



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

MARTES 25 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

MAXORATA QUESO DE CABRA CURADO Y UNTADO CON PIMENTÓN, EL MEJOR

Hasta diez producciones de las Islas participaron en la final del concurso de Mejor Queso de Autor de España del 8º Campeonato Gourmet Quesos 2017, en el XXXI Salón de Gourmets.



El sindicato Asamblea 7 Islas presentó al consejero de Sanidad, José Manuel Baltar, un dossier en el que incide en las problemáticas del área y propone algunas soluciones al respecto.

Maxorata curado untado en pimentón fue elegido ayer Mejor Queso de España del 8º Campeonato Gourmet Quesos 2017.



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

"Este galardón demuestra la calidad de los quesos que se elaboran en Canarias, distinguidos en concursos de todo el mundo, y vienen a reconocer el trabajo diario y el esfuerzo 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.

Hasta 605 producciones participaron en este concurso, que se dividió en 15 categorías diferentes, donde Canarias fue una de las comunidades autónomas con mayor número de participantes en esta cita, con un total de 54 producciones.

Los diez quesos del Archipiélago que optaron al premio de Mejor Queso de Autor de España del 8º Campeonato Gourmet Quesos 2017 fueron las siguientes: Maxorata cabra joven, Maxorata curado, El Tofio ahumado (Fuerteventura); Finca Uga Pimentón y Flor de Luz, en la modalidad de producciones con condimento (Lanzarote); Herreño curado (mezcla, de El Hierro); Pajonales curado (Gran Canaria) y La Quesera (en la modalidad de cuajo vegetal, de Gran Canaria); Montesdeoca ahumado (Tenerife), El Barranco (ecológico, de Tenerife), forman parte de los noventa finalistas del certamen, que lugar ayer, lunes, 24 de abril, en el marco del Salón de Gourmets, en Madrid.

Unos huevos, polvo de pulpo y "mochis"

Un huevo cocinado a baja temperatura, perfecto para fingir en casa que se domina esa técnica; polvo de pulpo para dar un toque de alta cocina a una bechamel y "mochis" ultracongelados que ahorran el esfuerzo de elaborar ese postre japonés son algunas de las novedades del 31 Salón de Gourmets. 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

primera feria de alimentos y bebidas "delicatessen" de Europa abrió ayer sus puertas en Ifema (Madrid) para mostrar más de 40.000 productos, 1.300 novedosos, llegados desde toda España y varios países del mundo. Entre las novedades destacan los huevos cocinados a baja temperatura de Granja Campomayor (Lugo), "pensados tanto para uso doméstico como para hostelería", explica a Efe María Varela, quien destaca la ventaja que supone "llevar la alta restauración a casa". La empresa almeriense Maresiccus presentó su polvo de pulpo, a partir del octópodo deshidratado y que "concentra todo su sabor y su olor", apuntó José Alcázar, su gerente.

Desde Alicante, unos "mochis", un dulce típico japonés de masa esponjosa con distintos rellenos. También un toque oriental tienen las aceitunas tipo manzanilla fina con algas "wakame", "nori" y "dulce" de La Sabrosita, empresa familiar del Aljarafe sevillano

La "mejor" edición

El XXXI Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentos y Bebidas de Calidad', abrió ayer la "mejor" edición de sus 30 años que prevé atraer a más de 85.000 visitantes hasta el jueves, según la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, encargada de inaugurar una muestra que este año ocupa cuatro pabellones (uno más que en 2016) por el "espectacular" incremento de participación -superior al 17% respecto al año anterior- y una superficie de 52.000 metros cuadrados. El salón acoge a más de 1.600 empresas de 25 países -incluido España-, con más de 40.000 productos expuestos (1.300 de ellos novedades), lo que, según la ministra, demuestra que serán unos días donde la "excelencia" de 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

producción de alimentos españoles y del resto del mundo "se dan cita y reflejan la enorme pujanza" del sector.

La marca Canarias

Durante su visita el stand de Canarias, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Narvay Quintero, agradeció la participación en este encuentro de los cabildos de La Palma, Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria, "que junto al Gobierno están desarrollando una acción coordinada para promocionar la marca de Canarias, consiguiendo la valorización de los productos canarios- que van ganando relevancia en el mercado interior y otros mercados- y de la actividad agraria y pesquera del Archipiélago". En este espacio, de unos 134 metros cuadrados, están representadas unas 70 empresas del sector agroalimentario del Archipiélago, además de estos cuatro cabildos insulares y la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR). Los visitantes a esta cita podrán encontrar en este espacio, vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas, etc.

EL CABILDO DE TENERIFE DESTINA 215.000 EUROS A LA MEJORA DE LOS MERCADOS DEL AGRICULTOR





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 Cabildo de Tenerife destinará este año 215.000 euros para la mejora de los mercados del agricultor de la isla, según ha explicado el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, a representantes de estas instalaciones durante una reunión de trabajo celebrada recientemente en el Palacio Insular.

Morales ha destacado que el objetivo de estas ayudas es "mejorar la competitividad y aumentar el añadido de los productos procesados en la isla a través de la mejora de la calidad, la diversificación y la presentación de los mismos". De este modo, se pretende que los agricultores puedan acceder "a un abanico más amplio de canales comerciales, incluyendo la venta directa", detalla el consejero insular.

Por un lado, el Cabildo ha creado una nueva línea de subvenciones para inversiones de carácter colectivo en agroindustrias y mercados del agricultor a la que se destinan 185.000 euros. También se han triplicado este año las ayudas para mejorar la promoción y comercialización de los productos agroalimentarios locales destinados al mercado interior, que en este ejercicio alcanzan los 30.000 euros.

Durante la reunión se impartió además una formación específica sobre obligaciones laborales y en relación con la Seguridad Social que deben cumplir los agricultores que comercializan sus producciones en los mercados del agricultor.

VENTA DIRECTA.

Los mercados del agricultor potencian el sector primario a través de la venta directa, favoreciendo la viabilidad de pequeñas explotaciones agrarias y de las entidades asociadas que las engloban. Los productos que se venden en



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

estas instalaciones están cultivados por los agricultores, por lo que se elimina la figura del intermediario.

Estos espacios de venta se han ido consolidando en Tenerife con el paso de los años y se han convertido ya en instalaciones visitadas por los ciudadanos para adquirir productos locales. Verduras, frutas, hortalizas, quesos y repostería tradicional son algunos de los productos más demandados por los clientes que acuden a los mercados del agricultor.

LA PROVINCIA:

UN QUESO MAJORERO ES ELEGIDO EN MADRID COMO EL MEJOR DE ESPAÑA

El Gobierno, cabildos y empresas promocionan la calidad diferenciada de los productos canarios en el Salón del Gourmet de Madrid

Joaquín Anastasio

Un queso majorero es elegido en Madrid como el mejor de España

Canarias explora y explota su versión *foodie* y desde hace tiempo se ha lanzado a una campaña de promoción de sus productos más exquisitos y exclusivos para tratar de hacerse un hueco en el cada vez más mediático universo de la gastronomía. El Salón del Gourmet de Madrid, que ayer se inauguró en Madrid, es el 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

escaparate para hacerse notar y dejarse ver y tratar de poner en órbita sus excelencias gastronómicas en el marco de una de las mayores ferias mundiales de las *delicatessen* alimentarias. El Gobierno de Canarias y los cabildos de Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote y La Palma y alrededor de 70 empresas de las Islas acuden a un evento que puede servir de trampolín para esa campaña de promoción turística que prepara las instituciones canarias dirigida a atraer al Archipiélago a la ingente e inquieta legión de aficionados a la cocina.

El consejero de Agricultura, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, destacó ayer durante la jornada de inauguración de la 31 edición de la feria, al que la comunidad acude con un stand por segundo año consecutivo, la importancia de la colaboración del Ejecutivo y de las corporaciones insulares en las políticas de apoyo y de promoción conjunta a los productos canarios y en definitiva al sector primario de las Islas, como se demuestra en el hecho de que la riqueza regional dependiente del mismo haya crecido un 4,9 % durante el año 2016. "Esas políticas están dando buenos resultado y buenos frutos, tenemos que seguir en esa línea de coordinación y creo que el campo canario tenemos que colocarlo en el nivel que se merece, porque no solo da paisaje, orografía y medio ambiente, sino que alimenta a las personas, y crea economía y riqueza en Canarias", expuso ayer el consejero tras hacer una visita al espacio canario abierto en la feria.

Quintero consideró que "todos los productos de Canarias son productos *gourmet* de alta calidad" y se mostró convencido de que cada vez más el consumidor peninsular y europeo identifica esa calidad con la marca turística y de naturaleza del Archipiélago. Por eso, aseguró que "cada vez más el producto canario tiene una mayor relevancia", y resaltó que "la forma de exhibir y promocionar estos productos es fundamental para competir en productos diferenciados".



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 visitantes a la cita anual de Ifema podrán encontrar algunos de los productos de alimentación *delicatessen* canarios que se están haciendo un hueco en el mercado y que cada vez son más apreciados y solicitados, como vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas o licores que se elaboran en las Islas.

Además de la muestra de productos isleños, durante estos tres días de evento gastronómico tendrán lugar varias exhibiciones culinarias con reconocidos cocineros del Archipiélago para mostrar la calidad de los productos estrellas de la gastronomía isleña y sus múltiples posibilidades en los fogones.

La feria constituye además una importante cita para establecer y reforzar los contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y hostelería, y sobre todo con los mercados y los grandes almacenes, dirigidos a mejorar la comercialización en España y en Europa. "Todo esto se hace para que el productor, los hombres y mujeres del campo y de la mar, sean valorados y que tengan una renta digna por el trabajo que hacen", resaltó el consejero, quien insistió en que el avance de la promoción está incrementando la presencia de los productos isleños en los terminales de venta y comercialización.

Además, la estrategia del Gobierno de Canarias en esta ámbito se complementa con la puesta en marcha de una campaña de promoción turística que busca una mayor presencia en el destino canario de los aficionados a la comida que dedican buena parte de su tiempo libre a cultivar el arte de cocina y la gastronomía. Esta iniciativa forma parte del proyecto Crecer Juntos que trata de incorporar a la marca 'Islas Canarias' nuevos elementos de atracción como la gastronomía con el fin de añadir valor e enriquecer el destino y diferenciarlo de los competidores.

Por su lado, el Cabildo de Gran Canaria dispone de expositor propio y ofrece a los visitantes catas de sus productos. El que más éxito cosecha es el café 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

Agaete, el único de Europa. "Es un café exquisito de una producción muy reducida y un producto absolutamente *gourmet*", señala el portavoz de la consejería del Sector Primario del cabildo grancanario, Pedro Suárez, quien recuerda que los productos de la Isla "están obteniendo premios a nivel nacional e internacional" como es el caso de los quesos que en la pasada edición de la World Cheese Award fueron reconocidos con tres medallas de oro, tres de plata y ocho de bronce.

Precisamente, el Maxorata curado untado en pimentón fue elegido ayer Mejor Queso de España del octavo Campeonato GourmetQuesos 2017, cuya fase final tuvo lugar en esta primera jornada del encuentro. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes, de los cuales un total de 54 eran producciones canarias.

EL PP E INGENIO PIDEN AL CABILDO LA RESTITUCIÓN DE DOS NÚCLEOS GANADEROS

J. M. N.

El Cabildo de Gran Canaria debatirá en el Pleno del próximo viernes la restitución de los dos núcleos ganaderos del municipio de Ingenio, los de Lomo del Caballo y Llanos del Deán, que fueron eliminados en el Plan Territorial Agropecuario (PTE-9) a instancias de Aguas del Toscal. Esa empresa había alegado que los restos de esas instalaciones ganaderas podían filtrarse hasta el acuífero y afectar a la producción de sus aguas minerales embotelladas, pero a principios de este mes anunció el cierre de la planta, por lo que ya no existen razones para denegar actividades ganaderas.

A propuesta del PP, el Pleno debatirá una moción en la que se pide, con "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

mayor celeridad", la inclusión de esas dos granjas en el Plan Agropecuario. "La realidad a día de hoy es que, lamentablemente, la compañía ha echado el cierre, con la pérdida de una treintena de puestos de trabajo, y Gran Canaria ha perdido dos núcleos ganaderos, reduciendo en torno a un 12% la superficie de la Isla destinada a uso agropecuario", señala la moción.

Por su parte, el Ayuntamiento de Ingenio también ha solicitado formalmente al Cabildo la inclusión en el Plan de esos dos núcleos agropecuarios.

EL CABILDO SOLICITA MEDIDAS REGIONALES PARA IMPULSAR LOS CULTIVOS EN EL JABLE

La Consejería de Agricultura demanda al Gobierno de Canarias que se potencien productos como la batata, granos y los cereales

El Cabildo de Lanzarote ha solicitado al Gobierno canario medidas para "poner en valor los productos agrícolas singulares de la isla" y las ayudas para desarrollar los cultivos por el elevado coste que supone para los agricultores. La demanda del Cabildo, realizada por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antonio Morales, menciona a los cultivos de la batata de jable y varios tipos de granos y cereales como potenciales candidatos para recibir estas ayudas.

El consejero también trasladó la demanda de los ganaderos para que el Ejecutivo autonómico subsane las incidencias detectadas en las ayudas del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, ya que, subraya, "se trata de un compromiso que se había adquirido en atención a una vieja reivindicación". Morales trasladó estas demandas al consejero regional de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, durante



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

un encuentro celebrado en Fuerteventura.

Morales también solicitó la ampliación de los plazos para presentar las solicitudes de las ayudas al sector ganadero, y que las convocatorias no se realicen en los meses de verano. En la reunión sostenida entre ambas instituciones el Cabildo de Lanzarote también solicitó la agilización de los trámites de legalización de las explotaciones ganaderas y la búsqueda de soluciones para desbloquear el sector pesquero.

Morales agradeció la "buena predisposición" del Gobierno autonómico, al que también solicitó una mediación con Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea para permitir que el sector primario cuente con su propio espacio en la zona de embarque para la venta de productos locales.

MAXORATA CURADO UNTADO EN PIMENTÓN, EL MEJOR QUESO DE ESPAÑA

605 quesos participaron en el octavo campeonato gourmet que ganó el mayorero

El mayorero Maxorata curado untado en pimentón ha sido elegido Mejor Queso de España del 8º Campeonato Gourmet Quesos 2017, cuya fase final ha tenido lugar en la primera jornada del 31 Salón de Gourmets, que se ha inaugurado hoy en Madrid. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes, de los cuales 54 eran producciones canarias.

"Este galardón demuestra, una vez más, la calidad de los quesos que se elaboran en Canarias, distinguidos en concursos de todo el mundo, y vienen a



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

reconocer el trabajo diario y el esfuerzo 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

El consejero asistió hoy junto a la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, y otras autoridades, a la inauguración del 31 Salón de Gourmets, donde destacó las excelencias de los productos agroalimentarios canarios, "producciones gourmet que se distinguen de sus competidores por singularidad y diferenciación, pero fundamentalmente por su calidad, fruto del buen hacer de los hombres y mujeres que desarrollan su trabajo en el sector primario".

Marca Canarias

Durante su visita el stand de Canarias en esta cita, que se celebra en Ifema hasta el 27 de julio, agradeció la participación en este encuentro de los Cabildos de La Palma, Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria, "que junto al Gobierno canario están desarrollando una acción coordinada para promocionar la marca de Canarias, una marca de las siete islas con la que estamos consiguiendo la valorización de los productos canarios -que van ganando relevancia en el mercado interior y otros mercados- y de la actividad agraria y pesquera del Archipiélago".

Debido a su carácter profesional, esta feria constituye una importante cita para establecer o reforzar los contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y hostelería y, sobre todo, de grandes almacenes, dirigidos a mejorar las posibilidades de comercialización de la oferta canaria en España y Europa. En la última edición de este encuentro participaron unos 81.000 profesionales, 35.000 productos, 1.396 expositores y 1.700 periodistas y medios de comunicación.



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:

LAS FIESTAS DE MAYO 2017 HOMENAJEAN EL PASADO AGRÍCOLA DE OFRA Y LA SALUD

NATALIA TORRES



El programa de las Fiestas de Mayo fue presentado ayer por el alcalde, José Manuel Bermúdez, en el Ayuntamiento de Santa Cruz. DA Los distritos de Ofra-Costa Sur y Salud-La Salle son protagonistas de las Fiestas de Mayo de la capital. Se ha elaborado un programa compuesto de más de 100 actividades que pretende poner en valor las tradiciones de estos espacios capitalinos que explican el pasado agrícola del municipio. Ayer el alcalde, José Manuel Bemúdez, esbozó los principales hitos de esta celebración que comienza mañana con el pregón de las fiestas y se extiende hasta el 30 de mayo. Las actividades, todas gratuitas, están destinadas a públicos de todas las edades. Bermúdez subrayó el carácter tradicional de los actos, algunos de ellos que forman parte de la vida de los chicharreros, como Los Gorgoritos, y destacó la variedad e intensidad de la oferta de ocio de la ciudad durante el mes de mayo, "en la que habrá mucho que ver y muchas cosas que hacer". El alcalde aseguró que el carácter tradicional de los festejos



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

se manifiesta perfectamente en la portada del programa de actos, que recoge una imagen de las antiguas fincas de plataneras existentes en los distritos de Ofra-Costa Sur y Salud-La Salle.

Entre las novedades destacadas por el regidor capitalino está el cambio de fecha del Día de las Tradiciones, que pasa a celebrarse el 30 de mayo, coincidiendo con la celebración del Día de Canarias. Será una jornada que contará con actividades infantiles, deportes autóctonos, la feria del vino y de los guachinches, el tradicional concurso de comidas típicas y por la tarde, a las 18.30 horas, se celebrará el Concierto del Día de Canarias, con el grupo Chirato y Los Sabandeños.

El edil de Promoción Económica, Alfonso Cabello, por su parte, destacó, además de los actos propiamente festivos, la organización de iniciativas de carácter comercial, como Vive La Rambla, el 3 de mayo, o el Ven a Santa Cruz del 7 de mayo, que se vincularán en todo caso a las tradiciones propias de la celebración del aniversario de la fundación de la ciudad. El concejal de Cultura, José Carlos Acha, detalló algunas de las iniciativas relacionadas con su área, como la primera edición de una exposición de vestimentas tradicionales, en el Centro de Arte de La Recova. La edil de Deportes, Verónica Meseguer, a su vez enumeró las actividades deportivas, entre las que destacan la Milla chicharrera, los Juegos Municipales o las exhibiciones de deportes autóctonos.

LAS CELEBRACIONES ARRANCAN MAÑANA CON EL PREGÓN DE ANDRÉS OROZCO

Las Fiestas arrancan mañana con la lectura del pregón, a cargo de Andrés Orozco, ex director territorial de La Caixa, en la fuente de los Cisnes del parque García Sanabria, a las 20.30 horas. El acto contará con las actuaciones de Tania Fernández y Tomás Fariña, así como del grupo Añaza Gospel Kids. Entre las actividades que recoge el programa destacan las galas de elección de las reinas de las fiestas, cuya celebración está prevista para el viernes 28, en el caso de la soberana adulta, y el sábado 29, la infantil, ambas en la plaza de La Candelaria. Los dos certámenes están dirigidos por



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

Miguel Delgado. Precisamente, durante la Gala adulta actuará la artista Tamara, mientras que en la infantil participará Blas Cantó, exintegrante del famoso grupo musical Aury y ganador de la quinta edición del concurso televisivo Tu cara me suena. La Exposición de Flores, Plantas y Artesanía del Parque García Sanabria se inaugura el 30 de abril, con diversas actividades hasta el 7 de mayo. El martes 2 de mayo se realizará la ofrenda a la Patrona de Canarias en la plaza de La Candelaria. A continuación se celebrará el tradicional Baile de Magos.

UN QUESO CANARIO, ELEGIDO EL MEJOR DE ESPAÑA EN EL SALÓN GOURMETS DE MADRID



Maxorata curado untado en pimentón ha sido elegido Mejor Queso de España del 8º Campeonato GourmetQuesos 2017, cuya fase final ha tenido lugar en la primera jornada del 31 Salón de Gourmets, que se ha inaugurado hoy en Madrid. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes, de los cuales 54 eran producciones canarias.

“Este galardón demuestra, 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 trabajo diario y el esfuerzo 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



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 consejero asistió hoy junto a la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, y otras autoridades, a la inauguración del 31 Salón de Gourmets, donde destacó las excelencias de los productos agroalimentarios canarios, “producciones gourmet que se distinguen de sus competidores por singularidad y diferenciación, pero fundamentalmente por su calidad, fruto del buen hacer de los hombres y mujeres que desarrollan su trabajo en el sector primario”.

Durante su visita el stand de Canarias en esta cita, que se celebra en Ifema hasta el 27 de julio, agradeció la participación en este encuentro de los Cabildos de La Palma, Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria, “que junto al Gobierno canario están desarrollando una acción coordinada para promocionar la marca de Canarias, una marca de las siete islas con la que estamos consiguiendo la valorización de los productos canarios –que van ganando relevancia en el mercado interior y otros mercados– y de la actividad agraria y pesquera del archipiélago”.

En este espacio, de unos 134 metros cuadrados, están representadas unas 70 empresas del sector agroalimentario del archipiélago, además de estos cuatros cabildos, y la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR). Los visitantes a esta cita, dedicada a los productos de alimentación delicatessen, podrán encontrar en este espacio vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias o cervezas. Además de la muestra de productos de las islas, durante esos días se realizan degustaciones y catas comentadas dirigidas a mostrar estas producciones estrella de la gastronomía canaria y sus múltiples posibilidades culinarias.

Debido a su carácter profesional, esta feria constituye una importante cita para establecer o reforzar los contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y hostelería y, sobre todo, de grandes almacenes, dirigidos a mejorar las posibilidades de comercialización de la oferta canaria en España y Europa. En la última edición de este encuentro participaron unos 81.000 profesionales, 35.000 productos, 1.396 expositores y 1.700 periodistas y medios de comunicación.



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 CAFÉ DE AGAETE, “ÚNICO EN EUROPA”, PRODUCTO ESTRELLA EN EL SALÓN GOURMETS DE MADRID



‘Gran Canaria Me Gusta’, marca patrocinada por el Cabildo insular, ha estado presente en Madrid para promocionar sus productos gourmets en la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, entre los que destaca el Café de Agaete, “único en Europa”.

“El único café de Europa. Es un café exquisito de una producción muy reducida, eso no se puede quedar fuera. Es un producto absolutamente gourmet”, ha remarcado el portavoz de la Consejería de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Pedro Suárez.

En esa línea, ha señalado que se trata de una “pequeña representación de la gran diversidad de productos” que hay en la Isla. “Productos que son de una producción reducida, pero de una gran calidad”, ha destacado.

Suárez ha recordado que los productos isleños “están obteniendo premios a nivel nacional e incluso internacional”, como es el caso de los quesos, que en



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 pasada edición de la World Cheese Awards fueron reconocidos con tres medallas de oro, tres de plata y ocho de bronce.

“El queso de Gran Canaria es un queso diferenciado y es un queso reconocido internacionalmente como uno de los mejores quesos del mundo. Hasta 14 medallas en la última edición del World Chesse”, ha subrayado.

Además del café y el queso, la oferta gastronómica de ‘Gran Canaria Me Gusta’ en el Salón de Gourmets la completan mieles de diferentes sabores, vinos, sales, aceite de oliva y el producto canario por excelencia, el gofio.

‘GRAN CANARIA ME GUSTA’

La marca ‘Gran Canaria Me Gusta’ está basada, según Suárez, en una “feria institucionalizada” que promueve anualmente el Cabildo: “Bajo ese paraguas hemos creado la marca para la promoción de todos los productos de Gran Canaria”.

A partir de ahí, la institución insular, a través de las consejerías de Industria, Comercio, Artesanía, Soberanía Alimentaria y Sector Primario, Turismo y Desarrollo Económico, Energía e I+D+I, está desarrollando “políticas transversales” para una mejor proyección de la marca.

“Que todo el producto de Gran Canaria se vea reconocido bajo esta marca, no sólo el sector primario, sino incluso el sector de la restauración y la hostelería vinculado al turismo”, ha dicho.

En ese contexto, ha apuntado que el Gobierno insular está trabajando para “formar un paquete” con la idea de que los turistas que visiten Gran Canaria “vivan la experiencia que hay detrás de cada producto”.

UN VINO ESPUMOSO DE GÜÍMAR LLEVARÁ EL NOMBRE DE CARLOTA CORREDERA, DE ‘SÁLVAME’

NORBERTO CHIJE

Será el viernes 16 de junio, dentro de las Fiestas en honor a San Pedro Apóstol. Este mismo día, a partir de las seis de la tarde, se realizará el descorche del espumoso de Brumas de Ayoza, en la Bodega Comarcal Valle de Güímar, contando con la presencia de Carlota Corredera Llauguer tras ser



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

invitada por la propia bodega para ser la madrina del degüelle, además de la realización de la presentación de la partida de vinos afrutados que llevará su propio nombre *Carlota Corredera*, abanderando así los vinos locales sirviendo como apoyo y promoción de los caldos del Valle de Güímar.



Carlota Corredera, en una visita reciente a la Isla, junto a la alcaldesa Luisa Castro / DA

Con posterioridad, a las 19:30 horas, será recibida en el Ayuntamiento de Güímar, ya que formará parte de la inauguración de la exposición del artista güímarero Javier Eloy Campos Torres, con el que guarda especial complicidad. Pero no vendrá sola, ya que con ella estarán, en todo momento, David Valdeperas y Raúl Prieto, directores de *Sálvame Diario*, a su vez de una de las directoras de la propia cadena de Mediaset España. Un día después tendrá lugar el pregón de las fiestas que este año tendrá como protagonista, cogiendo la estela de Carlota Correderas, al presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo. Para seguir con el idilio entre *Sálvame* y Güímar, el día grande de las fiestas, el 29 de junio, la periodista Lydia Lozano ejercerá de Imantenedora de las fiestas.



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

CANARIAS 7:

CANARIAS PRESUME EN EL SALÓN DE GOURME

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, asistió hoy junto a la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, y otras autoridades, a la inauguración del 31 Salón de Gourmets, donde destacó las excelencias de los productos agroalimentarios canarios, "producciones gourmet que se distinguen de sus competidores por singularidad y diferenciación, pero fundamentalmente por su calidad, fruto del buen hacer de los hombres y mujeres que desarrollan su trabajo en el sector primario.



Durante su visita el stand de Canarias en esta cita, que se celebra en Ifema, Madrid, hasta el 27 de julio, el miembro del Ejecutivo agradeció la participación en este encuentro de los Cabildos de La Palma, Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria, "que junto al Gobierno canario están desarrollando una acción coordinada para promocionar la marca de Canarias, una marca de las siete islas con la que estamos consiguiendo la valorización de los productos canarios- que van ganando relevancia en el mercado interior y otros mercados- y de la actividad agraria y pesquera del Archipiélago".

En este espacio, de unos 134 metros cuadrados, están representadas unas 70 empresas del sector agroalimentario del Archipiélago, además de estos cuatro cabildos insulares, y la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR). Los visitantes a esta cita, dedicada a los productos 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

alimentación delicatessen, podrán encontrar en este espacio, vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas, etc. Además de la muestra de productos de las Islas, durante esos días se realizan degustaciones y catas comentadas dirigidas a mostrar estas producciones estrella de la gastronomía canaria y sus múltiples posibilidades culinarias.

Debido a su carácter profesional, esta feria constituye una importante cita para establecer o reforzar los contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y hostelería y, sobre todo, de grandes almacenes, dirigidos a mejorar las posibilidades de comercialización de la oferta canaria en España y Europa. En la última edición de este encuentro participaron unos 81.000 profesionales, 35.000 productos, 1.396 expositores y 1.700 periodistas y medios de comunicación.

El Mejor Queso de España es canario

Maxorata curado untado en pimentón fue elegido Mejor Queso de España del 8º Campeonato GourmetQuesos 2017, cuya fase final tuvo lugar en esta primera jornada del encuentro. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes, de los cuales un total de 54 eran producciones canarias.

"Este galardón demuestra, 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 trabajo diario y el esfuerzo 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.

PARTE DEL SECTOR GANADERO CRITICA EL REPARTO DE LAS AYUDAS CABILDICIAS

La Asociación de Jóvenes Ganaderos Maramajo de Tegui se denuncia la escasa equidad en las ayudas del Cabildo; y el secuestro de facto de la Asociación de Criadores de la Cabra Majorera, que carece de actividad, no saben quién la dirige y aún así se lleva dinero dado por las instituciones.



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

Algo raro ocurre desde hace años con el reparto de las ayudas al sector caprino. Al menos ésta es la denuncia pública que hace la Asociación de Jóvenes Ganaderos de Tegui Maramajo, que también conforma la Asociación para la Promoción del Saneamiento Caprino ADSG Guanapay, en boca de su responsable Julio Rodríguez Machín.

En versión de estas dos entidades, el Cabildo no está siendo equitativo en el reparto de dichas ayudas, ya que beneficia a la misma asociación de siempre AHOF, de la que estos ganaderos acabaron desgajándose por falta de transparencia en su gestión y porque estaban hartos de no beneficiarse de ninguna de las ventajas de pertenecer a la entidad.

Algunos se desvincularon creando otra asociación alternativa, bajo el nombre de Tamia. Y el pasado año, a su vez, otro grupo de ganaderos, hartos también de la misma falta de transparencia de los responsables de AHOF, crearon la Asociación Maramajo de Tegui y la ADSG Guanapay.

Rodríguez acusa al consejero insular de Agricultura, Antonio Morales, de no actuar con equidad, ya que en el reparto de las subvenciones nominadas para el sector, el grueso de las ayudas van a parar a las asociaciones que ellos denominan «oficiales», porque llevan más tiempo funcionando. Y así se ha hecho saber por escrito de manera oficial en fechas recientes.

Al respecto, el consejero dice que no reconoce a la Asociación Maramajo y que, por tanto, no se le concede ninguna ayuda. Y en el caso de la ADSG Guanapay, tan sólo se le conceden 2.000 euros de los 29.000 asignados en el presupuesto y de los cuales, de nuevo AHOF se lleva 17.000 euros, pese a contar con cerca de 8.000 cabras; y Tamia se lleva 10.000, pese a contar con cerca de 6.000 cabras; mientras que Guanapay, que representa a 4.000 cabezas, solamente se le asignan 2.000 euros, cuando por su peso en el sector les corresponderían 6.000 euros.

Al margen, Rodríguez critica cómo opera la Asociación de Criadores de la Cabra Majorera en Lanzarote. «Nos han obligado a marcharnos y unirnos a la misma Asociación 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

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

UN QUESO MAJORERO ES ELEGIDO EN MADRID COMO EL MEJOR DE ESPAÑA

El Gobierno, cabildos y empresas promocionan la calidad diferenciada de los productos canarios en el Salón del Gourmet de Madrid

Joaquín Anastasio

Un queso majorero es elegido en Madrid como el mejor de España

Canarias explora y explota su versión *foodie* y desde hace tiempo se ha lanzado a una campaña de promoción de sus productos más exquisitos y exclusivos para tratar de hacerse un



hueco en el cada vez más mediático universo de la gastronomía. El Salón del Gourmet de Madrid, que ayer se inauguró en Madrid, es el gran escaparate para hacerse notar y dejarse ver y tratar de poner en órbita sus excelencias gastronómicas en el marco de una de las mayores ferias mundiales de las *delicatessen* alimentarias. El Gobierno de Canarias y los cabildos de Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote y La Palma y alrededor de 70 empresas de las Islas acuden a un evento que puede servir de trampolín para esa campaña de promoción turística que prepara las instituciones canarias dirigida a atraer al Archipiélago a la ingente e inquieta legión de aficionados a la cocina.

El consejero de Agricultura, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, destacó ayer durante la jornada de inauguración de la 31 edición de la feria, al que la comunidad acude con un stand por segundo año consecutivo, la importancia de la colaboración del Ejecutivo y de las



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

corporaciones insulares en las políticas de apoyo y de promoción conjunta a los productos canarios y en definitiva al sector primario de las Islas, como se demuestra en el hecho de que la riqueza regional dependiente del mismo haya crecido un 4,9 % durante el año 2016. "Esas políticas están dando buenos resultado y buenos frutos, tenemos que seguir en esa línea de coordinación y creo que el campo canario tenemos que colocarlo en el nivel que se merece, porque no solo da paisaje, orografía y medio ambiente, sino que alimenta a las personas, y crea economía y riqueza en Canarias", expuso ayer el consejero tras hacer una visita al espacio canario abierto en la feria.

Quintero consideró que "todos los productos de Canarias son productos *gourmet* de alta calidad" y se mostró convencido de que cada vez más el consumidor peninsular y europeo identifica esa calidad con la marca turística y de naturaleza del Archipiélago. Por eso, aseguró que "cada vez más el producto canario tiene una mayor relevancia", y resaltó que "la forma de exhibir y promocionar estos productos es fundamental para competir en productos diferenciados".

Los visitantes a la cita anual de Ifema podrán encontrar algunos de los productos de alimentación *delicatessen* canarios que se están haciendo un hueco en el mercado y que cada vez son más apreciados y solicitados, como vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas o licores que se elaboran en las Islas.

Además de la muestra de productos isleños, durante estos tres días de evento gastronómico tendrán lugar varias exhibiciones culinarias con reconocidos cocineros del Archipiélago para mostrar la calidad de los productos estrellas de la gastronomía isleña y sus múltiples posibilidades en los fogones.

La feria constituye además una importante cita para establecer y reforzar los contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y



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

hostelería, y sobre todo con los mercados y los grandes almacenes, dirigidos a mejorar la comercialización en España y en Europa. "Todo esto se hace para que el productor, los hombres y mujeres del campo y de la mar, sean valorados y que tengan una renta digna por el trabajo que hacen", resaltó el consejero, quien insistió en que el avance de la promoción está incrementando la presencia de los productos isleños en los terminales de venta y comercialización.

Además, la estrategia del Gobierno de Canarias en esta ámbito se complementa con la puesta en marcha de una campaña de promoción turística que busca una mayor presencia en el destino canario de los aficionados a la comida que dedican buena parte de su tiempo libre a cultivar el arte de cocina y la gastronomía. Esta iniciativa forma parte del proyecto Crecer Juntos que trata de incorporar a la marca 'Islas Canarias' nuevos elementos de atracción como la gastronomía con el fin de añadir valor e enriquecer el destino y diferenciarlo de los competidores.

Por su lado, el Cabildo de Gran Canaria dispone de expositor propio y ofrece a los visitantes catas de sus productos. El que más éxito cosecha es el café de Agaete, el único de Europa. "Es un café exquisito de una producción muy reducida y un producto absolutamente *gourmet*", señala el portavoz de la consejería del Sector Primario del cabildo grancanario, Pedro Suárez, quien recuerda que los productos de la Isla "están obteniendo premios a nivel nacional e internacional" como es el caso de los quesos que en la pasada edición de la World Cheese Award fueron reconocidos con tres medallas de oro, tres de plata y ocho de bronce.

Precisamente, el Maxorata curado untado en pimentón fue elegido ayer Mejor Queso de España del octavo Campeonato GourmetQuesos 2017, cuya fase final tuvo lugar en esta primera jornada del encuentro. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes, de los cuales un total de 54 eran producciones canarias.



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 MERCADOS DEL AGRICULTOR RECIBIRÁN 215.000 EUROS

El Cabildo de Tenerife dedicará este año 215.000 euros a la mejora de los mercados del agricultor de la Isla, según explicó el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, a representantes de estas instalaciones durante una reunión de trabajo celebrada en el Palacio Insular. Según destacó, el objetivo es "mejorar la competitividad y aumentar el añadido de los productos procesados".

NIEVES GONZÁLEZ, NUEVA PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN

CEREALES DE TENERIFE

La Asociación Cereales de Tenerife (Acete) ha celebrado en este mes de abril elecciones para elegir la Junta Directiva que regirá esta asociación de productores y personas vinculadas al cereal para el periodo 2017-2021. La nueva Directiva, que preside Nieves González Amador, está formada mayoritariamente por un equipo de jóvenes profesionales vinculados al sector agrario, alguno de ellos incorporado a éste tras el largo periodo de crisis económica. Está formada por siete miembros con cultivos en La Laguna, La Orotava, Los Realejos, San Juan de la Rambla, La Guancha y Buenavista del Norte. En la candidatura, que ha sido respaldada unánimemente por los socios de Acete, se encuentran representados los municipios que más se han caracterizado los últimos años por la recuperación del cultivo cerealista que se encontraba en franca recesión y con producciones meramente testimoniales, como acredita que se importe el 99,2% del trigo y millo que se consume en las islas.



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

CANARIAS 24 HORAS:

EL FIESTA DE LOS SABORES DE LA GRAN CANARIA ME GUSTA SE CONVIRTIÓ EN UN ÉXITO



Las Palmas de Gran Canaria/ El fiesta de los sabores de Gran Canaria Me Gusta se convirtió en un éxito que recibió la visita de más de 9.000 comensales que aceptaron la invitación del Cabildo para degustar los succulentos platos preparados por los mejores cocineros con los productos estrella de la gastronomía insular y que, durante tres días, ocuparon todos los pabellones de Infecar, informó el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink.

Así esta edición, atrajo a cerca de dos mil personas más que en la última cita que también recibió una buena cifra en su recuperación por parte del Cabildo, 7.200, lo que representa el aumento de casi un 30 por ciento y supone la consolidación de este encuentro 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 y de cocineros y reposteros de los mejores hoteles y restaurantes, que ofrecieron un espectáculo de cocina en directo, compartiendo sus trucos de cocina y convirtiendo en estrellas de los fogones a los productos de Gran Canaria.



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 cita anual de la apuesta del Cabildo por 'lo local' ofreció un cóctel de deliciosas propuestas de más de 40 profesionales de la restauración que quieren colocar el nombre de Gran Canaria en el mapa de la gastronomía mundial para poner en valor la variedad y calidad de los productos locales, recuperar antiguas recetas e incluso volver dar uso a los utensilios de antaño como lo hacían los aborígenes como los gánigos de arcilla, cuchillos y hachas de obsidiana y 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 fueron las estrellas en los fogones, las zonas de catas comentadas y los puestos de degustación que ofrecían ayuntamientos, agricultores y empresarios. Gran Canaria Me Gusta también fue el escenario donde se presentaron productos innovadores y donde se aprovechó para dar a conocer las creaciones de los emprendedores al público de la manera más divertida, como el vídeo grabado por los impulsores de Jairo, una nueva cerveza de tuno de indio, para lo que también contaron con la participación del presidente insular, 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 ampliar el programa con más actividades y propuestas con los talleres infantiles, conferencias, juegos tradicionales, artesanos, los autores canarios de la librería del Cabildo, los tesoros del Patrimonio de Gran Canaria y las diez casetas de comida, junto al escenario para las actuaciones en directo, lo que finalmente convirtió este fin de semana 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

EL QUESO DE CABRA CURADO PASTEURIZADO DE GURIAMEN OBTIENE EN FEAGA 2017 EL PREMIO TABEFE AL MEJOR QUESO DE CANARIAS



Fuerteventura/ El queso de cabra curado pasteurizado de S.C.L. Quesos de Guriamen, de Villaverde, en La Oliva, obtuvo hoy, domingo, día 23 de abril, el premio al mejor queso de cabra de Canarias 2017 en el XV Concurso Nacional de quesos de Leche de Cabra 'Premios Tabefe-Fuerteventura', celebrado en la XXXI edición de la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) de Fuerteventura.

El queso de cabra curado Guriamen de leche pasteurizada obtuvo 1.257 puntos en las catas visual y olfato-gustativo que se desarrollaron en este concurso por parte de 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.

A continuación, se ofrece la relación de los quesos de cabra premiados en el XV Concurso Nacional de Quesos 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

Premios queso de leche de cabra pasteurizada:

Tierno

Primer premio: Productos Lácteos Artesanales SL, de Quinkana, en Córdoba.

Segundo premio: Arquema SL, de Julián Díaz, de Tiscamanita, Tuineje (Fuerteventura).

Semicurado:

Primer premio: Productos Lácteos Artesanales SL, de Quinkana, en Córdoba.

Segundo premio: Arquema SL, de Julián Díaz, de Tiscamanita, Tuineje (Fuerteventura).

Curado:

Primer premio: S.C.L. Quesos de Guriamen, de Villaverde, en La Oliva (Fuerteventura).

Segundo premio: Lácteos Martínez SL, de Los Cameros, en La Rioja.

Premios de quesos de leche de cabra cruda:

Tierno:

Primer premio: Juan Antonio Hernández Ibarria, 'La Morisca', de Puntallana (La Palma).

Segundo premio: Julián Pérez Alonso, 'Rosa de la Madera', de Lezque, Tuineje (Fuerteventura).

Semicurado:

Primer premio: Ganadería La Pared, en La Pared, Pájara (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

Segundo premio: Juan Andrés Vizcaíno Guedes, de Santa Lucía de Tirajana (Gran Canaria).

Curado:

Primer premio: Ganadería La Pared, en La Pared, Pájara (Fuerteventura).

Segundo premio: Luis Martel Perdomo 'Era del Cardón', en 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.

LOS GANADEROS BELÉN RAMÍREZ Y TOMÁS CABRERA SE PROCLAMAN VENCEDORES DEL CONCURSO DE RENDIMIENTO LECHERO DE FEAGA



Fuerteventura/ La ganadera Belén Ramírez Monteverde, de Los Lajares, se hizo con el primer premio en la categoría de cabras de primer parto e individual del Concurso de Rendimiento Lechero que se celebró hoy, domingo, 23 de abril, dentro del programa de actividades de la XXXI Feria de la Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) de Fuerteventura. Las cabras 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

Belén Ramírez consiguieron acumular un total de 19,650 litros en la categoría primer parto y 11,550 litros en la modalidad individual.

El resto de la clasificación de la modalidad de cabras primer parto se la repartieron Juan Pedro Hernández Ramos, Pedro Peña Hernández y ganaderías Las Pocitas en el segundo, tercero y cuarto puesto, respectivamente.

En la categoría de cabra individual, el segundo, tercero y cuarto puesto fue para Nauzet Hernández, la Ganadería La Pared y la Ganadería Las Pocitas, respectivamente.

Por su parte, el ganadero Tomás Cabrera, de Las Herosas, obtuvo el primer premio de la categoría cabra adulta, con 28,35 litros de rendimiento lechero. El segundo, tercero y cuarto puesto recayó en cabras de la Ganadería Las Pocitas, Pedro Peña Hernández y María José Carballo, respectivamente. Asimismo, siete ganaderos se presentaron al concurso de ordeño manual, en el que Esteban Rodríguez se proclamó ganador, con 3,9 litros en un minuto. En segundo y tercer puesto se clasificaron Juan Pedro Hernández y José Rodríguez, respectivamente.

TRECE MACHOS Y DOS CARNEROS PARTICIPAN EN LA SUBASTA DE SEMENTALES DE FEAGA





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

Fuerteventura/ Un total de trece machos y dos carneros participaron este sábado, 22 de abril, en la Subasta de Sementales de la XXXI edición de la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) de Fuerteventura.

La puja más alta la recibió un ejemplar de macho de la ganadería de María José Carballo, de Corralejo, que fue adjudicado a la Ganadería Álvarez, de Tuineje, por 650 euros.

Otro ejemplar de María José Carballo recibió la segunda puja más alta, que fue adjudicado al ganadero Agustín Castro de la Pared, por 425 euros. La tercera puja en importancia fue para un ejemplar de la ganadería de Francisco Sosa, de La Oliva, que fue adjudicado por 400 euros al ganadero Julián Pérez.

Veinte pujadores participaron en esta subasta, en la que colabora la Asociación de Criadores de Cabra de Fuerteventura. La tradicional Subasta de Sementales de Feaga es uno de los eventos que mayor expectación despiertan entre los asistentes a la feria, reuniendo cada año a ganaderos, criadores de la cabra majorera interesados en mejorar la genética de la raza y público general.

EL ACEITE DE PALMA, UNA GRASA PERJUDICIAL

El aceite de palma se ha convertido en una materia prima muy utilizada en la industria alimentaria.

Ha ido sustituyendo a las grasas hidrogenadas, ya que se ha demostrado que son perjudiciales para la salud, pero este nuevo sustituto tampoco se puede considerar beneficioso, aunque sí menos pernicioso que las anteriores.

Llevamos años consumiendo esta grasa en los alimentos pero antes no era obligatorio declararlo en el etiquetado. Bastaba con poner en la lista de ingredientes "aceites vegetales", y como siempre hemos tenido la idea de que todo lo vegetal es bueno...., pues no nos hemos preocupado. Desde que se modificó la ley ahora sí es obligatorio especificar qué tipos de aceites vegetales contienen los alimentos.



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

Pero ¿qué es el aceite de palma?. Se trata de una grasa de origen vegetal que se encuentra en el fruto de la palma. Está formada por ácidos grasos saturados que elevan los niveles plasmáticos de colesterol asociado a las lipoproteínas LDL (lo que popularmente denominamos "colesterol malo").

Los ciudadanos se preguntarán ¿si es malo para nosotros por qué lo añaden en los alimentos?. Porque se trata de una grasa que es difícil que se enrancie y se oxide. Además es sólida a temperatura ambiente y le aporta al alimento que lo contiene una textura untuosa. Asimismo, su cultivo es más rentable que el de otros.

Ya que en la actualidad y debido al poder de la industria alimentaria lo seguiremos encontrando en los etiquetados, sobre todo en el de los productos procesados (helados, galletas, salsas, bollería, aperitivos, margarinas,...) mi recomendación es no abusar de ellos... y volver a cocinar en casa, ya que con la vida tan estresada que llevamos es más fácil acudir a estos alimentos ya elaborados.

Si consumimos un poco de todo (y sólo casualmente alimentos procesados) y hacemos ejercicio minimizaremos los efectos de las grasas saturadas sobre nuestra salud.

El aceite de palma, una grasa perjudicial

UN EJEMPLAR DE MACHO CABRÍO DEL GANADERO TOMÁS CABRERA OBTIENE EL PRIMER PREMIO DEL CONCURSO MORFOLÓGICO DE FEAGA





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

Fuerteventura/ Un ejemplar de macho del ganadero Tomás Cabrera Cabrera obtuvo este sábado, día 23 de abril, el primer premio de la categoría macho cabrío del Concurso Morfológico de Ganado Menor de la XXXI Feria de la Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga).

Por su parte, el segundo, tercero y cuarto puesto recayeron en ejemplares de los ganaderos Mario Benítez Alonso, Rubén Curbelo Carreño y Francisco Sosa Pérez, respectivamente.

Asimismo, un ejemplar de la ganadera Belén Ramírez Monteverde recibió el primer premio de la categoría macho cabrío joven, mientras que un ejemplar de Tomás Cabrera consiguió el segundo puesto de esta categoría y otro de Agustín Castro Betancor se hizo con la tercera posición. Los premios fueron entregados por el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, y el director general de Ganadería del Gobierno, David de Vera.

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



Canarias/ Una decena de producciones del Archipiélago forman parte de los noventa finalistas del campeonato estatal Gourmet Quesos 2017, cuya final se celebra el lunes.



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 del Archipiélago optan al premio de Mejor Queso de Autor de España del 8º Campeonato Gourmet Quesos 2017. 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, cuya final tendrá lugar el lunes, 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", 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 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.



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

CANARIAS AHORA:

EL MEJOR QUESO DE ESPAÑA ES CANARIO, SE ELABORA EN FUERTEVENTURA Y SE LLAMA MAXORATA

El curado y untado en pimentón hecho con leche de cabra de la marca mayorera obtiene el principal galardón del VIII Campeonato Gourmet de Quesos 2017, cuya fase final tuvo lugar este lunes en Madrid.



Narvay Quintero y la ministra Isabel García Tejerina, con el queso mayorero distinguido

MÁS INFO

- Diez producciones canarias optan al premio Mejor Queso de Autor de España

- **ETIQUETAS:** Mejor Queso de España, Fuerteventura, Maxorata, curado y untado en pimentón, Madrid, Salón de Gourmets, 2017, Ifema

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, asistió este lunes, junto a la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, a la inauguración del XXXI Salón de Gourmets de Madrid (se celebra en Ifema), donde destacó las excelencias de los productos agroalimentarios canarios.

En la misma cita y en la jornada inaugural de la muestra, se conoció que el Mejor Queso de España tiene su origen en las islas y se llama Maxorata (Fuerteventura), en su elaboración de curado y untado en pimentón. Este



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

producto lácteo obtuvo ese galardón en el VIII Campeonato Gourmet de Quesos 2017, cuya fase final tuvo lugar este lunes. Un total de 605 quesos participaron en el concurso en 15 categorías diferentes, de los cuales 54 eran producciones de las islas.

Sobre esta distinción, Narvay Quintero dijo que "ese galardón demuestra, una vez más, la calidad de los quesos que se elaboran en Canarias, distinguidos en concursos de todo el mundo, y viene a reconocer el trabajo diario y el esfuerzo de nuestros ganaderos y maestros queseros, aparte de la calidad de nuestras materias primas".

Durante su visita al *stand* de Canarias, el consejero de Agricultura agradeció la participación en esta cita de los cabildos de La Palma, Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria, "que, junto al Gobierno canario, están desarrollando una acción coordinada para promocionar la marca de Canarias, una enseña de las siete islas con la que estamos consiguiendo la valorización de los productos locales, que van ganando relevancia en el mercado interior y en otros mercados".

En ese espacio expositivo, de unos 134 metros cuadrados, están representadas unas 70 empresas del sector agroalimentario del archipiélago, además de esos cuatro cabildos y la entidad pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR).

Debido a su carácter profesional, el Salon de Gourmets de Madrid constituye una importante muestra para establecer o reforzar los contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y la hostelería, y sobre todo de los grandes almacenes. Está dirigido a mejorar las posibilidades de comercialización de la oferta canaria en España y Europa. En la anterior edición de este mismo encuentro participaron unos 81.000 profesionales, 35.000 productos, 1.396 expositores y 1.700 periodistas y medios de comunicación.



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

LANZAROTE SOLICITA MEDIDAS AUTONÓMICAS PARA IMPULSAR CULTIVOS SINGULARES

La batata de jable y varios tipos de granos y cereales son los potenciales candidatos para recibir estas ayudas.



La Feria de la Batata, celebrada en la Plaza de la Constitución de La Villa de Tegui.

El Cabildo de Lanzarote ha solicitado al Gobierno canario medidas para "poner en valor los productos agrícolas singulares de la isla" y las ayudas para desarrollar los cultivos por el elevado coste que supone para los agricultores, según ha comunicado la institución.

La demanda del Cabildo de Lanzarote, realizada por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antonio Morales, menciona a los cultivos de la batata de jable y varios tipos de granos y cereales como potenciales candidatos para recibir estas ayudas.

El consejero también trasladó la demanda de los ganaderos para que el Ejecutivo autonómico subsane las incidencias detectadas en las ayudas del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, ya que, subraya, "se trata de un compromiso que se había adquirido en atención a una vieja reivindicación".

Morales trasladó estas demandas al consejero regional de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, durante un encuentro celebrado



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

Fuerteventura.

El consejero de la isla también solicitó al Gobierno de Canarias la ampliación de los plazos para presentar las solicitudes de las ayudas al sector ganadero, y que las convocatorias no se realicen en los meses de verano.

En la reunión sostenida entre ambas instituciones el Cabildo de Lanzarote también solicitó la agilización de los trámites de legalización de las explotaciones ganaderas y la búsqueda de soluciones para desbloquear el sector pesquero.

Antonio Morales agradeció la "buena predisposición" del Gobierno autonómico, al que también solicitó una mediación con Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea (AENA) para permitir que el sector primario cuente con su propio espacio en la zona de embarque del aeropuerto para la venta de productos locales.

MORALES ANUNCIA QUE LA PRÓXIMA EDICIÓN DE FEAGA SERÁ REGIONAL Y EN UN RECINTO "RENOVADO"





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 XXXII edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Experimental (Feaga) de Fuerteventura se celebrará del 12 al 15 de abril de 2018 en un recinto ferial "renovado" en la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro y tendrá carácter regional.

Así lo anunció el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, durante el acto de clausura de Feaga 2017. Morales estuvo acompañado por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, y el director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, David de Vera.

Morales agradeció "la labor prestada a todas las personas que han hecho posible esta edición de Feaga". "Mantener con vigor una feria no es sencillo y el sector ha hecho posible la consolidación de Feaga", añadió.

Marcial Morales recordó que "estamos en un momento importante en cuanto a la renovación del sector, al que ya empiezan a incorporarse personas jóvenes". Destacó la incorporación de energías renovables al sector primario y recordó que Feaga de 2018 "será una feria con más instalaciones y más posibilidades para ser espacio de encuentro de todo el sector primario de Canarias".

Por su parte, Juan Estárico dijo que "se cierra la feria de Fuerteventura y se abre la feria regional de Canarias". Agradeció la implicación en Feaga de "ganaderos, casas comerciales, servicios de seguridad, servicios sanitarios que son los que garantizan la seguridad para que todo transcurra con normalidad".

David de Vera destacó la organización de Feaga 2017 al reunir al sector primario en concursos y muestras y emplazó a los visitantes a visitar la próxima edición.



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

Por otro lado, el viernes, día 9 de junio, a las 20.00 horas, se entregarán todos los premios y trofeos de Feaga 2017 y los Premios Tabefe en un acto que se celebrará en el Casino de Antigua.

RTVC:

EL AYUNTAMIENTO DE LOS LLANOS REHABILITARÁ EL MERCADO MUNICIPAL

Solo 8 de los 13 puestos del mercado están operativos.



Fotograma RTVC

El Mercado Municipal de Los Llanos de Aridane, en la isla de La Palma, es una edificación de los primeros años cincuenta que fue restaurada parcialmente y por última vez hace diez años.

De los 13 puestos con que cuenta la instalación, de una sola planta, están abiertos al público ocho. Todos destinados a la venta de frutas, verduras carnes y víveres en general.

Además, las licencias de estos puestos están caducadas desde hace 22 años.

Ahora el Ayuntamiento llanense quiere actualizar esas licencias, sacar a concurso los puestos vacíos y llevar a cabo una remodelación integral del edificio en el que se desarrollaría la dinamización de la instalación peatonalizando una calle anexa.



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

Todo ello para trasladar a este inmbueble, el Mercadillo del Agricultor que se celebra cada domingo en el centro de Los Llanos.

MÁS DE 70 EMPRESAS CANARIAS PARTICIPAN EN EL SALÓN DEL GOURMET DE MADRID

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero ha sido el encargado de inaugurar el pabellón canario.



Fotograma RTVC

El Salón Gourmet de Madrid ha abierto sus puertas. Se trata de una de las citas europeas más importantes para el sector de la alta restauración. Durante los próximos cuatro días, Canarias promocionará en esta feria la calidad de sus productos agroalimentarios englobados bajo una marca única.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero ha sido el encargado de inaugurar este pabellón.

Un total de 70 empresas de las 7 islas promocionan productos elaborados de forma casi artesanal.

El objetivo es doble: atraer a los amantes de la buena mesa para que visiten las islas y por otra parte abrir nuevos mercados no sólo aquí en la península sino también en toda Europa.



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

Quintero recuerda que es muy importante poner en valor los productos del campo canario y garantizar una renta digna a sus trabajadores.

ABC CANARIAS:

SALÓN DE GOURMETS 2017: UNA BACANAL PARA LOS CINCO SENTIDOS

Ifema acoge hasta el jueves la XXXI edición de esta cita con 1.200 novedades gastronómicas, concursos y talleres.



Expositor del Salón de Gourmets de Madrid, ayer, en Ifema - ISABEL PERMUYADRIÁN DELGADO - [AdelgadoLeon](#)

La gastronomía ha adquirido en las últimas décadas un ritmo irrefrenable por las novedades. El sector pugna por llevar a las barras y a las mesas el último grito culinario, por apuntarse el tanto de «descubrir» en sus locales un vino ignoto o por ofrecer a sus clientes la excentricidad culinaria del momento. Paté de alcachofas, mermelada de pera con Pedro Ximenez, miel de naranjo con oro, polvo de pulpo o palomitas de mojito. Madrid inauguró ayer la XXXI edición del Salón de Gourmets con alrededor de 1.200 nuevos 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

Una cita, que espera acoger a 85.000 visitantes hasta el próximo jueves, en la que hosteleros, chefs, maitres o sumilleres intentarán adelantarse a las tendencias, explorando la oferta en un inmenso escaparate nacional e internacional. En él participan países como Suiza, Hungría, Italia, Francia, Portugal, Países Bajos y Perú. Canadá es esta edición el invitado de honor.



Demostraciones, ayer, en directo en el Salón de Gourmets 2017- ISABEL PERMUY

El encuentro, que ha logrado reunir 1.500 expositores con más de 37.500 productos, se ha visto obligado a ampliar su espacio ante la expectación que genera cada año. En total, la feria ocupa ya cuatro de los pabellones pares de Ifema. Una auténtica bacanal festiva para los cinco sentidos plagada de productos de alta calidad en la que el vino tiene un papel destacado.

Las presentaciones, charlas, degustaciones y talleres se suceden a lo largo de cuatro jornadas en las que, además, se fallan números concursos sobre materias primas y elaboraciones. Ayer, por ejemplo, se eligió entre 605 quesos al canario Maxorata, curado y untado en pimentón, como el mejor de España, en el «GourmetQuesos 2017».



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 vino tiene un papel destacado en el Salón de Gourmets- I. PERMUY
La cita sirve también para descubrir nuevos usos de productos tan arraigados a nuestra cultura culinaria como el azafrán. «Se pueden hacer aceites aromatizados, “gelés”, sales, patés, cosméticos o chucherías para adultos como las nubes de azafrán», explican a ABC David Sáenz y Marta Huerva de la tienda madrileña La Melguiza.

Novedades que «vuelven locos» a los sentidos como la sal dulce de Utah, la morcilla vegetal o unos rarísimos bombones de cerveza. Sabores insólitos y combinaciones únicas que borran del diccionario la palabra «imposible».

Fechas: 24, 25, 26 y 27 de abril de 2017

Ubicación: IFEMA, Feria de Madrid, Pabellones 2, 4, 6 y 8 (más núcleo 8-10)

Horario: martes y miércoles, de 10 a 19 h. Jueves, de 10 h a 17 h.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL QUESO DE CABRA CURADO MAXORATA PIMENTÓN ARRASA COMO EL MEJOR QUESO DE ESPAÑA EN EL SALÓN DEL GOURMET 2017





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 queso curado Maxorata Pimentón del Grupo Ganaderos de Fuerteventura ha obtenido el premio que lo confirma como el Mejor Queso de España 2017 , en el 31º Salón del Gourmet.

Además, el queso Maxorata de Cabra Curado y el Semicurado recibieron la Medalla de Oro en sus respectivas categorías, lo que vuelve a situar a los quesos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura entre los mejores de España.

El Salón Gourmet recibió hoy a las 606 variedades que se presentaron en Madrid y que divididos en 15 categorías se expusieron a los paladares más exigentes y críticos.

En este sentido, los jueces valoraron la corteza, el color, los ojos, la textura en boca, el olor, aroma y sabor, para elegir al merecedor de la medalla platino.

Un año más, el maestro quesero José Luis Martín dirige este espacio especializado donde se puede encontrar tantas variedades de quesos como paladares por complacer: vaca, cabra, oveja, de pastor o de temporada, de pasta blanda o de corteza enmohecida.

Ya en la edición de 2016, el Queso Curado Maxorata Pimentón recibió la Medalla de Plata, mientras que la marca Tofio (elaborado con leche 100% de Lanzarote) obtuvo la Medalla de Oro en su categoría.

Estos premios avalan una trayectoria empresarial digna de admiración por operadores del sector en el mundo entero y sin duda alguna hacen que se reconozca la profesionalidad de los ganaderos, y la calidad de la materia prima que junto al esfuerzo común colocan a Canarias en el panorama mundial gastronómico y más concretamente a 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

LAS EXCELENCIAS GASTRONÓMICAS DE GRAN CANARIA HACEN LAS DELICIAS DEL PÚBLICO EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID



Una selección de los excelentes productos gastronómicos de Gran Canaria hacen las delicias del público que visita desde hoy el Salón de Gourmets de Madrid, donde el Cabildo se ha propuesto conquistar el paladar nacional y abrir mercado a los productos de Gran Canaria, con cualidades especiales gracias al sol y los nutrientes de su tierra.

El Salón de Gourmets ofrece una incomparable oportunidad para dar a conocer los productos de Gran Canaria y sus inigualables características, resultado también de las condiciones en las que son cultivados y elaborados, que los hacen únicos incluso a nivel mundial, subrayó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, quien celebró la buena acogida que están teniendo las propuestas enmarcadas dentro del pabellón del Archipiélago.

El Cabildo organiza catas cada hora para dar a conocer las particularidades de los productos, así como entrevistas entre productores y clientes interesados



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 comercializarlos, actividades que ocuparán los cuatro días del evento.

Casi todos los vinos premiados en los más recientes certámenes y otros productos innovadores que están contando con una excelente acogida en el mercado canario viajaron a Madrid como ejemplo de la gran variedad de sabores y texturas que este producto adquiere al ser elaborado con uvas de Gran Canaria.

Son casi únicos en Europa debido a la gran variedad de fruto que es cultivada en las diferentes zonas de Gran Canaria y que incluye, en algunos casos, ejemplares que están casi extinguidos y solo pueden encontrarse en lugares muy localizados a nivel mundial.

El Salón de Gourmets cuenta con caldos grancanarios de alta calidad y sabores exóticos, con fondos de maderas nobles, muy afrutados, complejos y agradables al gusto, en variedades como tintos, blancos, dulces y rosados, algunos de ellos reconocidos con premios internacionales.

El gofio, producto prehistórico

También hay hueco para el gofio grancanario, caracterizado por la presencia de sabores básicos que combinan sabiamente entre sí, creados a partir de la tradición prehistórica, aunque sin olvidar innovadoras variantes basadas en granos como la avena, la cebada o el centeno, productos de nuevo cuño que acentúan la diversidad de sabores, olores y texturas de este producto, para muchos desconocido.

Entre las marcas presentes en el Salón de Gourmets están La Piña y sus productos más industriales y muy premiados, Molino de Fuego con su oferta más tradicional, y un sello de nuevo cuño, San Pedro, recuperado por un grupo de jóvenes empresarios innovadores con mezclas evocadoras que no



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

dejan indiferentes a quienes las prueban.

Una de las iniciativas del espacio que ocupan los productos de Gran Canaria consiste en pequeñas catas de gofio en las que el público apreciará las características del sabor, olor y textura, y hasta distinguirá las variedades y saboreará al máximo su potencial.

La miel, entre las mejores

En el espacio de Gran Canaria no falta la miel, uno de los productos estrella de la Isla, considerada como una de las mejores del mundo por la riqueza floral a la que tienen acceso las abejas, que producen miel con toques frutales y donde pueden distinguirse retazos de sabor a tajinaste, escobón y cardo de risco, además de esencia de castaña y madera.

Cinco premiados productores de miel están presentes en el Salón con una oferta destacada de sus colmenas, difícil de igualar por el resto de la competencia.

Quesos, incomparables

Pero si en un producto destaca el Archipiélago y, en concreto, Gran Canaria es en quesos, muy distintos en función de la zona de la Isla en la que han sido elaborados, por lo que al Salón acuden variantes de la costa, la cumbre, el norte y medianías, entre los que destacan uno de los nominados a mejor queso de España y otros premiados en los certámenes internacionales, donde siempre obtienen premios.

El queso isleño, complejo en su sabor y textura, ofrece toques almendrados en las variedades más añejas, de mantequilla y leche en muchos semicurados, con aromas a leche fermentada en los de cabra y



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

reminiscencias de pasto fresco o frutos secos como la nuez en las variedades de mezcla.

Los expertos degustarán también la sal de las salinas de Tenefé, en flor, escamas o cristal, con su inigualable sabor a mar limpio, toques de yodo y krill, entre otros elementos marinos que dan personalidad a un producto que nada tiene que envidiar a otros más en boga.

Maridaje de romate, sal y ron, tapa antigua recuperada

El aceite es otro de los protagonistas del espacio de Gran Canaria, con una amplia representación de las almazaras de la Isla, de forma que el público saboreará reminiscencias de tomate fresco, manzana, hierba y plantas aromáticas, con firmas ya consolidadas como Oro Canario o Señorío de Agüimes, a las que se añaden primicias como el aceite elaborado exclusivamente en Las Palmas de Gran Canaria y las variantes ecológicas.

Una de las iniciativas más esperadas del espacio consiste en el maridaje de tomate, sal y ron, aderezado con aceite, que es ofrecido en recuerdo de una tapa típica de la Isla de hace ya décadas.

Y, para finalizar, un buchito de café de Agaete, una de las poquísimas localidades que elabora este producto en Europa, donde no existen más que unas contadas zonas con las condiciones climatológicas de este municipio grancanario, excelentes para el cultivo de los cafetales.

La peculiaridad del café de Agaete reside en un fondo de regaliz que sorprende a quienes lo prueban por primera vez y deja una impronta ligeramente picante que combina con el amargor del líquido, que acude al



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

Salón de Gourmets en su variante arábica, la más cultivada en esta zona de Gran Canaria.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Ganado equino. Libro genealógico

- Resolución de 6 de abril de 2017, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se publica la de 22 de marzo de 2017, por la que se aprueba la reglamentación específica del libro genealógico y el programa de mejora de la raza equina pura raza española.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/04/25/pdfs/BOE-A-2017-4522.pdf>