Destaca la promoción de quesos y en general de los productos de la tierra generados en la Isla.

«El turismo debe tirar del sector primario». Los consejeros de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario y del Cabildo mayorero, Narvay Quintero y Juan Estárico, respectivamente, así como el presidente



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

insular, Marcial Morales, insistieron en que uno de los grandes retos que se plantea hoy el sector primario es conseguir que los productos de la tierra tengan salida en el mercado.

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), y el Cabildo de Fuerteventura firmaron ayer un acuerdo de colaboración «para potenciar el sector primario en la Isla». Por un lado, se programarán una serie de acciones promocionales para animar el consumo de los productos locales entre los residentes de Fuerteventura. Pero, sobre todo, se pretende que los hoteles y establecimientos de restauración utilicen productos de la tierra. «Hemos aumentado la venta de quesos un 5,5% y la de vino un 40% en hoteles», aseguró Narvay Quintero, para quien «el sector turístico tiene que tirar obligatoriamente del sector primario». El consejero regional reconoció que «Canarias no puede competir en cantidad» con otras regiones de España u otros países, «pero sí con productos del altísima calidad».

Inauguración de Feaga 2017. Marcial Morales, Narvay Quintero y Juan Estárico, entre otras autoridades, inauguraron ayer por la tarde la 31ª edición de Feaga, que se desarrolla hasta el domingo en la Granja Experimental de Pozo Negro. No estuvo el presidente de Canarias, Fernando Clavijo, que sí visitará Feaga en la jornada de este viernes.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LOS BUENOS PRECIOS DEBEN DE FAVORECER MÁS EL CONSUMO DE

FRUTAS Y HORTALIZAS

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales ha cotizado a 1,03 €/kg, frente a 1,08 €/kg de la semana pasada, lo que nos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

dice que en general los precios se sitúan en valores bastante atractivos para el consumo.

Los buenos precios deben de favorecer más el consumo de frutas y hortalizas

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales ha cotizado a 1,03 €/kg, frente a 1,08 €/kg de la semana pasada, lo que nos dice que en general los precios se sitúan en valores bastante atractivos para el consumo.



La subida de temperaturas y la época en la que estamos, son proclives a ofrecernos productos hortícolas a muy buenos precios, tendencia que se incrementará hasta mayo-junio. Destacamos especialmente en este sentido, los calabacines, las habichuelas y las coliflores, y en segundo lugar zanahorias, tomates de ensalada, y piña de millo.

El calor también favorece el consumo de tomates, lechugas, aguacates, en detrimento de otros productos que requieren cocción para su consumo. Observamos la entrada de papa negra por parte de nuevos operadores, cuyo origen se centra en la zona norte de la isla, al haber podido hacer frente a las bajas precipitaciones registradas en estos últimos meses. Como novedades observamos melón Galia del municipio de arico, que aunque es de calibre pequeño ofrece muy buen aroma. La diferencia de calibres que observamos en tomates de ensalada así como en pimientos rojos y verdes, suponen diferencias importantes en los precios de estos productos de hasta 50 céntimos. Se pueden ver las primeras cebollas rojas de los municipios de Tacoronte y Valle Guerra. También destacamos la presencia de col china del municipio de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
 La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Güimar a 1,00 €/Kg, con una buena demanda. En resumen de no haber grandes cambios ni problemas meteorológicos, seguiremos disfrutando de muchos productos, sobre todo hortalizas, a precios muy atractivos.

Precios en €/kg (origen: Provincia de S/C de Tenerife)

	PRECIO	PRECIO	PRECIO		PRECIO
Fecha:					
21/04/2017	Medio	+ frecuente	+ frecuente	Variación	+ frecuente
semana 16	Habitual de	SEMANA	SEMANA	semanal	ÚLTIMO DÍA
	TEMPORADA	ANTERIOR	ACTUAL	Porcentual	
AGUACATE HASS	2,60 €	1,80 €	2,00 €	11%	2,00 €
FRESONES	3,88 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,00 €
LIMON COMÚN	0,66 €	0,80 €	0,80 €	0%	0,80 €
NARANJA EXTRA PAIS	0,91 €	0,65 €	0,70 €	8%	0,95 €
PIÑA TROPICAL	2,96 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,00 €
PLATANOS PRIMERA	0,77 €	0,85 €	0,80 €	-6%	0,70 €
PAPAYA CUBANA	1,00 €	1,30 €	1,30 €	0%	1,20 €
GUAYABOS	1,82 €	1,50 €	2,00 €	33%	2,00 €
ACELGAS	0,59 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
AJOS PAIS	3,95 €	3,50 €	3,50 €	0%	3,00 €



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
 La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

	€	€	€	€
	0,97 €	0,80 €	0,80 0%	0,80 €
BERENJENAS MORADAS				
BUBANGOS	1,24 €	1,10 €	0,80 -27%	0,70 €
CALABACINES	0,53 €	0,30 €	0,30 0%	0,30 €
CALABAZAS	0,94 €	1,00 €	1,00 0%	0,90 €
CEBOLLA BLANCA	0,98 €	0,90 €	0,80 -11%	0,80 €
COLES REPOLLO	0,44 €	0,40 €	0,30 -25%	0,20 €
COLIFLOR	1,08 €	0,60 €	0,50 -17%	0,50 €
ESPINACAS	2,02 €	1,80 €	1,80 0%	1,80 €
HABICHUELAS REDONDAS	1,78 €	1,70 €	1,20 -29%	1,00 €
LECHUGAS BATAVIA	0,68 €	0,70 €	0,80 14%	1,20 €
PEPINOS	0,65 €	0,90 €	0,70 -22%	0,60 €
PIMIENTO VERDE	1,48 €	1,20 €	1,20 0%	1,20 €
PIMIENTO ROJO	2,12 €	1,80 €	1,70 -6%	1,80 €
PUERROS	1,12 €	1,90 €	1,80 -5%	1,70 €
TOMATES DE SALSA	0,52 €	0,60 €	0,60 0%	0,60 €
TOMATES DE ENSALADA	1,24 €	1,20 €	1,20 0%	1,00 €



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
 La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

	1,38 €	1,10 €	1,10 0%	1,10 €
ZANAHORIA (PRIMERA)				
BATATAS BLANCAS	1,18 €	1,50 €	1,60 7%	2,00 €
BERROS	1,36 €	1,20 €	1,20 0%	1,20 €
PIÑAS MILLO	2,28 €	2,70 €	1,80 -33%	1,50 €
PAPA CARA	0,63 €	0,80 €	0,80 0%	0,80 €
PAPA NEGRA	5,20 €	6,00 €	4,50 -25%	4,00 €
PAPA SLANEY	0,85 €	0,90 €	0,90 0%	0,80 €

PRODUCTOS RECOMENDADOS
 AGUACATES, FRESONES, AJOS, BERENJENAS, BUBANGOS, CALABACINES, CEBOLLAS, COLES, COLIFLORES, HABICHUELAS, TOMATES DE ENSALADA, ZANAHORIA, BERROS, PIÑAS MILLO, PAPA NEGRA?

CANARIAS 24 HORAS:

LOS SECTORES PRIMARIO Y TECNOLÓGICO BUSCAN ALIANZAS PARA LA INNOVACIÓN



Canarias/ El Gobierno de Canarias estará presente en la feria de FEAGA con un stand de 35 metros cuadrados que está expuesto desde el pasado jueves



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

hasta el domingo, 23 de abril, con el fin de llevar una muestra de la oferta tecnológica y científica de Canarias para innovar en el sector agrícola y ganadero.

El director de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información del Gobierno de Canarias, Manuel Miranda, asistió este jueves a la inauguración de la mayor Feria Agrícola y Ganadera de Canarias (FEAGA) y visitó el stand de 35 metros cuadrados, que estará expuesto desde este jueves hasta el domingo, 23 de abril, con el fin de llevar una muestra de la oferta tecnológica y científica de Canarias para innovar en el sector agrícola y ganadero.

En este sentido, Manuel Miranda resaltó que "los sectores primario y tecnológico deben buscar alianzas para la innovación y la celebración de FEAGA se presenta como una oportunidad para abordar, de forma colaborativa e innovadora, los retos que debe asumir para garantizar un futuro mejor para la agricultura, ganadería y pesca de la isla de Fuerteventura.

"Los Centros de Investigación de Canarias en materia de energías renovables, sistemas de producción o tratamientos de aguas; empresas con productos y servicios innovadores como soluciones tecnológicas de residuos industriales, control de plagas y fumigación mediante drones y aplicaciones informáticas a la gestión de las empresas son algunos de los avances que se expondrán en el Stand del Gobierno de Canarias en el que participa la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento" indicó Manuel Miranda.

En el stand del Gobierno de Canarias en la Feria Agrícola y Ganadera han participado el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología, IPNA, CESIC, dando a conocer los proyectos que realizan en materia de Biodiversidad y Agricultura sostenible. Concretamente, se expusieron los proyectos que están llevando a cabo sobre los deslizamientos de grandes masas de tierra en islas oceánicas y su implicación en la organización de organismos, así como las investigaciones relacionadas con la eliminación de los purines que genera el ganado porcino en Canarias, entre otros.

La Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través del Instituto Tecnológico de Canarias también participó dentro del stand del



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Gobierno de Canarias, mostrando los proyectos en áreas de energías renovables, desalación del agua, biotecnología y análisis ambiental para plaguicidas, así como cirugía constructivas, entre otros.

Otros de los proyectos que participan en el stand del Gobierno de Canarias son APSU, una empresa que desarrolla tecnologías de agua, donde con un sólo equipo se busca calentar y descontaminar agua de forma eficiente y GOIA, la Plataforma para la gestión de toda la información agrícola de luna explotación de forma orgánica o social dentro de una comunidad agrícola definida

En el stand innovador de FEAGA estarán durante los días de la mayor feria de agricultura y ganado los servicios de algunas empresas de Canarias Clúster Tecnológico como Worldsatnet.com con su control de plagas y fumigación mediante drones y Edosoft Factory, empresa que tiene como pilar básico la investigación y desarrollo manteniendo el conocimiento de la empresa siempre actualizado.

Por último, destacar la participación de Brinergy Tech, empresa canaria que fomenta la transferencia tecnológica de nuevos desarrollos y tecnologías aplicadas al ciclo integral del agua y su binomio agua-energía.

FERNANDO CLAVIJO ANUNCIA QUE EL GOBIERNO YA TRABAJA EN LOS TRÁMITES PARA DECLARAR REGIONAL LA PRÓXIMA EDICIÓN DE FEAGA



Fuerteventura/ El presidente del Gobierno realizó una visita a la Feria junto al presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Gobierno de Canarias ya trabaja los trámites administrativos encaminados a declarar regional la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga), tal y como acordó el Parlamento de Canarias el miércoles de esta semana. Así lo anunció hoy, viernes, día 21 de abril, el presidente del Gobierno, Fernando Clavijo, en declaraciones realizadas a los periodistas durante su visita a Feaga, junto al presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales. "La declaración regional de Feaga es un reconocimiento de que algo se hace bien y es un ejemplo para todos. Tendría un marco de financiación estable y una mayor proyección internacional. Si además de stands de las islas, que ya están, tenemos una proyección internacional mucho mejor", dijo Clavijo.

"Feaga es una feria consolidada de interés regional y una apuesta decidida del Cabildo de Fuerteventura por el presente y futuro de sus gentes", señaló Clavijo. "Este cabildo está posicionado a la cabeza en la apuesta por el sector primario y las energías renovables y los resultados ya se están viendo", añadió el presidente del Gobierno.

"Hoy, con la visita de los escolares a Feaga, son los más pequeños los que tendrán que potenciar este modelo. Es una apuesta de presente con una apuesta por el futuro y ahí reconocer el liderazgo de Marcial Morales para tener la energía renovable", puntualizó Fernando Clavijo.

Por su parte, Marcial Morales reiteró la apuesta del Cabildo de Fuerteventura "en el desarrollo sostenible de la Isla, en el que la ganadería, agricultura y pesca juegan un papel fundamental". "Hay una ratificación del Gobierno de lo que dijo hace dos días el Parlamento en relación con Feaga. El presidente nos ha transmitido que es lo que quiere el Gobierno: Tener la posibilidad de ser parte activa con los cabildos, ayuntamientos de este lugar de encuentro que hace posible que se renueve el sector primario. Y que los más de tres millones de turistas que visitan Fuerteventura consuman productos de la Isla", puntualizó Morales.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SAN JUAN DE LA RAMBLA INVIERTE UN MILLÓN DE EUROS EN EL SECTOR PRIMARIO

San Juan de la Rambla/ A la rehabilitación de la Casa Grande de Las Rosas y la pista del Tablero se suma ser la primera sede en Canarias de un congreso nacional sobre agroecología.

Convertir a la Villa de San Juan de la Rambla en un municipio de referencia en la potenciación del sector primario es uno de los objetivos que se ha marcado el Grupo de Gobierno para este año, estableciendo unas estrategias, que utilizadas como cimientos, pretenden marcar la línea a seguir para cumplir esta propuesta.

A corto plazo, tal como apunta la regidora local Fidela Velázquez, podemos hablar de "dos grandes bloques que prologan el lema "Una Villa de Agricultura", la rehabilitación y recuperación de la Casa Grande de Las Rosas como centro de formación y desarrollo agrario, y por otro lado todo lo que engloban los preparativos para que este verano hagamos historia al ser el primer municipio canario en convertirse en sede de las jornadas nacionales sobre agroecología de la Red Terrae".

La rehabilitación de la Casa Grande, proyecto que en la actualidad se encuentra en proceso de contratación y para el que se va a invertir 700.000€ resultantes del marco Estratégico de Desarrollo Insular (MEDI), supone un paso adelante por dos razones, por un lado porque se acaba con décadas de estado ruinoso que hacían presagiar la triste desaparición de un inmueble que representa una de las últimas casonas históricas de la zona de medianías de la Isla, y por otro lado porque su uso una vez recuperado convertirá a la Casa en un centro de estudio, investigación y formación de la agricultura en todas sus vertientes. A este proyecto, ya en marcha, hay que sumar los 254.000€ que la Institución Insular, tras demanda de la concejalía local de Agricultura, va a dedicar a la rehabilitación de "El Tablero", la pista de acceso al inmueble y a los terrenos de cultivo. Estas dos acciones prevén que en el 2018 este núcleo comience a funcionar como el epicentro agrario previsto.

Con el mes ya definido parten los preparativos para que el municipio ramblero acoja en junio a decenas de profesionales dedicados al sector primario procedentes de todos los puntos del país para debatir sobre



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

agroecología, en las jornadas nacionales de la Red Terrae que este año han sido bautizadas como "Agroecología desde el municipalismo y la insularidad". Serán dos intensos días que pondrán sobre la mesa experiencias, debates, investigaciones y proyectos para la protección, fomento económico y nuevas formas de cultivo y comercialización del sector.

Todo ello se suma a las acciones continuas que ofrece el área de Agricultura y Desarrollo Local a los cosecheros en materia de asesoramiento, subvenciones, prevención de plagas y apoyo a la distribución.

118 QUESOS DE CABRA PARTICIPAN EN EL XV CONCURSO DE PREMIOS TABEFE EN LA XXXI EDICIÓN DE FEAGA



Fuerteventura/ Un total de 118 quesos participan este año en el XV Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra 'Premios Tabefe', que se celebra en la Feria de la Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) 2017. De los quesos que participan en la presente edición del concurso, más de 40 son de Fuerteventura.

Un total de 15 catadores, procedentes de diferentes puntos del Archipiélago, son los encargados de dar el veredicto de este concurso, que constituye todo un referente nacional para los productores de quesos elaborados con leche de cabra.

Los catadores decidirán la selección final del certamen, valorando criterios como sus características organolépticas, gustativas o su presentación. El



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

resultado del certamen se conocerá este domingo, 23 de abril, a las 18.30 horas.

Los quesos presentados a concurso serán incluidos en dos clases: elaborados con leche pasteurizada y elaborados con leche cruda. Dentro de estas dos clases, los productos se dividen en varios grupos, según el periodo de maduración: grupo 1 para quesos tiernos, entre 8 y 20 días de maduración, Grupo 2 para semicurados, entre 21 y 60 días de maduración; y Grupo 3 para quesos curados, con más de 60 días de maduración.

CANARIAS, ENTRE LAS COMUNIDADES ESPAÑOLAS MÁS PERJUDICADAS POR LA SEQUÍA



Canarias/ La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos ha pedido la convocatoria urgente de la Mesa de la Sequía ante la situación "muy grave" en amplias zonas -sobre todo Castilla y León, Galicia, Asturias, Cantabria, Canarias y áreas de Castilla-La Mancha.

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos ha pedido la convocatoria urgente de la Mesa de la Sequía ante la situación "muy grave" en amplias zonas -sobre todo Castilla y León, Galicia, Asturias, Cantabria, Canarias y áreas de Castilla-La Mancha y Extremadura- y avisa de elevados daños.

"Las pérdidas por el excesivo calor y la falta de lluvias son ya millonarias en los cultivos de cereal y colza en secano en las zonas productoras", ha advertido UPA a través de un comunicado.

También "corren serio peligro" los cultivos de regadío, forrajes y pastos, puesto que "el agua disponible es muy baja o incluso inexistente", y "la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

disponibilidad en la mayor parte de los casos absolutamente insuficiente para sacarlos adelante", ha argumentado.

Los cultivos herbáceos -cebada, avena, trigo- son los más afectados, pero árboles como los frutos secos tampoco están desarrollándose con normalidad, ha puntualizado UPA.

La situación de la ganadería "es muy preocupante" debido a que no hay pasto disponible y debe alimentarse al ganado a base de piensos.

Los agricultores que contrataron seguros para su explotación con cobertura de sequía ya han comenzado a dar partes de siniestro.

Pero la contratación de estas pólizas ha sido más baja de lo normal -ha detallado- ya que "a principios de invierno sí llovió, lo que movió a los productores a no contratar, teniendo en cuenta también que las pólizas se han encarecido notablemente".

La organización agraria ha remitido una petición formal al Ministerio de Agricultura para que convoque de forma urgente la Mesa de Adversidades Climáticas, también conocida como "Mesa de la Sequía", para analizar la situación al detalle y "plantear soluciones que eviten la ruina de miles de agricultores".

En cereal, las estimaciones de cosecha "se podrían situar sobre el volumen de producción del año 2012, que es el peor de los registrados últimamente", lo que supondría una reducción con respecto a la campaña pasada de más del 30 %.

En función de las condiciones de precipitación y temperaturas del mes de mayo, estas pérdidas podrían aumentar, lo que supondría "una cosecha ruinoso" para el cereal.

Los agricultores han pedido también a meteorólogos y medios de comunicación "que dejen de hablar de 'buen tiempo' cuando hace calor y no llueve".



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

"Eso será buen tiempo para las terrazas de los bares; desde luego para el campo llevamos unos meses con un tiempo pésimo", asegura.

UPA ha realizado un informe en el que repasa la situación en las diferentes comunidades autónomas.

En el caso de Castilla y León, una de las más afectadas, ha apuntado "las condiciones climatológicas tan extremas" que han provocado "daños irreparables en miles de hectáreas de toda la comunidad autónoma", por lo que reclaman que se declare zona catastrófica a las áreas afectadas que ya han perdido la cosecha.

Las producciones de cereal y colza en los secanos de la mayor parte de Castilla y León "están perdidas por la sequía extrema sufrida en las últimas semanas" y "corren serio peligro de que se vayan también cultivos de regadío, forrajes y pastos".

"El agua disponible es muy baja o incluso inexistente y la disponibilidad en la mayor parte de los casos absolutamente insuficiente para sacarlos adelante", añade.

En su informe apunta, por ejemplo, que en Andalucía, con un 25 % menos de precipitaciones que un año normal, los herbáceos de secano de invierno, el olivar y los pastos están en peligro.

En Asturias, a pesar de que en estos momentos los prados están todavía verdes, lleva un mes sin llover, por lo que "preocupa la situación de cara al final de la primavera y al verano", y en Cantabria, "en la zona más cercana a Palencia la situación es dramática".

En el sur de Canarias "hay cultivos de secano como las papas y algunas hortalizas afectadas por la falta de lluvias y las altas temperaturas".



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En Castilla-La Mancha "sería necesario que lloviera lo antes posible para que tanto cereal como leguminosa lleguen a buen puerto en esta campaña", según UPA.

CANARIAS AHORA:

INGENIEROS AGRÍCOLAS PIDEN PRESCRIBIR LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS PARA REFORZAR SEGURIDAD

"Los fitosanitarios son equiparables a los antibióticos, productos que deben ser prescritos por un profesional" ha afirmado el presidente del Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas Tenerife, Luis Alberto Herrera.



Miembros del Consejo General de Ingenieros Técnicos Agrícolas, la Universidad de la Laguna, el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Tenerife, Munitec y Agroslab. CEDIDA A CANARIAS AHORA

El Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Tenerife han pedido participar en la prescripción de productos fitosanitarios para combatir las plagas como aspecto esencial para reforzar la seguridad alimentaria, pues estos tratamientos son equiparables a los antibióticos.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Esta demanda se ha producido en una jornada organizada en la Universidad de La Laguna en la que se han presentado diversas tecnologías que hacen más segura la gestión integrada de plagas, informa el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas en un comunicado.

En la seguridad alimentaria entran en juego diversos factores y uno de los más relevantes es el que afecta a los tratamientos que hay que aplicar a los cultivos para protegerlos de plagas o enfermedades, explica.

En esta fase el papel de los ingenieros técnicos agrícolas es esencial por su profundo conocimiento de los cultivos y por ello piden que en la prescripción fitosanitaria siempre intervenga un técnico especializado.

"Los fitosanitarios son equiparables a los antibióticos, productos que deben ser prescritos por un profesional, en el primer caso por un médico y en el segundo por un técnico especializado en gestión integrada de plagas", ha afirmado el presidente del COITA Tenerife, Luis Alberto Herrera.

Las nuevas tecnologías tienen cada vez un papel más importante en estos procesos de control, y en esta línea, desde el Consejo de Agrícolas, y con la colaboración de la empresa tecnológica Agroslab, se ha presentado en Tenerife la aplicación para dispositivos móviles "Agroslab asesor GIP", una herramienta que mejora los procesos de trabajo para combatir las plagas y hace más seguro el proceso.

La aplicación está conectada con el registro de fitosanitarios autorizados por el Ministerio, permite tener acceso geolocalizado a las parcelas, envía la información a otra aplicación creada para el agricultor, valida la prescripción en el cuaderno de campo y conecta con el canal de distribución del producto, bien sean empresas privadas o cooperativas.

Para fomentar el uso de esta herramienta todos los colegiados de Ingeniería Agrícola de Tenerife que lo soliciten podrán hacer uso gratuito de esta aplicación durante el primer año.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

DIEZ QUESOS CANARIOS OPTAN AL MEJOR QUESO DE AUTOR DE ESPAÑA

Cuatro de Fuerteventura, dos de Gran Canaria, dos de Tenerife y dos de Lanzarote son candidatos en el octavo campeonato Gourmet de Quesos 2017



Concurso Oficial de Quesos.

Diez quesos del Archipiélago optan al premio de Mejor Queso de Autor de España en el octavo campeonato Gourmet Quesos 2017, informó hoy la Consejería de Agricultura del Gobierno regional.

Los seleccionados son Maxorata cabra joven, Maxorata curado, El Tofio ahumado por Fuerteventura, así como Finca Uga Pimentón por Lanzarote y el Herreño curado mezcla por El Hierro.

También optan al galardón los quesos Pajonales curado y La Quesera en la modalidad de cuajo vegetal de Gran Canaria, además del Montesdeoca ahumado y el Barranco ecológico por Tenerife.

Además es finalista el queso Flor de Luz en la modalidad de producciones con condimento por Lanzarote.

Todos ellos forman parte de los noventa finalistas del certamen, que se



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

dirimirá el 24 de abril en el marco del Salón de Gourmets en Madrid.

"Estos resultados demuestran una vez más la calidad de los quesos que se elaboran en Canarias, distinguidos en concursos de todo el mundo, y vienen a reconocer el buen hacer de nuestros ganaderos y maestros queseros y la calidad de nuestras materias primas", afirma el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, Narvay Quintero.

LOS PEQUEÑOS AGRICULTORES ALERTAN DE QUE LA SITUACIÓN DE SEQUÍA ES "MUY GRAVE"

Canarias es una de las zonas que sufren la falta de agua, cuyas pérdidas en el conjunto del Estado son ya millonarias en los cultivos de cereal y colza en secano, mientras que corren serio peligro los cultivos de regadío, forrajes y pastos.



España sufre sequías cada vez más intensas y prolongadas según un estudio EFE

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha calificado de "muy grave" la sequía que sufren amplias zonas de España, especialmente Castilla y León, Galicia, Asturias, Cantabria, Canarias y algunas zonas de Castilla-La Mancha y Extremadura, según ha informado la organización agraria en un comunicado.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En concreto, la organización ha señalado que las pérdidas por el excesivo calor y la falta de lluvias son ya millonarias en los cultivos de cereal y colza en secano en las zonas productoras, mientras que corren serio peligro los cultivos de regadío, forrajes y pastos, puesto que el agua disponible es muy baja o incluso inexistente, y la disponibilidad en la mayor parte de los casos absolutamente insuficiente para sacarlos adelante.

UPA señala que España está en "estatus de sequía hidrológica", donde los cultivos herbáceos como la cebada, avena y trigo son los más afectados, pero árboles como los frutos secos tampoco están desarrollándose con normalidad. Además, ha avisado que la situación de la ganadería es "muy preocupante" debido a que no hay pasto disponible y los ganaderos deben alimentar al ganado a base de piensos.

La organización agraria ha subrayado que los agricultores que contrataron seguros para su explotación con cobertura de sequía ya han comenzado a dar partes de siniestro, aunque la contratación de estas pólizas ha sido más baja de lo normal, ya que a principios de invierno sí llovió, lo que movió a los productores a no contratar, teniendo en cuenta también que las pólizas se han encarecido notablemente.

De esta forma, UPA ha remitido una petición formal al Ministerio de Agricultura para que convoque de forma urgente la mesa de adversidades climáticas, también conocida como la 'mesa de la sequía', para analizar la situación al detalle y plantear soluciones que eviten la ruina de miles de agricultores.

La cosecha de 2017 será "ruinosa"

La cosecha de cereales de 2016, y a pesar de los problemas que hubo en algunas zonas derivados de las enfermedades, fue muy buena, con unos 23,2 millones de toneladas, solo superada por la del año 2013.

Según UPA y teniendo en cuenta la situación actual que presentan los cultivos las estimaciones de cosecha se podrían situar sobre el volumen de producción del año 2012, que es el peor de los registrados últimamente, lo que supondría una reducción con respecto a la campaña pasada de más del 30%, y que en función de las condiciones de precipitación y temperaturas del mes



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de mayo, estas pérdidas podrían aumentar, suponiendo una cosecha "ruinosa" para el cereal.

Por último, los agricultores han solicitado a meteorólogos y medios de comunicación en general que dejen de hablar de "buen tiempo" cuando hace calor y no llueve. "Eso será buen tiempo para las terrazas de los bares. Desde luego para el campo no que llevamos unos meses con un tiempo pésimo", han asegurado desde la organización agraria.

COCINEROS Y REPOSTEROS GRANCANARIOS SE UNEN PARA COLOCAR A LA ISLA EN "EL MAPA MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA"

La asociación, que ya cuenta con 700 profesionales y que aspira a llegar a 2.000, se ha estrenado con exhibiciones de cocina en directo ante los visitantes de la feria 'Gran Canaria me gusta'.



Miembros de la Asociación Acyre junto al consejero Raúl García Brink.

MÁS INFO

- La feria 'Gran Canaria me gusta' abre con el objetivo de avanzar hacia la independencia alimentaria de la isla
- **ENTREVISTA** Miguel Hidalgo: "La Feria Gran Canaria Me Gusta pone en valor los productos de la tierra"
- **ETIQUETAS:** Cocineros, reposteros, grancanarios, mundial, gastronomía



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Los cocineros y reposteros unidos hace apenas un mes para poner el nombre de Gran Canaria en el "mapa mundial de la gastronomía" ya son 700 y quieren llegar a 2.000, según anunció el presidente de la Asociación Acyre, Thomas Leeb.

En un comunicado, el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Raúl García Brink, ha ofrecido su apoyo dada la sintonía con el proyecto insular de promover el consumo de los productos del sector primario.

Su estreno como asociación son las exhibiciones de cocina en directo que sus miembros realizan ante los visitantes de la feria *Gran Canaria Me Gusta*, donde elaboran platos con productos de la tierra como gofio de Santa Brígida, tomates de La Aldea, aguacates de Mogán, caracoles de Agüimes, piña de Gáldar, berros de Firgas, fresas de Valsequillo, papas de San Mateo, pulpo de Agaete o cochino negro.

Son decenas de profesionales vinculados a la restauración en las cocinas de los hoteles y restaurantes de la isla, así como profesores de centros de formación de hostelería y alumnos, que tienen como objetivo común su adoración por las recetas que combinan la cocina tradicional con las nuevas técnicas culinarias, siempre con productos frescos de su tierra y de su mar.

Gran Canaria Me Gusta ha sido una oportunidad para darse a conocer, pero también este proyecto se ha visto enriquecido con su participación, ya que han ofrecido un inmejorable espectáculo con sabores de primera a los cientos de visitantes que acuden por Infecar, que acoge a la feria hasta mañana domingo a las 17.00 horas, concluye la nota.

LA FERIA 'GRAN CANARIA ME GUSTA' ABRE CON EL OBJETIVO DE AVANZAR HACIA LA INDEPENDENCIA ALIMENTARIA DE LA ISLA

Hay catas comentadas de quesos, vinos, miel, café, aceite y mermelada



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las cocinas de cada pabellón acogen elaboraciones de chefs, reposteros y cocteleros.



Feria 'Gran Canaria me gusta'.

MÁS INFO

- **ENTREVISTA** Miguel Hidalgo: "La Feria Gran Canaria Me Gusta pone en valor los productos de la tierra"

- **ETIQUETAS:** Gran, Canaria, objetivo, independencia, alimentaria
Fogones en vivo, cochino negro, langostino real, cerveza de tuno, mango con almendras y un sinfín de sabrosos productos de la tierra están a disposición del público desde este viernes con *Gran Canaria Me Gusta* en Infecar.

Según informa en un comunicado, el Cabildo se ha propuesto "conquistar paladares para romper el círculo vicioso de importar productos que se pueden producir en la Isla y convertirlo en un virtuoso aumento de la demanda que conlleve el incremento de la producción y, con ello, la independencia alimentaria de Gran Canaria".

Las casetas gastronómicas, zonas de catas, expositores y todos los pabellones recibirán colmados de productos de alimentación, trabajos artesanos, verduras y vinos, mieles, aceites y quesos que representan la variedad de la oferta local que cientos de personas degustarán hasta el domingo tras su inauguración este viernes por parte del presidente insular, Antonio Morales, junto al consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink; la consejera de Turismo, Inés Jiménez, y el de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

La cocina en vivo cada hora con los mejores chef de Gran Canaria, entre ellos los de grandes hoteles y premios regionales, y el Paseo de los Sabores con



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

600 kilos de alimentos y 400 botellas de vino, son parte de esta propuesta.

Para ello, la feria ha triplicado su espacio para acoger más expositores distribuidos en más de un centenar de puestos, además de las 10 casetas de la zona gastronómica que combinan música y comida y abren sus cocinas el sábado y el domingo desde las 12.00 y hasta las 23.00 el sábado y hasta 17.00 el domingo. También contará con actuaciones en directo de *Los Gofiones*, el sábado a las 20.00, y de *Los Sancochos*, el domingo a las 12.30.

Las puertas abren desde las 11 el sábado y el domingo, y estarán abiertas hasta las 20 y a las 17 el domingo. El precio para gozar de todas las degustaciones es de 2,5 euros y gratuita para menores, jubilados, personas con discapacidad y desempleados.

Para la primera jornada se ha preparado, además, un programa paralelo para profesionales con reuniones con asociaciones de cocineros y centros de formación de hostelería, industriales, productores y representantes de la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas y la mesa redonda *El valor de lo nuestro* para hablar de las bondades de los productos locales.

Eventos **por** **pabellones**

La actividad a en el pabellón 5 (carpa) comienza con la receta de Eva Style a las 12.00 horas para elaborar tartaletas de chorizo de Teror con miel y romero y sopa de plátano y una demostración gastronómica del chef Aridane a las 14.00 con los platos de papas arrugadas salteadas con jamón serrano, reducción de mojo rojo ahumado y chicharrones, estrellados de chorizo y plátano, trufos de queso curado, chocolate blanco y granillo de almendras y corte de quesos.

Habrà un taller de gofio a las 13.00, cata de Arte Gaiga a las 17.30 para descubrir Artenara a través de las mermeladas caseras y las charlas de Isidoro Jiménez a las 16.30 sobre *El futuro del queso en la gastronomía* y de los beneficios de los productos de la colmena a las 18.30 por Carmelo Suárez, apiterapeuta de Abecan.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Los chefs y reposteros de Acyre Gran Canaria ofrecen un espectáculo de cocina en vivo en el pabellón 6, cada hora, los tres días de feria, que comienza a las 12.00 horas para el disfrute y deleite de los visitantes.

La exhibición arranca con *carpaccio* de camarón soldado con aguacate y mangas de Mogán, elaborado por el chef Jonay Macia, seguido de canelón de conejo en salmorejo y bechamel de queso de Casa Pastores de Cristóbal Valido, y atún con aguacate y wasabi, atún con pimienta negra y atún con cerezas negras y queso de cabra, todos marinados con vinos de Tejeda, elaborados por el chef Thomas Leeb, presidente de Acyre.

El barista y experto en cafetales Antonio Márquez, de la Finca Los Castaños, comparte su experiencia a las 15.15 sobre el cultivo y las características del café de Agaete.

En la sesión de tarde, a partir de las 16.00, Sergio Jiménez prepara una *flota* de chorizo de Teror sobre caldo de almendras, para seguir con lomo de cherne desalado sobre compota de tomate con alioli de ajos salvajes y almendra, de Miguel Ortega, y cebolla del huerto de Gáldar en textura recogida, de Fabián Maldonado, Mejor Cocinero Creativo de Canarias 2017. A las 17.00 horas, el público podrá refrescarse con los zumos de frutas del profesor de Agüimes Sergio Iñigo.

En la zona gastronómica del Pabellón 7 se prepara a las 12.00 carrillada de cochino negro confitado, glaseado con níspero y batatas en texturas, por el chef David Cabrera de la Escuela de Hostelería y el cocinero Angel Palacios a las 16.30 elabora el exquisito langostino real de Ingenio al ajo blanco y negro con aceite de cayena, codornices escabechadas en zanahoria y rábano picante, falso ravioli de cebolla de Gáldar y limón con caldo de pollo, crestas de gallo y aire de gengibre.

El doctor en Medicina y Nutrición, Lluís Serra, imparte a las 13.00 una charla con demostración sobre *Sostenibilidad alimentaria*, con ensalada de naranja, piña de Gáldar y chocolate, tomate de La Aldea, puerros, vinagretas de Valsequillo, potaje de berros de Firgas y frangollo, para los más pequeños habrá un taller de apicultura infantil a las 12.00 y otro sobre la historia del helado en Canarias a las 17.00.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL FIN DE LA PRIMERA JORNADA FERIAL LO PONE EL GRUPO *ÚLTIMA PARADA*, CON UN CONCIERTO A LAS 20.00 HORAS EN LA ZONA GASTRONÓMICA.

Clavijo anuncia que el Gobierno ya trabaja en declarar regional la próxima edición de Feaga

Más de 2.500 escolares de Fuerteventura se acercan al sector primario en Feaga

Arranca Feaga con el compromiso del Cabildo de inversiones millonarias en agua y renovables

Apoyo unánime del Parlamento a la declaración de Feaga como "feria de interés regional".



El Gobierno de Canarias ya trabaja los trámites administrativos encaminados a declarar regional la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga), tal y como acordó el Parlamento de Canarias el miércoles de esta semana.

Así lo anunció el presidente del Gobierno, Fernando Clavijo, en declaraciones realizadas a los periodistas durante su visita a Feaga, junto al presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

"La declaración regional de Feaga es un reconocimiento de que algo se hace bien y es un ejemplo para todos. Tendría un marco de financiación estable y una mayor proyección internacional. Si además de stands de las islas, que ya están, tenemos una proyección internacional mucho mejor", dijo Clavijo.

"Feaga es una feria consolidada de interés regional y una apuesta decidida del Cabildo de Fuerteventura por el presente y futuro de sus gentes", señaló Clavijo. "Este cabildo está posicionado a la cabeza en la apuesta por el sector primario y las energías renovables y los resultados ya se están viendo", añadió el presidente del Gobierno.

Por su parte, Marcial Morales reiteró la apuesta del Cabildo de Fuerteventura "en el desarrollo sostenible de la Isla, en el que la ganadería, agricultura y pesca juegan un papel fundamental".

"Hay una ratificación del Gobierno de lo que dijo hace dos días el Parlamento en relación con Feaga. El presidente nos ha transmitido que es lo que quiere el Gobierno: Tener la posibilidad de ser parte activa con los cabildos, ayuntamientos de este lugar de encuentro que hace posible que se renueve el sector primario. Y que los más de tres millones de turistas que visitan Fuerteventura consuman productos de la Isla", puntualizó Morales.

UNA JUEZA IMPULSA UN PROYECTO QUE FORMARÁ EN AGRICULTURA A ONCE JÓVENES EN RIESGO DE EXCLUSIÓN

La iniciativa incluye dos meses de formación teórica y otros diez de práctica, en los que los jóvenes aprenderán todas las tareas relacionadas con el cultivo del plátano en once fincas de la Cooperativa Agrícola.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



La jueza Reyes Martel. CANARIAS AHORA

La Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria y la Fundación Mapfre Guanarteme colaboran con el proyecto social UP2U en la formación teórico-práctica de once jóvenes en riesgo de exclusión o en proceso de rehabilitación social mediante talleres de capataces agrícolas.

El proyecto incluye dos meses de formación teórica y otros diez de práctica, en los que los jóvenes aprenderán todas las tareas relacionadas con el cultivo del plátano en once fincas de la Cooperativa Agrícola.

La magistrada del Juzgado de Menores Número 1 de Las Palmas de Gran Canaria y fundadora del proyecto UP2U, Reyes Martel, ha resaltado la importancia de una iniciativa que "busca integrar en el mundo laboral a jóvenes en situación de desamparo, exclusión o en proceso de cumplimiento de medidas judiciales para su capacitación profesional y dotarles, mediante una serie de prácticas empresariales, de una salida laboral y un sueldo".

Martel ha destacado en este acuerdo "el esfuerzo de las pequeñas empresas que forman parte de la Cooperativa, que han preferido destinar parte de sus beneficios y de su tiempo a integrar a estos jóvenes en un área tan compleja como el empleo, siendo un ejemplo a seguir".

El presidente de la Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria, Ricardo Díaz, ha definido el proyecto como "una oportunidad fantástica para colaborar con la sociedad y ayudar a nuestros jóvenes, dándoles una herramienta de trabajo".



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En la actualidad, la cooperativa cuenta con 300 agricultores, que como ha indicado el presidente, "requieren de jóvenes con formación, de personal cualificado que trabaje en las fincas, ya que ahora escasean".

Díaz ha asegurado que debido a la demanda que existe en el sector de formación cualificada "probablemente varios de ellos se incorporen a las fincas y aseguren un puesto de trabajo con estos empresarios".

La directora de la Fundación Mapfre Guanarteme, Esther Martel ha compartido la misma idea, y ha indicado el objetivo de la entidad, que busca "la inclusión social y servir de apoyo a la formación, además de generar empleo, ya que el fin último de esta iniciativa es que los participantes logren un puesto de trabajo en el sector".

Tal y como adelantó la fundadora del proyecto, próximamente se iniciará otro plan de formación y empleabilidad en el sector de la hostelería, con el acuerdo con los Hoteles escuela de Canarias (Hecansa) y empresas de restauración de la isla.

Además, Reyes Martes ha hecho hincapié en el éxito del proyecto, que ya ha generado interés en otras provincias españolas.

"No solo nos colocamos territorialmente en la provincia de Las Palmas y en la de Santa Cruz de Tenerife, sino que ya negociamos con empresas a nivel nacional su integración en el proyecto", ha concluido la magistrada.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

MOYA CAUSA SENSACIÓN EN LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El stand promocional de la Villa de Moya en la Feria Gran Canaria Me Gusta inaugurada este viernes, causó sensación entre las diferentes autoridades y visitantes que se acercaron hasta la Institución Ferial de Canarias, Infecar, para disfrutar de la primera jornada de este evento que reúne hasta el domingo las propuestas turísticas y gastronómicas más destacadas de nuestra isla. Todos los visitantes coincidieron en felicitar al Ayuntamiento por el original diseño de su stand y no dudaron en fotografiarse con los diferentes elementos decorativos empleados para la ocasión y que han llamado especialmente la atención, como las grandes letras con el nombre del municipio o los bizcochos y suspiros de dimensiones inabarcables, distribuidos por todo el espacio, en el que, como no podía ser de otra manera tratándose de la Villa verde de Gran Canaria, predomina este color. Situado en un lugar estratégico del pabellón 7, frente a la misma entrada de la planta superior, quienes se acerquen hasta el stand de la Villa de Moya podrán disfrutar de su afamada repostería, sus prestigiosos quesos, miel o setas. Todos productos del municipio norteño que pueden degustarse de manera gratuita en el original espacio denominado El árbol moyense de las experiencias, donde el joven gastrónomo Gianluca Campanella ofrece catas a ciegas que suponen todo un viaje sensorial por la gastronomía de la Villa, exaltando con las diferentes texturas y sabores los sentidos del gusto, el olor, tacto e incluso el oído. Y donde el trasiego de curiosos atraídos por esta iniciativa fue incesante durante toda la jornada.

UN MILLÓN DE EUROS DE INVERSIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO DE SAN JUAN DE LA RAMBLA





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Convertir a la Villa de San Juan de la Rambla en un municipio de referencia en la potenciación del sector primario es uno de los objetivos que se ha marcado el Grupo de Gobierno para este año, estableciendo unas estrategias, que utilizadas como cimientos, pretenden marcar la línea a seguir para cumplir esta propuesta.

A corto plazo, tal como apunta la regidora local Fidela Velázquez, podemos hablar de “dos grandes bloques que prologan el lema “Una Villa de Agricultura”, la rehabilitación y recuperación de la Casa Grande de Las Rosas como centro de formación y desarrollo agrario, y por otro lado todo lo que engloban los preparativos para que este verano hagamos historia al ser el primer municipio canario en convertirse en sede de las jornadas nacionales sobre agroecología de la Red Terrae”.

La rehabilitación de la Casa Grande, proyecto que en la actualidad se encuentra en proceso de contratación y para el que se va a invertir 700.000€ resultantes del marco Estratégico de Desarrollo Insular (MEDI), supone un paso adelante por dos razones, por un lado porque se acaba con décadas de estado ruinoso que hacían presagiar la triste desaparición de un inmueble que representa una de las últimas casonas históricas de la zona de medianías de la Isla, y por otro lado porque su uso una vez recuperado convertirá a la Casa en un centro de estudio, investigación y formación de la agricultura en todas sus vertientes. A este proyecto, ya en marcha, hay que sumar los 254.000€ que la Institución Insular, tras demanda de la concejalía local de Agricultura, va a dedicar a la rehabilitación de “El Tablero”, la pista de acceso al inmueble y a los terrenos de cultivo. Estas dos acciones prevén que en el 2018 este núcleo comience a funcionar como el epicentro agrario previsto.

Con el mes ya definido parten los preparativos para que el municipio ramblero acoja en junio a decenas de profesionales dedicados al sector primario procedentes de todos los puntos del país para debatir sobre



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

agroecología, en las jornadas nacionales de la Red Terrae que este año han sido bautizadas como “Agroecología desde el municipalismo y la insularidad”. Serán dos intensos días que pondrán sobre la mesa experiencias, debates, investigaciones y proyectos para la protección, fomento económico y nuevas formas de cultivo y comercialización del sector.

Todo ello se suma a las acciones continuas que ofrece el área de Agricultura y Desarrollo Local a los cosecheros en materia de asesoramiento, subvenciones, prevención de plagas y apoyo a la distribución.

EL APURÓN:

EL ENCUENTRO ENOGASTRONÓMICO DE SANTA CRUZ DE LA PALMA SE CELEBRA ESTE SÁBADO CON MÁS PARTICIPACIÓN QUE NUNCA

21 establecimientos entre bodegas acogidas a la Denominación de Origen Vinos “La Palma”, queserías y restaurantes se darán cita en la plaza de España de 12:00 a 19:00 horas.

ENCUENTRO ENOGASTRONÓMICO
SANTA CRUZ DE LA PALMA 2017
Wein und Tapas Fest / Wine and Tapas Fest

22 de Abril
de 12:00 a 19:00 h.

1,50 €
TAPAS O VINOS
CON D.O. LA PALMA

Plaza de España
www.vinostlapalma.com



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La 2ª Edición del Encuentro Enogastronómico de Santa Cruz de La Palma se celebra este sábado en la Plaza de España de esta localidad de 12:00 a 19:00 horas y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento capitalino, a través de las Concejalías de Desarrollo Local y Mercado, la Asociación de Empresarios del Casco Histórico, Asdetur, y el Cabildo Insular de La Palma.

En esta ocasión y debido al gran número de establecimientos participantes, los stands ocuparán parte de la Calle Real, el Atrio del ayuntamiento y la Plaza de España.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma, contando con la colaboración del consistorio, volverá a instalar stands en los que el visitante, intercambie tickets que previamente haya comprado por importe de 1,50€ por tapas diseñadas y elaboradas para la ocasión o por vinos con Denominación de Origen "La Palma", servidos en copas de cristal, que podrán llevarse como recuerdo de su paso por el evento. Habrá música en vivo y se celebrarán sorteos con lotes de vino.

El Consejo anima a la ciudadanía a participar en el encuentro en el que podrán degustar vinos de las bodegas acogidas a La Denominación de Origen "La Palma" y tapas elaborados con producto local, todo ello acompañado de buena música.

Además, agradece la colaboración de la Asociación de Empresarios del Casco Histórico, en la captación de los establecimientos de restauración participantes en el evento.

En esta 2ª edición se cuenta con 9 bodegas acogidas a la Denominación de Origen de Vinos "La Palma", 10 establecimientos de restauración – gastronomía, 2 Queserías acogidas a La Denominación de Origen Queso Palmero y un stand con información turística de la isla, además de los stands del Consejo Regulador habilitados para la venta de copas y tickets de degustación.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

COAG:

COAG Y EL FRENTE POLISARIO ESTUDIARÁN ACCIONES CONJUNTAS PARA QUE MARRUECOS NO SIGA EXPORTANDO DE FORMA ILEGAL PRODUCTOS AGRÍCOLAS DEL SÁHARA OCCIDENTAL



Así se ha acordado tras la reunión en Madrid del responsable del sector de frutas y hortalizas de COAG, Andrés Góngora, con la Delegada del Sáhara para España y miembro del Secretariado Nacional del Frente Polisario, Jira Bulahi.

- Los consumidores europeos deben ver asegurado su derecho a distinguir un producto procedente del Sahara Occidental de uno originario de Marruecos, algo que en la actualidad no es posible, y dar cumplimiento así a la normativa europea de etiquetado en la comercialización de frutas y hortalizas.

- La sentencia del Tribunal de Justicia de la UE del pasado 21 de diciembre de 2016 reconoce que los territorios del Sáhara Occidental están fuera del acuerdo comercial con Marruecos porque el derecho internacional no reconoce la soberanía del reino alauita sobre los mismos.

Madrid, 21 de abril de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) y el Frente Polisario estudiarán acciones conjuntas para que Marruecos no siga exportando de forma ilegal productos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

agrícolas del Sáhara Occidental. Así se ha acordado durante la reunión en Madrid del responsable de Frutas y Hortalizas de COAG, Andrés Góngora, con la Delegada del Sáhara para España y miembro del Secretariado Nacional del Frente Polisario, Jira Bulahi. Ambas organizaciones han analizado el contexto actual, tras la sentencia del Tribunal de Justicia de la UE del pasado 21 de diciembre de 2016 que reconocía que los territorios del Sáhara Occidental están fuera del acuerdo comercial con Marruecos porque el derecho internacional no reconoce la soberanía del reino alauita sobre los mismos. La Sra. Bulahi ha agradecido el posicionamiento y las acciones de COAG a este respecto.

Asimismo, COAG ha trasladado su intención de continuar trabajando en esta cuestión, ya que es de gran importancia por las repercusiones que tiene para la situación de los mercados europeos de frutas y hortalizas, pero que también es relevante desde el punto de vista de la protección de los derechos de los consumidores y contribuyentes europeos.

COAG rechaza que la UE esté negociando con Marruecos la aplicación de una sentencia judicial, que no admite interpretación, y considera que se debe aplicar sin dilación. Por un lado, los consumidores deben ver asegurado su derecho a distinguir un producto procedente del Sahara Occidental de uno originario de Marruecos, algo que en la actualidad no es posible, y dar cumplimiento así a la normativa europea de etiquetado en la comercialización de frutas y hortalizas.

Por otro lado, la UE debe asegurarse de que no entran en el mercado comunitario productos agrícolas cultivados en los territorios del Sáhara Occidental como si fueran de Marruecos, tal y como viene ocurriendo hasta el momento. Este hecho supone una competencia desleal para los productores de la UE y la Comisión Europea debe investigar urgentemente los daños causados y revertir esta situación. Pero además, también supone un perjuicio para el contribuyente europeo por el incumplimiento continuado, y durante 16 años, del arancel aduanero común de la UE.