



**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 23 DE ABRIL DE 2017

### LA PROVINCIA:

## **LOS CHEFS PROPONEN DOBLAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS DE LA TIERRA EN LOS HOTELES**

La nueva asociación Acyre, que aglutina a 600 cocineros y reposteros, quiere que cada uno de los millones de turistas que visitan Canarias "coma canario"

Juanjo Jiménez

## **GRAN CANARIA ME GUSTA CIERRA SUS PUERTAS CON UN 38% MÁS DE VISITANTES**

La muestra gastronómica gana adeptos tras reunir a 18 cocineros y triplicar la superficie de sus expositores

Thaidi Llamas



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

La feria Gran Canaria Me Gusta, que organizó este fin de semana el Cabildo en las instalaciones de Infecar, en Las Palmas de Gran Canaria, cerró ayer sus puertas con un 38% más de visitantes con respecto a la edición anterior. La muestra gastronómica gana adeptos tras reunir en su segunda edición a 18 cocineros de la Isla y triplicar la superficie de sus expositores. El municipio de Mogán vendió solo en dos días 300 kilos de aguacate de invierno. Las setas cultivadas en Fontanales (Moya) y el licor de tuno de Gáldar causaron sensación entre los asistentes.

La feria insular de sabores se impone como el plato fuerte del año en la capital. Más de 80 expositores ofrecieron este fin de semana en Infecar sus delicatessen cultivadas y elaboradas con esmero en las cumbres y medianías de Gran Canaria. Quesos de Guía, tarta de manzana de Valleseco, papas de San Mateo o caldos de Santa Brígida abieron boca a los comensales que decidieron disfrutar de un día en familia.

Además de gastronomía, la feria surtió a sus visitantes de talleres infantiles con barro, que reproducía los principales enclaves de la Isla como la Cueva Pintada de Gáldar o el mismo Roque Nublo, juegos tradicionales y folclore a cargo del grupo Sancocho.

La iniciativa, recuperada el año pasado por el Cabildo, ha triplicado su superficie de exposición con nuevas carpas de restauración y demostración culinarias en vivo. Según rescató el consejero de Desarrollo Económico, Raul García Brick, Gran Me Gusta forma parte de una estrategia que pretende aunar esfuerzos con otros sectores de la economía insular y, principalmente, el turismo.



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

## MONTAÑA ALTA PREPARA UN FESTÍN PARA LA 40 EDICIÓN DE LA FIESTA DEL QUESO DE GUÍA

La cita acogerá el Memorial Nanino Díaz Cutillas y la 'Tasty Cheese Tour' de la UE

J. J. J.

Montaña Alta, el pueblo en el que nació la Fiesta del Queso en marzo de 1977 acogerá el 7 de mayo una de las dos jornadas que dedica el municipio de Guía a su producto estrella, con un programa que, según su alcalde, Pedro Rodríguez, será el más europeo celebrado hasta la fecha ya que se incluye en el proyecto europeo denominado *Tasty Cheese Tour*, en el que participan seis países que ofrecen rutas por las queserías más sabrosas de la UE.

La presentación del programa, ayer en Montaña Alta, fue ya una fiesta en sí misma, en la que participaron varios centenares de personas para degustar la producción local, entre los que se incluía, según informa el Ayuntamiento, un grupo de alumnos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Para redondear el acto el verseador y repentista, Yeray Rodríguez, y el timplista Domingo Rodríguez, *El Colorao*, acompañado a la guitarra por Javier Cerpa amenizaron la mañana tras el glosario de actos por venir desde finales de mes.

Hay que reseñar que la fiesta del queso guinense se celebra en dos fechas, la ya citada del 7 de mayo, y la que tiene lugar en el casco del municipio, que en esta ocasión será el 30 de abril. Pero eso sí, , con entremeses. Entre ellos, con la celebración del XXVIII Memorial Nanino Díaz Cutillas, con un apretado programa propio desde el jueves 27 hasta el sábado 6 de mayo.

O la grabación del programa Tenderete de TVE, que tendrá lugar el próximo



**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

viernes 28 en el frontis de la Iglesia de Santa María de Guía. A ello se añade la actuación musical del Grupo Tabaiba con degustación el jueves 4; el espectáculo musico-teatral *Entre idas y venidas* de la parranda Medio Jigo pal Kilo; el Encuentro de Solistas de las Ocho Islas que se celebrará en la Plaza Grande el viernes 5 de mayo; y la actuación musical de los grupos Aires Nuevos y Los Cochineros, el sábado 6, son algunas de las propuestas "más destacadas del Memorial en recuerdo del desaparecido investigador y folclorista que se celebra este año en el marco de la Fiesta del Queso", según apunta la organización. En cuanto al *TastyCheese Tour*, las Fiestas del Queso acogerán también un gran número de actividades, exposiciones, charlas-coloquio así como la cata comentada y maridaje "Quesos de Guía con Vinos de Gran Canaria", que se celebrará el jueves día 27.

## ANTIGUA APOYA LA GANADERÍA ANCESTRAL DE COSTA Y LAS TRADICIONALES APAÑADAS

El Consistorio homenajea a los Comisionados encargados de esta práctica pastoril aborigen

Antonio Cabrera



Feaga: Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de 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

Antigua apoya la ganadería ancestral de costa y las tradicionales apañadas **CARLOS DE SAÁ**

El Ayuntamiento de Antigua apuesta de forma decidida por apoyar al ganado de costa y las tradicionales apañadas, sistema pastoril aborigen que se mantiene en la actualidad y que se ha ido transmitiendo de generación en generación. El Consistorio ha mostrado su apoyo a este sistema de ganadería ancestral en el stand que mantiene en Feaga con un homenaje a los Comisionados, que son los encargados del control de las cabras que pastan en el litoral, y a los ganaderos que practican este sistema de ganadería.

El municipio de Antigua acoge en el Mancomún, que son zonas eriales y sin interés agrícola, a más de 4.000 cabezas de ganado, principalmente cabras, y unos 80 ganaderos, siendo la más importante de Fuerteventura. Los encargados de controlar las apañadas son Tomas Acosta y Nicolás Herrera, comisionados de las dos zonas del Mancomún del municipio.

"Hemos querido mostrar nuestro respeto y admiración a la labor que realizan los ganaderos del Mancomún que con su trabajo diario y constante mantienen una tradición que forma parte de nuestra cultura, como es la cabra de costa, los encuentros de ganaderos y las apañadas", afirma el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Matías Peña.

Para la conservación de este sistema de ganadería, el Consistorio de Antigua ha trazado un plan de recuperación de gambuesas o corrales, algunos de ellas centenarias, el arreglo de bebederos o la recuperación de fuentes y manantiales naturales, así como la donación de toneladas de millo para garantizar la alimentación de las cabras.

Sin embargo, los ganaderos de costa de Antigua han sentido estos días de celebración de Feaga la ausencia de Francisco Hernández, fallecido



**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

recientemente, y que durante una treintena de años desempeñó el cargo de Comisionado, además de ser un asiduo a las cita anuales de la citada feria ganadera.

Las apañadas se vienen celebrando cada mes con el objetivo de reunir al ganado que pasta libremente en la zona del Mancomún. Las cabras se dirigen a las gambuesa para comprobar el estado de las cabras y marcar a los baífos.

### **CANARIAS AHORA:**

### **LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA DESPIDE SU CUARTA EDICIÓN CON 9.000 VISITANTES**

El Cabildo insular ha informado que el evento superó en 2.000 personas a la cita de 2016.



Feria Gran Canaria Me Gusta en Infecar (Las Palmas de Gran Canaria). Alejandro Ramos.

### **MÁS INFO**

- Cocineros y reposteros grancanarios se unen para colocar a la isla en "el mapa mundial de la 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

- 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:** Feria, Gran, Canaria, edicion, visitantes



## FOTOGALERÍA | Feria Gran Canaria Me Gusta

La fiesta de los sabores de Gran Canaria Me Gusta este fin de semana recibió la visita de más de 9.000 comensales que aceptaron la invitación de degustar los succulentos platos preparados por los mejores cocineros con los productos de la gastronomía local.

Según informa el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo, Raúl García Brink, esta feria reunió en el Infecar a cerca de 2.000 personas más que en la cita de 2016, lo que supone casi un 30 por ciento más y la consolidación de un encuentro con el sector primario que, por primera vez, se celebra dos años seguidos.

La ciudadanía y sus familias dieron buena cuenta de cientos de kilos de carnes, pescados y productos de la huerta, además de 400 botellas de vino para acompañar las recetas de estudiantes de hostelería, que pusieron en práctica sus habilidades en la organización de eventos.

Además, numerosos cocineros y reposteros de los mejores hoteles y restaurantes de la isla ofrecieron un espectáculo de cocina en directo, compartieron sus trucos culinarios y convirtieron en estrellas de los fogones a los productos del sector primario de Gran Canaria.

La cita con lo local ofreció un cóctel de deliciosas propuestas de más de 40 profesionales de la restauración, quienes quieren colocar el nombre de Gran



**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

Canaria en el mapa de la gastronomía mundial para poner en valor la variedad y calidad de sus productos, recuperar antiguas recetas e, incluso, volver dar uso a los utensilios de antaño de los aborígenes, como los gánigos de arcilla, cuchillos y hachas de obsidiana y las cucharas de madera.

Caracoles de Agüimes, tomates de La Aldea, aguacates de Mogán, piña de Gáldar, berros de Firgas, langostino real de Ingenio, gofio de Santa Brígida, fresas y quesos de Valsequillo, papas de San Mateo, pulpo de Agaete y cochino negro de las ganaderías de la isla fueron las estrellas de los fogones.

También fueron reconocidas las zonas de catas comentadas y los puestos de degustación que ofrecieron ayuntamientos, agricultores y empresarios.

Gran Canaria Me Gusta también fue el escenario de presentación de productos innovadores y sirvió para dar a conocer las creaciones de los emprendedores de la manera más divertida, como el vídeo grabado por los impulsores de Jairo, una nueva cerveza de tuno de indio, que contó con la participación del presidente Antonio Morales, quien trasladó el apoyo del Cabildo a todas las iniciativas relacionadas con la promoción de la soberanía alimentaria.

Durante tres días, Infecar triplicó el espacio de la feria Gran Canaria Me Gusta para, además de ampliar el programa con más actividades y propuestas de talleres infantiles, conferencias, juegos tradicionales, artesanos, los autores canarios de la librería del Cabildo, los tesoros del Patrimonio de Gran Canaria, diez casetas de comida y actuaciones musicales en directo, convertir el Infecar en un concurrido punto de encuentro.





**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 CABRA MAJORERA SIGUE SIENDO LA MEJOR PRODUCTORA DE LECHE DEL MUNDO"

"Nuestro próximo reto es la creación del Centro de Testajes de Sementales y la inseminación artificial", revela la veterinaria y secretaria ejecutiva de la Asociación de Criadores de Cabra de Fuerteventura

Antonio Cabrera

## EL QUESO DE CABRA DE GURIAMEN OBTIENE EN FEAGA EL PREMIO TABEFE AL MEJOR DE CANARIAS



El queso de cabra curado pasteurizado de S.C.L. Quesos de Guriamen, de Villaverde, en La Oliva, obtuvo este domingo el premio al mejor queso de cabra de Canarias en el decimoquinta edición del Concurso nacional de quesos de Leche de Cabra 'Premios Tabefe-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

El concurso, que se celebró en la trigésimo primera Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) de Fuerteventura, contó con 15 catadores procedentes de las diferentes denominaciones de origen de quesos de cabra, así como técnicos e investigadores de universidades y centros de investigación que participaron en este certamen.

El queso de cabra curado Guriamen de leche pasteurizada obtuvo 1.257 puntos en las catas visuales, de olfato y gusto que se desarrollaron en este concurso. El segundo premio de queso de cabra curado pasteurizado fue para Lácteos Martínez, de Los Cameros, en La Rioja.

En las categorías de queso tierno y de quesos semicurados se produjo un resultado idéntico: los primeros premios fueron para Productos Lácteos Artesanales, de Quinkana, en Córdoba, mientras que en segundo lugar quedó en ambos casos la empresa Arquema, de Julián Díaz, de Tiscamanita, en el municipio majorero de Tuineje.

En cuanto a los quesos de leche de cabra cruda, el primer premio de los curados fue para Ganadería La Pared, ubicada en Pájara, mientras que el segundo premio fue para Luis Martel Perdomo, 'Era del Cardón', en Santa Lucía de Tirajana (Gran Canaria).

En quesos tiernos el más valorado fue el de Juan Antonio Hernández Ibarria, 'La Morisca', de Puntallana (La Palma). El segundo premio fue para Julián Pérez Alonso, 'Rosa de la Madera', de Lezque, Tuineje (Fuerteventura).

En la categoría de queso semicurado, el primer premio volvió a ser para Ganadería La Pared, mientras que el segundo premio fue a parar a Juan Andrés Vizcaíno Guedes, de Santa Lucía de Tirajana (Gran Canaria).

Los premios se entregarán en un acto que se celebrará el día 9 de junio, a las 20.00 horas, en el Casino de Antigua.



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 BORONDÓN:

### COAG Y EL FRENTE POLISARIO ACUERDAN ACCIONES 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.

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 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 Sahara 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.



**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

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.

## **RTVC:**

**LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA REÚNE A 9.000 COMENSALES EN INFECAR  
EL EVENTO SE CONSOLIDA COMO UN REFERENTE DE LA GASTRONOMÍA LOCAL Y EXPONE LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR AGRICULTORES, PESCADORES Y GANADEROS DE LA ISLA**





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 fiesta de los sabores de Gran Canaria Me Gusta se convirtió este fin de semana en un éxito que recibió la visita de más de 9.000 comensales que aceptaron la invitación de degustar los succulentos platos preparados por los mejores cocineros con los productos de la gastronomía local.

Según informó este domingo el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo, Raúl García Brink, esta feria reunió en el Infecar a cerca de 2.000 personas más que en la cita de 2016, lo que supone casi un 30 por ciento más y la consolidación de un encuentro con el sector primario que, por primera vez, se celebra dos años seguidos.

La ciudadanía y sus familias dieron 'buena cuenta' de cientos de kilos de carnes, pescados y productos de la huerta, además de 400 botellas de vino para acompañar las recetas de estudiantes de hostelería, que pusieron en práctica sus habilidades en la organización de eventos.

Además, numerosos cocineros y reposteros de los mejores hoteles y restaurantes de la isla ofrecieron un espectáculo de cocina en directo, compartieron sus trucos culinarios y convirtieron en estrellas de los fogones a los productos del sector primario de Gran Canaria.

La cita con 'lo local' ofreció un cóctel de deliciosas propuestas de más de 40 profesionales de la restauración, quienes quieren colocar el nombre de Gran Canaria en el mapa de la gastronomía mundial para poner en valor la variedad y calidad de sus productos, recuperar antiguas recetas e, incluso, volver dar uso a los utensilios de antaño de los aborígenes, como los gánigos de arcilla, cuchillos y hachas de obsidiana y las cucharas de madera.

Caracoles de Agüimes, tomates de La Aldea, aguacates de Mogán, piña de Gáldar, berros de Firgas, langostino real de Ingenio, gofio de Santa Brígida, fresas y quesos de Valsequillo, papas de San Mateo, pulpo de Agaete y cochino negro de las ganaderías de la isla fueron las estrellas de los fogones.

También fueron reconocidas las zonas de catas comentadas y los puestos de degustación que ofrecieron ayuntamientos, agricultores y empresarios.

Gran Canaria Me Gusta también fue el escenario de presentación 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

productos innovadores y sirvió para dar a conocer las creaciones de los emprendedores de la manera más divertida, como el vídeo grabado por los impulsores de Jairo, una nueva cerveza de tuno de indio, que contó con la participación del presidente Antonio Morales, quien trasladó el apoyo del Cabildo a todas las iniciativas relacionadas con la promoción de la soberanía alimentaria.

Durante tres días, Infecar triplicó el espacio de la feria Gran Canaria Me Gusta para, además de ampliar el programa con más actividades y propuestas de talleres infantiles, conferencias, juegos tradicionales, artesanos, los autores canarios de la librería del Cabildo, los tesoros del Patrimonio de Gran Canaria, diez casetas de comida y actuaciones musicales en directo, convertir el Infecar en un concurrido punto de encuentro.

## EL APURÓN:

## **PIDEN QUE SE ADJUDIQUEN LOS PUESTOS VACANTES DEL MERCADO Y REGULARIZAR LAS CONCESIONES ADMINISTRATIVAS CADUCADAS**

NC critica la apatía del Gobierno local en este asunto



## **Mercado de Los Llanos.**



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 secretario de organización de NC en La Palma, Miguel Ángel Pulido, ha acusado de “apatía y falta de dinamismo” al Gobierno municipal de Los Llanos de Aridane, que aún no ha convocado el concurso para adjudicar los puestos vacantes en el mercado municipal, tal como aprobó el Pleno en enero de 2016, ni se hayan regularizado las concesiones administrativas de los establecimientos comerciales del mismo que están caducadas.

Nueva Canarias advierte en un comunicado de la situación en la que se hallan los actuales adjudicatarios de las concesiones administrativas de los puestos del Mercado Municipal, que “soportan un estado de inseguridad jurídica propiciado por el propio ayuntamiento”, a lo que se suma que hayan “puestos cerrados desde hace años por culpa de la parálisis municipal”. Por ello se critica el retraso en la convocatoria del concurso para la concesión de dichos puestos y se asegura que “es inaceptable que no se haya celebrado ya, al igual que ocurre con el concurso para la realización de un proyecto técnico para proceder a su rehabilitación y mejora”.

Hay que recordar que el mercado municipal de Los Llanos de Aridane se construyó en los primeros años de la década de los 50, según el proyecto realizado por el arquitecto Tomás Machado. Esta Recova de una planta, entre laureles de Indias y flamboyanes, fue restaurada en 2007, fecha en la que se realizaron obras de mejora en la fachada principal, cubiertas, zonas comunes y la modernización del equipamiento comercial, lo que permitió su rescate para la historia de la arquitectura del Siglo XX de Canarias como un edificio de interés, catalogado por el Ayuntamiento en el inventario del plan especial de protección.

Pero los tiempos han cambiado y “ahora se hace necesario una reforma integral, abierta a la participación de los comerciantes, que debe llevar paralela la dinamización de su entorno y usos complementarios”. El proyecto debe incluir la restricción al tráfico en la zona este del mercado, entre la Avenida Enrique Mederos y la Avenida Tanausú y su conexión con la Zona Comercial, la reforma y ampliación de las plazas laterales, así como la mejora de la accesibilidad universal.

Se trata de favorecer la reactivación comercial a partir de un nuevo urbanismo, a través de la peatonalización de la calle Juan XXIII, manteniendo un uso restringido para la carga y descarga de mercancía, en la que se generen zonas verdes y zonas con sombra, a base de estructuras para



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

protección solar y de lluvias, que permitan la reubicación del mercadillo de los domingos para atraer a más gente, instalando mobiliario urbano y posibilitando la instalación de kioscos o zonas de juego infantiles en las plazas laterales, realizando eventos que permitan dinamizar y hacer más atractivo el Mercado, un edificio privilegiado por su ubicación e historia.



Pulido advierte al PP de que la ciudadanía “espera más de este gobierno municipal” e insiste en que “se ocuparon de levantar muchas expectativas al principio de la legislatura, pero este tipo de acciones a lo que contribuyen es a aumentar el desapego que sienten muchos ciudadanos por la política”. En este sentido, el líder insular de NC espera que las mociones o propuestas que se aprueban en el pleno se lleven a cabo, ya que “no se trata exclusivamente de aprobar una serie de iniciativas para quedar bien, ya que de nada vale aprobarlas, generando falsas expectativas, si después no se hacen efectivas”.

Según Miguel Ángel Pulido, “por desgracia ya hay muchos ejemplos que indican que muchas iniciativas que se aprueban en el ayuntamiento luego no se cumplen”. Por ello, la propuesta que Nueva Canarias hace se centra en la necesidad de resolver de forma inmediata “la regularización de las concesiones administrativas de los establecimientos comerciales del mismo que están caducadas desde hace mucho tiempo y no se han renovado”, a lo que se suma el agravante de que “casi la mitad de los puestos, que se habían comprometido a adjudicar a lo largo de 2016, siguen cerrados y sin uso”.

Por ello, concluye Pulido, es lamentable que con 2.333 parados en el municipio (26,71% de la población activa) desde el gobierno local no se actúe





**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

para “ofrecer nuevas oportunidades de trabajo”, pues “incluso los comerciantes que quedan en el lugar reconocen que para poder mantener y mejorar la rentabilidad de sus negocios necesitan de otros que se instalen y diversifiquen la oferta del Mercado”. No es de recibo que haya locales durante años “cerrados y abandonados” pues eso es la viva imagen de un mercado que “se deteriora como consecuencia de la falta de atención municipal”.