



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

MIÉRCOLES 26 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

ÉXITO DE PARTICIPACIÓN Y VENTAS EN EL ENCUENTRO ENOGASTRONÓMICO



Barreto admite la dificultad para ampliar la plantilla, que bajó de 86 a 60 agentes, pero resalta el apoyo de los partidos al cuerpo.

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma garantizará la continuidad del encuentro enogastronómico, cuya segunda edición tuvo lugar el pasado sábado en la plaza de España, con un notable éxito de participación y ventas que confirman la consolidación de este evento en tan solo dos convocatorias, según un comunicado municipal.

Los datos de esta segunda edición hablan de 10.500 bonos de consumición vendidos, lo que significa prácticamente el doble que el pasado año, en la que se registraron 5.200 degustaciones servidas. La ampliación del horario de apertura y el mayor número de establecimientos participantes, hasta un total de 21, han resultado determinantes a la hora de mejorar los datos de 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

encuentro organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Palma, Casco Histórico de Santa Cruz de La Palma, Asdetur-La Palma, Cabildo Insular y el ayuntamiento capitalino.

Entre los 21 establecimientos participantes hay que incluir nueve bodegas acogidas a la Denominación de Origen de Vinos La Palma, dos queserías con Denominación Queso Palmero y diez restaurantes o empresas de gastronomía.

El concejal de Mercado, Juan José Neris, considera que este encuentro "ha demostrado en solo dos años su poder de convocatoria y el interés del público en general por las actividades relacionadas con la gastronomía, por lo que desde el ayuntamiento creemos necesario garantizar su continuidad, mejorando los aspectos que haya que mejorar y reforzando aquellos que constituyen los principales atractivos de este encuentro".

LA PROVINCIA:

CHERNE, QUESO DE CABRA MAJORERO Y VINOS CANARIOS EN EL ALMUERZO DE LOS REYES

En la mesa, vinos de tres islas: Trevejos 2015, espumoso rosado de Abona; Paisajes de la isla 2015, blanco de La Gomera; Can 2015, tinto de La Orotava; y Bermejo Malvasía Dulce, de Lanzarote.



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

Cherne, queso de cabra majorero y vinos canarios en el almuerzo de los Reyes

Bocados salados de primero y lomo de cherne, guiso de calamar y papas antiguas de Tenerife de segundo, acompañado de vinos canarios, es el menú que este martes 25 de abril han degustado los Reyes en el almuerzo institucional ofrecido por el presidente del Gobierno de Canarias.

El postre ha consistido en esponjoso de queso de cabra curado majorero, guayaba y galletas de manteca.

En la mesa, vinos de tres islas: Trevejos 2015, espumoso rosado de Abona; Paisajes de la isla 2015, blanco de La Gomera; Can 2015, tinto de La Orotava; y Bermejo Malvasía Dulce, de Lanzarote.

Junto a los Reyes se han sentado el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, la presidenta del Parlamento de Canarias, Carolina Darias, y la ministra de Sanidad, Dolors Montserrat, y la delegada del Gobierno en Canarias, Mercedes Roldós, entre otras autoridades.





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

También han estado alcaldes, presidentes de cabildos, los rectores de las universidades públicas, autoridades militares y de la Iglesia Católica y representantes de los grupos parlamentarios, excepto Podemos, cuya portavoz, Noemí Santana, declinó la invitación.

El almuerzo se ha celebrado en la sede de la Presidencia del Gobierno de Canarias

MAXORATA, EL MEJOR EMBAJADOR MAJORERO

El ganadero Alfredo Alberto considera que los premios son fruto del trabajo

Antonio Cabrera

NUEVO CURSO DE MANIPULADOR EN LA CASA DE LA AGRICULTURA

La Casa de la Agricultura acoge un nuevo curso de Manipulador de Alimentos del 23 al 25 de mayo, de 9.00 a 12.00 horas. La Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca abrirá el plazo de inscripción el próximo 2 de mayo, que se podrá realizar en la misma Casa de la Agricultura o en el 828 013 366, de lunes a viernes, de 9.00 a 14.00 horas. Tiene un coste de 20 euros, con bonificaciones y excepciones según la situación económica.



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 CASA DE LA AGRICULTURA ACOGE UN NUEVO CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La acción formativa, impartida por la veterinaria del área, se realizará del 23 al 25 de mayo

La Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca de Telde abrirá el próximo 2 de mayo el plazo de inscripción para un nuevo curso de Manipulador de Alimentos que se realizará del 23 al 25 de mayo, de 9.00 a 12.00 horas.

La concejala del área, Marta Hernández, explica que se trata de una de las acciones formativas del municipio con más demanda, lo que motiva que se organicen estos cursos tanto desde esta Concejalía como desde Juventud y Sanidad.

Las personas interesadas en participar en este ciclo que será impartido por la veterinaria del área en la Casa de la Agricultura (calle Marqués de Muni, 115, en La Pardilla), deberán formalizar su solicitud en estas dependencias o llamando a los teléfonos 828 013 366 y 828 013 229, de lunes a viernes, de 9.00 a 14.00 horas. El coste del curso es de 20 euros, pero el Ayuntamiento ofrece bonificaciones y excepciones dependiendo de la situación económica.

Marta Hernández añade que la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca tiene previsto dentro de su plan formativo de 2017 la celebración de otro curso de Manipulador de Alimentos entre el 8 y el 10 de agosto. Ya en el mes de febrero se realizó uno similar.



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 BOLAÑOS OBTIENE LA MEDALLA DE PLATA DEL SALÓN GOURMET DE MADRID

La quesería recoge 8.000 litros diarios de leche de cabra, vaca y oveja para sus productos

El queso de cabra Bolaños de Gran Canaria ha obtenido la medalla de plata en la categoría de queso curado de cabra del VIII Campeonato Gourmet de Quesos 2017, un producto integrado en la zona que el Cabildo de Gran Canaria ha organizado dentro del Salón de Gourmets que esta semana acoge el recinto ferial de Ifema en Madrid.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, ha celebrado este reconocimiento que avala la gran calidad de los productos de Gran Canaria, lo que la Institución ha querido demostrar con la amplia selección llevada a Madrid para abrir los productos de la Isla al mercado nacional.

El producto premiado, que cuenta con diez meses de maduración, destaca por sabor a mantequilla de leche de cabra curada, con matices de albaricoque y nuez y gran potencia en la boca, donde deja un regusto ligero a picante sin que ningún sabor destaque sobre los demás, aseguró Aarón Bolaños, uno de los integrantes de la tercera generación de la quesería artesanal del norte de Gran Canaria.

En su elaboración, la quesería deja el producto durante 15 días en condiciones naturales para aprovechar las condiciones climatológicas constantes de la Isla y lo pasa después a cámara, untado previamente en gofio, donde es repasado con aceite y volteado manualmente durante el resto del período de maduración, en un proceso muy artesanal en el que participan más de una treintena de personas.



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 Bolaños es el único queso grancanario galardonado en este certamen, en el que fue elegido como mejor queso de España un ejemplar de la empresa Maxorata, de Fuerteventura, también presente en el expositor de Canarias del Salón de Gourmets. La quesería, que recoge 8.000 litros diarios de leche de cabra, vaca y oveja, elabora además otras variedades de queso, entre los que destacan frescos, semicurados, de mezcla y variante de queso flor.

AGRICULTORES DE LA CUMBRE, EN FEAGA

Agricultores de la cumbre, en Feaga **LP**
/ DLP

Una delegación formada por una veintena de personas relacionadas con la agricultura de la zona cumbre de Gran Canaria (Tejeda y Artenara) acudió el pasado fin de semana a la Feria de



Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (Feaga). La representación fue encabezada por el alcalde de Tejeda, Francisco Perera. *C. D. P.*

LA MEJOR FRESA ES LA DE VALSEQUILLO

El municipio de las medianías festeja el V Día de su producto-estrella

La mejor fresa es la de Valsequillo

Fresas con nata, helado, batidos, creps, cócteles elaborados con fresa... Gran Canaria exhibe este domingo, 30 de abril, la calidad de la fresa



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

de Valsequillo en la V Feria que organiza el Ayuntamiento del municipio de las medianías.



Las degustaciones de la fruta por excelencia de Valsequillo serán más abundantes que nunca al repartir de manera gratuita 1.000 kilos de fresa cedidas por los freseros del municipio, según ha indicado los organizadores.

Además, hay preparados otro tipo de actividades como rutas guiadas a las explotaciones para conocer la profesionalización del proceso de producción, un museo al aire libre que permite descubrir los inicios de este cultivo y sus técnicas o un showcooking aprenderán a realizar diversas recetas con fresas a cargo de chefs profesionales, que darán a degustar estos platos, entre otras tantas actividades.

Tampoco falta cada año el Concurso de Postres elaborados con fresa de Valsequillo. Un certamen al que cada año se presentan más de una veintena de tartas donde los ganadores se llevan un premio y un reconocimiento.

La finalidad de esta feria agraria de la fresa, es transmitir a la población local la importancia del consumo de los productos de la tierra, no solo para apoyar la economía insular, sino porque estamos elaborando un producto de excelente calidad, y que además es muy saludable.



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 los últimos años, en el marco de este día el municipio ha recibido la visita de una multitud de grancanarios y turistas atraídos por un producto tan exquisito como la fresa.

UN QUESO DE GRAN CANARIA, MEDALLA DE PLATA DEL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID

El producto forma parte de la oferta del Cabildo en el evento de referencia nacional de productos con excelencia

Un queso de Gran Canaria, medalla de plata del Salón de Gourmets de Madrid

El queso de cabra Bolaños de Gran Canaria ha obtenido la medalla de plata en la categoría de queso curado de cabra del VIII Campeonato Gourmet de Quesos 2017, un producto integrado en la zona que el Cabildo de Gran Canaria ha organizado dentro del Salón de Gourmets que esta semana acoge el recinto ferial de Ifema en Madrid.



El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, ha celebrado este reconocimiento que avala la gran calidad de los productos de Gran Canaria, lo que la Institución ha querido demostrar con la amplia selección llevada a Madrid para abrir los productos de la Isla al mercado nacional.

El producto premiado, que cuenta con diez meses de maduración, destaca por sabor a mantequilla de leche de cabra curada, con matices de albaricoque y nuez y gran potencia en la boca, donde deja un regusto ligero a picante sin



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

que ningún sabor destaque sobre los demás, aseguró Aaron Bolaños, uno de los integrantes de la tercera generación de la quesería artesanal del norte de Gran Canaria.

En su elaboración, la quesería deja el producto durante 15 días en condiciones naturales para aprovechar las condiciones climatológicas constantes de la Isla y lo pasa después a cámara, untado previamente en gofio, donde es repasado con aceite y volteado manualmente durante el resto del período de maduración, en un proceso muy artesanal en el que participan más de una treintena de personas.

El queso de Bolaños es el único queso grancanario galardonado en este certamen, en el que fue elegido como mejor queso de España un ejemplar de la empresa Maxorata, de Fuerteventura, también presente en el expositor de Canarias del Salón de Gourmets.

La quesería, que recoge 8.000 litros diarios de leche de cabra, vaca y oveja, elabora además otras variedades de queso, entre los que destacan frescos, semicurados, de mezcla y una variante de queso flor en la que han comenzado a trabajar recientemente.

El queso premiado puede ser adquirido en mercados, supermercados y grandes superficies de alimentación.

40 AÑOS DE ODA AL QUESO DE GUÍA

El municipio del noroeste celebra la Fiesta del Queso, su producto más genuino



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

Queso de Flor, de Media Flor. De cardo, de alcaucil. De baifo, de cordero. Muchas variedades para el producto estrella de Santa María de Guía que organiza por cuadragésimo año la gran Fiesta del Queso.

El evento más genuino que se celebra en torno al producto estrella de la gastronomía guinense, contará como cada año con dos ediciones: el próximo domingo, 30 de abril, en el casco del municipio y el 7 de mayo en Montaña Alta.

Este domingo, 30 de abril, tendrá lugar la XIX Cata Insular de Quesos 'Queso Flor de Guía', el primer gran acto que irá continuará con los festejos tras la celebración del XXVIII Memorial Nanino Díaz Cutillas, con un apretado programa propio desde el jueves 27 hasta el sábado 6 de mayo. O la grabación del programa Tenderete de TVE, que tendrá lugar el próximo viernes 28 en el frontis de la Iglesia de Santa María de Guía.

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

Además, a ello se añade la actuación musical del Grupo Tabaiba con degustación el jueves 4; el espectáculo musico-teatral Entre idas y venidas de la parranda Medio Jigo pal Kilo; el Encuentro de Solistas de las Ocho Islas que se celebrará en la Plaza Grande el viernes 5 de mayo; y la actuación musical de los grupos Aires Nuevos y Los Cochineros, el sábado 6

El homenaje que cada año se dedica a un matrimonio de artesanos queseros durante la celebración en Montaña Alta se le brindará este año a Josefa



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

González González y Nicasio Díaz López, de la Quesería Las Mesas, del vecino municipio de Gáldar. En esta edición, y con motivo del 40 aniversario, este año se rendirá un homenaje también a dos de las personas que han participado activamente en la celebración de las Fiestas del Queso de Montaña Alta desde su inicio, el matrimonio formado por Dominga Rivero y Antonio Guillén.

EL CABILDO INVERTIRÁ TRES MILLONES EN AMPLIAR EL RECINTO DE FEAGA

La próxima edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga) se celebrará del 12 al 15 de abril de 2018 en un recinto ferial que ofrecerá cuatro naves que sumarán 12.000 metros cuadrados de superficie y, además, será regional.

"El Recinto Ferial de la Granja Experimental de Pozo Negro tendrá unas modernas instalaciones porque será una feria muy vinculada a los avances tecnológicos y su impacto en el sector primario, así como el uso de energías renovables y otros apoyos como el del agua, detalló ayer, el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales. "Feaga 2018 será el espacio en el que se hará visible el impulso que estamos dando al sector primario y ahora solo depende de que los emprendedores den el paso en la agricultura, ganadería y pesca", añadió Morales.

El Cabildo majorero espera iniciar las obras de ampliación del recinto ferial a finales de verano dentro de los proyectos Fdcan y por un importe aproximado tres millones de euros. El proyecto contempla la instalación de cuatro naves en la Granja Experimental de Pozo Negro: Nave institucional con una superficie de 2.500 metros cuadrados; nave de 5.000 metros cuadrados para



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

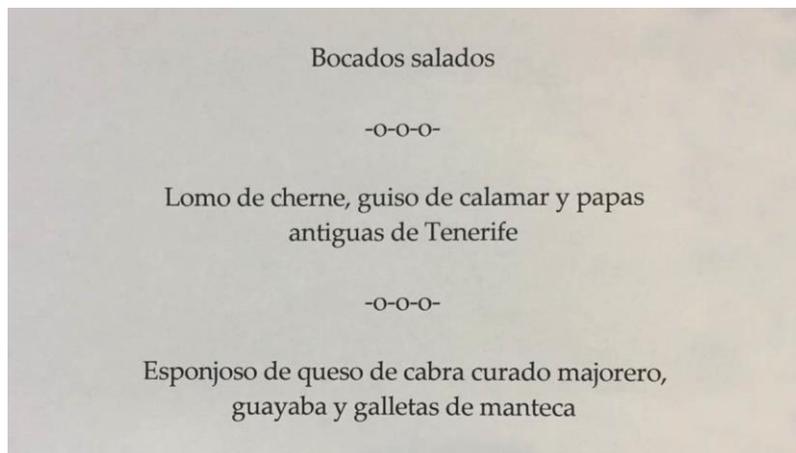
la exposición de productos de empresas para el sector primarios y el campo, en general ; nave de 3.500 metros cuadrados para el ganado mayor y menor y nave de 1.000 metros cuadrados como anexo a la nave de ganado.

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, anunció que la próxima edición de Feaga tendrá un carácter más profesional "y, por ello, necesitamos unas instalaciones adaptadas a las exigencias del sector en cuanto a la exposición de ganado mayor y menor y de las casas comerciales que cada año participan en el evento".

DIARIO DE AVISOS:

FELIPE Y LETIZIA DEGUSTARON ESPECIALIDADES CANARIAS

JOSÉ LUIS CONDE



Menú que degustaron ayer los reyes, Felipe VI y Letizia. DA Braulio Simancas, chef del restaurante Las Aguas, de Bahía del Duque, fue el encargado de elaborar el menú que degustaron ayer los reyes, Felipe VI y Letizia, junto al presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, y una treintena más de autoridades. Simancas lo tenía todo preparado pero no contaba con una detalle. Letizia quería probar los tollos, un plato 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

estaba en el menú. El chef gomero en seguida se puso en contacto con sus proveedores del mercado Nuestra Señora de África, instalación próxima a Presidencia, y pudo satisfacer los deseos de la reina. Hay que decir que los reyes, una vez terminada el almuerzo, se dirigieron a Simancas y a su equipo de cocina y sala para felicitarle por su trabajo.

Simancas inició el menú con unos bocados salados consistentes en el camarón del Alto, un crustáceo que vive a mucha profundidad en aguas canarias y que es muy apreciado por los gourmets, que fue presentado con aguacate y cebolla de Masca.

El primer plato fue una crema de berros (traídos directamente de un manantial de La Gomera), con judías de parral, papada de cochino negro, gofio y queso de la Isla Colombina. Simancas pensó en este plato dado que a la reina le gustan los productos sanos y cuida mucho la dieta.

El cherne fue el plato fuerte de almuerzo. Simancas lo preparó con un caldo de calamar, papas bonitas y cebolla asada.

Los Reyes degustaron luego quesos procedentes de La Palma, Flor de Guía y de Fuerteventura, que dio paso a un esponjoso de queso de cabra curado majorero, con guayaba y galletas de manteca. La elección de los vinos siguió el mismo criterio de una representación variada de lo que se elabora en Canarias: Un Altos de Trevejos, 2015, espumoso rosado de la DO Abona; Paisajes de la Isla 2015, blanco, de La Gomera, DOP Islas Canarias; Can tinto 2015 de la DO Valle de La Orotava y Bermejo malvasía dulce, blanco de la DO Lanzarote.

CANARIAS 7:

SIETE BODEGAS Y RESTAURADORES PARTICIPAN EN LA NOCHE DE VINOS

Los Llanos. Puestos en la noche de vinos en San Gregorio, el pasado año.



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

Siete bodegas con Denominación de Origen Gran Canaria, junto a siete locales de restauración, participarán el próximo viernes en la sexta edición de la noche de vinos y pinchos. El evento, organizado por la Asociación de empresarios de la zona comercial abierta de Telde, será en Los Llanos a partir de las 20.00 horas.

Cristina González Oliva

-
-

Los alrededores de la plaza de San Gregorio volverán a albergar una nueva edición de la noche de vinos, donde las bodegas ofrecerán sus mejores caldos. A ellos se unen cafeterías y restaurantes del municipio para disfrutar de la gastronomía local con una variada propuesta de pinchos. Se podrán consumir a través de tíquets de 1 y de 2 euros.

Las bodegas La Higuera Mayor, Mogaren, Ventura, Hinojo, La Montaña, Mayor Monzón y Finca El Troncón tendrán los vinos de la nueva cosecha de 2016 para consumir. Son las entidades que se han apuntado a la propuesta en Los Llanos. En esta ocasión, como novedad, Ventura presentará su primera añada de vino dulce blanco. Aunque todos tendrán caldos para descubrir y degustar.

Por su parte, los locales de restauración que se han sumado a la iniciativa con sus tapas son ADK Kebab, cafetería Manhattan, Oasis Chillout, tasca Viñas Viejas, restaurante Habla de ti, cafetería Ágora y también Los Erizos.

Vanessa Santana, gerente de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, estima que acudan alrededor de 5.000 personas a este evento, en el que participan por tercer año consecutivo.

EL QUESO DE CABRA BOLAÑOS OBTIENE LA MEDALLA DE PLATA DEL SALÓN DE GOURMETS

El producto forma parte de la oferta del Cabildo en el evento de referencia nacional de productos con excelencia
Canarias7/Las Palmas 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

-
-
-
-
-
-

ETIQUETAS:

QUESOS

El queso de cabra Bolaños de Gran Canaria ha obtenido la medalla de plata en la categoría de queso curado de cabra del VIII Campeonato Gourmet de Quesos 2017, un producto integrado en la zona que el Cabildo de Gran Canaria ha organizado dentro del Salón de Gourmets que esta semana acoge el recinto ferial de Ifema en Madrid.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, ha celebrado este reconocimiento que avala la gran calidad de los productos de Gran Canaria, lo que la Institución ha querido demostrar con la amplia selección llevada a Madrid para abrir los productos de la Isla al mercado nacional.

El producto premiado, que cuenta con diez meses de maduración, destaca por sabor a mantequilla de leche de cabra curada, con matices de albaricoque y nuez y gran potencia en la boca, donde deja un regusto ligero a picante sin que ningún sabor destaque sobre los demás, aseguró Aaron Bolaños, uno de los integrantes de la tercera generación de la quesería artesanal del norte de Gran Canaria.

En su elaboración, la quesería deja el producto durante 15 días en condiciones naturales para aprovechar las condiciones climatológicas constantes de la Isla y lo pasa después a cámara, untado previamente en gofio, donde es repasado con aceite y volteado manualmente durante el resto del período de maduración, en un proceso muy artesanal en el que participan más de una treintena de personas.

El queso de Bolaños es el único queso grancanario galardonado en este certamen, en el que fue elegido como mejor queso de España un ejemplar de la empresa Maxorata, de Fuerteventura, también presente en el expositor de Canarias del Salón de Gourmets.

La quesería, que recoge 8.000 litros diarios de leche de cabra, vaca y oveja, elabora además otras variedades de queso, entre los que destacan frescos,



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

semicurados, de mezcla y una variante de queso flor en la que han comenzado a trabajar recientemente.

El queso premiado puede ser adquirido en mercados, supermercados y grandes superficies de alimentación.

SIETE BODEGAS Y RESTAURADORES PARTICIPAN EN LA NOCHE DE VINOS

Los Llanos. Puestos en la noche de vinos en San Gregorio, el pasado año.

26/04/2017

Siete bodegas con Denominación de Origen Gran Canaria, junto a siete locales de restauración, participarán el próximo viernes en la sexta edición de la noche de vinos y pinchos. El evento, organizado por la Asociación de empresarios de la zona comercial abierta de Telde, será en Los Llanos a partir de las 20.00 horas.

Cristina González Oliva

Los alrededores de la plaza de San Gregorio volverán a albergar una nueva edición de la noche de vinos, donde las bodegas ofrecerán sus mejores caldos. A ellos se unen cafeterías y restaurantes del municipio para disfrutar de la gastronomía local con una variada propuesta de pinchos. Se podrán consumir a través de tíquets de 1 y de 2 euros.

Las bodegas La Higuera Mayor, Mogaren, Ventura, Hinojo, La Montaña, Mayor Monzón y Finca El Troncón tendrán los vinos de la nueva cosecha de 2016 para consumir. Son las entidades que se han apuntado a la propuesta en Los Llanos. En esta ocasión, como novedad, Ventura presentará su primera añada de vino dulce blanco. Aunque todos tendrán caldos para descubrir y degustar.

Por su parte, los locales de restauración que se han sumado a la iniciativa con sus tapas son ADK Kebab, cafetería Manhattan, Oasis Chillout, tasca Viñas Viejas, restaurante Habla de ti, cafetería Ágora y también Los Erizos.



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

Vanessa Santana, gerente de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, estima que acudan alrededor de 5.000 personas a este evento, en el que participan por tercer año consecutivo.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA POLILLA GUATEMALTECA 'COGE FUERZA' Y AMENAZA A LOS CULTIVOS DE PAPAS

Los agricultores alertan de que el calor y la sequía incrementan la presencia de estos gusanos. Temen graves pérdidas en las cosechas

Elena Hernández

CANARIAS 24 HORAS:

LORO PARQUE PRODUCE 36 TONELADAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ECOLÓGICAS AL AÑO



Puerto de la Cruz/ La calidad es una de las señas de identidad de Loro Parque, tanto en el cuidado de los animales como en la alimentación a base de productos puramente ecológicos.



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 mejor zoológico de Europa y segundo del mundo, según TripAdvisor produce alrededor del 60% de la materia alimenticia que llega al Parque desde las cinco fincas anexas al zoo.

Se trata del cultivo durante todo el año de lechugas, coliflor, col, calabacín, calabazas, ajos puerros, entre otros, además de pimientos y cebollas en temporada, todo, cien por cien ecológico. Actualmente, las fincas de Loro Parque generan 36 toneladas anuales (3.000 kilos mensuales) de frutas y hortalizas que tienen como destino la alimentación de los animales y el consumo en los restaurantes de la compañía, donde destacan la verdura ecológica y la fruta de temporada que se ofrece en el restaurante Brunelli's.

A estos productos de primera calidad, se suma la siembra de plátanos en una finca que tiene una extensión de 45.000 metros de platanera, y el cultivo de frutas tropicales y plantas ornamentales. Una parte fundamental que garantiza la producción radica en el sistema de compostaje, con 100 metros cúbicos mensuales a través de la selección de los restos vegetales que no se utilizan para consumo humano y de animales y que son triturados hasta convertirlo en abono natural.

Para el responsable de jardines de Loro Parque, Nicolás Perdomo, "la utilización de productos ecológicos y la restricción en el uso de pesticidas fundamentan la base del trabajo de jardinería sostenible en el Parque; nuestro compromiso con el entorno es incontestable, garantizando el cuidado y el más mínimo detalle en el entorno".

EL CABILDO FELICITA AL GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA TRAS ALZARSE CON EL PREMIO AL MEJOR QUESO DE ESPAÑA EN EL SALÓN GOURMET

Fuerteventura/ El Cabildo de Fuerteventura ha felicitado al Grupo Ganaderos de Fuerteventura tras obtener el queso curado Maxorata Pimentón el premio al Mejor Queso de España en el XXXI Salón del Gourmet de Madrid.

Tanto el presidente de la Corporación insular, Marcial Morales, como el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, destacan este reconocimiento a un producto elaborado por una empresa mayorera que



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

compitió frente a otros 606 participantes en el VIII Campeonato Gourmet Quesos 2017.

Asimismo, el queso Maxorata de Cabra Curado y el Semicurado se alzaron 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.

Para el Cabildo de Fuerteventura, estos reconocimientos a la calidad y profesionalidad de los productos de un grupo ganadero mayorero suponen un importante respaldo a la proyección nacional e internacional de la calidad de la producción gastronómica de la Isla.

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



Tenerife/ El consejero Jesús Morales explica a los responsables de estas instalaciones las subvenciones convocadas por la Corporación insular.

El Cabildo destinará este año 215.000 euros para la mejora de los mercados del agricultor de la Isla. Así lo ha explicado el vicepresidente y 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 destaca 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",



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

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 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.

QUINTERO DEFIENDE EL RÉGIMEN ESPECÍFICO DE CANARIAS COMO REGIÓN ULTRAPERIFÉRICA EN LA ESTRATEGIA ESPAÑOLA DE NEGOCIACIÓN DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN



Canarias/ El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias participó ayer en Madrid en la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural.



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 de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, asistió en la tarde de ayer a la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural que, convocada por el Ministerio de este ámbito económico, pretendía poner sobre la mesa una política coordinada de todas las Comunidades Autónomas antes de afrontar con la Unión Europea la nueva Política Agraria Común (PAC).

Este documento de la PAC regirá las políticas en lo que se refiere al sector primario en Europa, incluyendo el diseño de ayudas y de líneas estratégicas de trabajo.

Narvay Quintero ha destacado que en la propuesta que va a elevar el Gobierno de España a la Unión Europea queda bien explícito que la futura PAC debe reconocer las diversas realidades que coexisten en el espacio europeo y aquellas que tienen hándicaps naturales, como la agricultura de montaña, la mediterránea o las ultraperiféricas, entre las que se encuentra Canarias, "y que deben mantener su régimen específico".

El nuevo documento de la PAC "debe servir para garantizar una renta digna a todos los productores de Europa, al menos equiparada al resto de los sectores productivos, así como ser capaz de incorporar de manera más eficaz a los jóvenes y a las mujeres", ha añadido Quintero. El consejero ha destacado como retos para los próximos años la necesidad de aplicar innovación y formación para trabajar en seguridad alimentaria, y en ser capaces de "ver el sector primario como una herramienta eficaz de lucha contra el cambio climático, por su capacidad para producir más alimentos utilizando menos recursos".

Narvay Quintero también ha explicado que esta Conferencia en la que están presentadas todas las CC.AA. y el Gobierno de España está analizando las consecuencias y oportunidades que generará la desvinculación del Reino Unido de la Unión Europea, el conocido como Brexit, y frente al que "debemos responder con más Europa y más construcción europea a través de una nueva PAC".



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



Las Palmas de Gran Canaria/ 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 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



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

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 prehispánico

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 prehispánica, 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 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



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 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 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



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

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

CANARIAS AHORA:

EL QUESO DE CABRA BOLAÑOS DE GRAN CANARIA OBTIENE LA MEDALLA DE PLATA DEL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID

En su elaboración, la quesería deja el producto durante 15 días en condiciones naturales para aprovechar las condiciones climatológicas constantes de la Isla.



Queso de cabra Bolaños 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

El queso de cabra Bolaños de Gran Canaria ha obtenido la medalla de plata en la categoría de queso curado de cabra del VIII Campeonato Gourmet de Quesos 2017, un producto integrado en la zona que el Cabildo de Gran Canaria ha organizado dentro del Salón de Gourmets que esta semana acoge el recinto ferial de Ifema en Madrid.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, ha celebrado este reconocimiento que avala "la gran calidad" de los productos de Gran Canaria, lo que la Institución ha querido demostrar con la amplia selección llevada a Madrid para abrir los productos de la Isla al mercado nacional.

La Administración insular señala en un comunicado que el producto premiado, que cuenta con diez meses de maduración, destaca por sabor a mantequilla de leche de cabra curada, con matices de albaricoque y nuez y gran potencia en la boca, donde deja un regusto ligero a picante sin que ningún sabor destaque sobre los demás, aseguró Aaron Bolaños, uno de los integrantes de la tercera generación de la quesería artesanal del norte de Gran Canaria.

En su elaboración, la quesería deja el producto durante 15 días en condiciones naturales para aprovechar las condiciones climatológicas constantes de la Isla y lo pasa después a cámara, untado previamente en gofio, donde es repasado con aceite y volteado manualmente durante el resto del período de maduración, en un proceso muy artesanal en el que participan más de una treintena de personas.

El queso de Bolaños es el único queso grancanario galardonado en este certamen, en el que fue elegido como mejor queso de España un ejemplar de la empresa Maxorata, de Fuerteventura, también presente en el expositor de Canarias del Salón de Gourmets.

La quesería, que recoge 8.000 litros diarios de leche de cabra, vaca y oveja, elabora además otras variedades de queso, entre los que destacan frescos, semicurados, de mezcla y una variante de queso flor en la que han comenzado a trabajar recientemente.

El queso premiado puede ser adquirido en mercados, supermercados y grandes superficies de alimentación.



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

GRAN CANARIA PRESUME DE SU GASTRONOMÍA EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID

El Cabildo ofrece una selección de una decena de exquisiteces elaboradas en la Isla y, algunas, únicas en Europa.



Productos gourmets de Gran Canaria

Una selección de los excelentes productos gastronómicos de Gran Canaria hacen las delicias del público que visita desde este martes en 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 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.



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 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 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



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

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

RTVC:

CHERNE, QUESO DE CABRA MAJORERO Y VINOS CANARIOS EN EL ALMUERZO INSTITUCIONAL

Junto a los Reyes se han sentado el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, la presidenta del Parlamento de Canarias, Carolina Darias, y la ministra de Sanidad, Dolors Montserrat, y la delegada del Gobierno en Canarias, Mercedes Roldós.



Fotograma RTVC



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

Bocados salados de primero y lomo de cherne, guiso de calamar y papas antiguas de Tenerife de segundo, acompañado de vinos canarios, es el menú que han degustado los Reyes en el almuerzo institucional ofrecido por el presidente del Gobierno de Canarias.

El postre ha consistido en esponjoso de queso de cabra curado majorero, guayaba y galletas de manteca.

En la mesa, vinos de tres islas: Trevejos 2015, espumoso rosado de Abona; Paisajes de la isla 2015, blanco de La Gomera; Can 2015, tinto de La Orotava; y Bermejo Malvasía Dulce, de Lanzarote.

Junto a los Reyes se han sentado el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, la presidenta del Parlamento de Canarias, Carolina Darias, y la ministra de Sanidad, Dolors Montserrat, y la delegada del Gobierno en Canarias, Mercedes Roldós, entre otras autoridades.

También han estado alcaldes, presidentes de cabildos, los rectores de las universidades públicas, autoridades militares y de la Iglesia Católica y representantes de los grupos parlamentarios, excepto Podemos, cuya portavoz, Noemí Santana, declinó la invitación.

El almuerzo se ha celebrado en la sede de la Presidencia del Gobierno de Canarias.

UN QUESO MAJORERO, EL MEJOR DE ESPAÑA

El queso curado Maxorata Pimentón ha sido elegido el mejor queso de España en el Salón del Gourmet de Madrid.



Fotograma RTVC



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 Grupo Ganaderos de Fuerteventura consiguió con el queso curado Maxorata Pimentón el premio al Mejor Queso de España en el XXXI Salón del Gourmet de Madrid.

El jurado se ha decantado por esta producción majorera entre a más de 600 quesos procedentes de toda España, 40 de Canarias.

En el fallo, han destacado no solo el aroma y el sabor del queso sino también la corteza y testura de este producto majorero.

Este certamen del Salon del Gourment, ha estado tan reñido que en el pabellon de Canarias este premio se ha celebrado por todo lo alto.

ABC CANARIAS:

LOS REYES SE DELEITAN EN SU VISITA A CANARIAS CON EL QUESO DE CABRA Y VINOS DE LAS ISLAS



Los Reyes, este martes, a su llegada a Santa Cruz de Tenerife - ABCR.L.P. - @ABC_CanariasV

Bocados salados de primero y lomo de cherne, guiso de calamar y papas antiguas de Tenerife de segundo, acompañado de vinos canarios, es el



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

menú que este martes han degustado los Reyes en el almuerzo institucional ofrecido por el presidente del Gobierno de Canarias. El postre ha consistido en esponjoso de queso de cabra curado majorero, guayaba y galletas de manteca.

En la mesa, vinos de tres islas: Trevejos 2015, espumoso rosado de Abona; Paisajes de la isla 2015, blanco de La Gomera; Can 2015, tinto de La Orotava; y Bermejo Malvasía Dulce, de Lanzarote.

Junto a los Reyes se han sentado el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, la presidenta del Parlamento de Canarias, Carolina Darias, y la ministra de Sanidad, Dolors Montserrat, y la delegada del Gobierno en Canarias, Mercedes Roldós, entre otras autoridades.

También han estado alcaldes, presidentes de cabildos, los rectores de las universidades públicas, autoridades militares y de la Iglesia Católica y representantes de los grupos parlamentarios, entre otros. El almuerzo se ha celebrado en la sede de la Presidencia del Gobierno de Canarias.

EL APURÓN:

BUENA ACOGIDA DE LOS PRODUCTOS PALMEROS EN LA FERIA AGROGANADERA DE FUERTEVENTURA

Basilio Pérez encabezó la delegación de la Isla a Fuerteventura donde 'Quesos La Morisca', de Puntallana, consiguió el primer premio en la modalidad de tiernos de los 'XV Premios Tabefe'.



Basilio Pérez en Feaga con personal de su departamento.



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 La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, ha promocionado con éxito los productos de la Isla en el marco de la celebración de la *XXXI Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura, FEAGA*, que tuvo lugar la semana pasada en la Granja Experimental de Pozo Negro, en Antigua.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez, encabezó la delegación palmera en esta feria de prestigio regional, en la que la institución insular contó con un *stand* propio con productos del sector primario palmero, que obtuvieron una muy buena aceptación por parte de quienes visitaron FEAGA. En él se dieron a degustar mojos, quesos, chicharrones, rones, licores, agua mineral natural, naranjas, aguacates, piñas, plátanos y vino; y además se expusieron proteas, cervezas artesanas, flor de sal y dulce de boniato.

En este mismo espacio promocional del Cabildo también se contó con información audiovisual y materiales de promoción turística de La Palma, ya que, según manifiesta José Basilio Pérez, “muchos visitantes requieren información detallada de distintos aspectos de nuestra isla y los sectores primario y turístico tienen que ir de la mano para contribuir al desarrollo económico insular”.

“La feria ha sido propicia -según ha manifestado el consejero- tanto para la promoción de los productos de nuestra isla como para intercambiar experiencias y propuestas con las que afrontar las dificultades por las que pasa el sector primario”.

A lo largo de las 30 ediciones anteriores, FEAGA ha consolidado su posición como referente de las labores del sector primario en sus múltiples vertientes y en esta edición ha recibido la aprobación por unanimidad por parte del Pleno del Parlamento de Canarias de una propuesta para que este evento acceda a la consideración de ‘Feria de Interés Regional’.

Primer premio para ‘Quesos La Morisca’

El Cabildo Insular de La Palma felicita a las queserías palmeras que participaron en el *XV Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra ‘Premios Tabefe-Fuerteventura’*, que se celebró en el referido encuentro, y de manera especial a la de Juan Antonio Hernández Ibarria (Puntallana), que con



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

su queso tierno de leche cruda de cabra *La Morisca* se llevó el primer premio en dicha categoría.

Un total de 15 catadores, procedentes de diferentes puntos del territorio nacional fueron los encargados de dar el veredicto, que constituye todo un referente para los productores de quesos elaborados con leche de cabra, donde valoraron criterios como las características organolépticas o su presentación del total de los 118 quesos entre tiernos, semicurados y curados con leche cruda y pasteurizada que participaron en el concurso nacional.

Juan Antonio, 'Toni', tomó las riendas en el año 2013 de la quesería tradicional de su familia. Sus instalaciones ganaderas se encuentran en El Granel, en Puntallana, con una manada de una media de 125 cabras. En épocas en las que la raza palmera no fue correctamente considerada, su familia fue un bastión en el mantenimiento de dicha raza, evitando cruces y manejos erróneos, siendo así impulsores en el fomento y conservación de la pureza de la cabra palmera.

COAG:

ALERTA SOBRE CASOS DE EMPRESAS DE SERVICIOS AGRONÓMICOS ASENTADAS EN LA REGIÓN QUE ESTAFAN A LA SEGURIDAD SOCIAL Y A LOS PROPIOS AGRICULTORES



La Alianza UPA-COAG denuncia que el Ministerio de Empleo y Seguridad Social haga responsables 'solidarios' a los agricultores que contratan



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

empresas legales que incumplen las obligaciones en materia laboral y no se hacen cargo de las deudas que generan ante la Tesorería General

- Valladolid, 26 de abril de 2017. La Alianza UPA-COAG denuncia las prácticas que están realizando determinadas empresas que prestan servicios agronómicos a agricultores en la región estafando a la Seguridad Social y cuyas repercusiones legales afectan a los propios agricultores. Se trata de una práctica que consiste en la prestación de servicios de empresas legales en su constitución, que proporcionan mano de obra a agricultores y que una vez cobrados dichos servicios sin embargo incumplen flagrantemente sus obligaciones relacionadas con la Tesorería General de la Seguridad Social.

Lo más grave del asunto es que el Ministerio de Empleo y Seguridad Social está remitiendo escritos a los agricultores que han contratado esas empresas para que asuman la `responsabilidad solidaria´ de dichos fraudes, obligándoles a asumir no solo las deudas contraídas por esos empresarios desaprensivos que se burlan sistemáticamente de la normativa laboral española, sino además los intereses generados y una posible sanción.

La Alianza UPA-COAG hace un llamamiento al sentido común y responsabilidad del Gobierno para que actúe con todo el peso de la Ley sobre las empresas que bajo el disfraz de legales se constituyen en nuestra región para prestar servicios y sin embargo defraudan a la Seguridad Social española sin abonar impuestos, tasas y obligaciones tributarias cometiendo todo tipo de ilegalidades.

De igual modo, reclamamos a la Delegación del Gobierno que ampare con todas las herramientas legales y judiciales a los afectados para que no se vean penalizados, porque tras asumir sus costes al contratar el servicio ahora la Seguridad Social les imputa responsabilidades que desde luego no les corresponden. Apelamos al principio de justicia para que actúe de inmediato y no sean ciudadanos españoles, en este caso agricultores, los paganos de un fraude del que no solo son ajenos en su responsabilidad sino que además son víctimas en primera persona.

Finalmente, la Alianza UPA-COAG alerta a los agricultores de Castilla y León sobre estas prácticas, en muchos casos de empresas foráneas, que cada vez



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 están haciendo más habituales en nuestra comunidad autónoma, porque son varios ya los casos detectados de estafas cometidas en torno a la prestación de servicios agronómicos.

Más información:

Severino San Juan (649 804979)

Afectado

Aurelio González (617 390551) Lorenzo Rivera (618 758538)

Coordinadores ALIANZA UPA-COAG

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

- **2010 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 12 de abril de 2017, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Orden de 17 de noviembre de 2016, que convoca las ayudas de estado referidas a la campaña 2014, previstas en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, destinadas a las Medidas I.1.1, I.3, I.6, I.7, III.6.2, III.8, III.10 y III.11.**
- <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/080/002.html>
-
-

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

- <http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>
- **ANUNCIOS PARTICULARES**
- **COMUNIDAD DE PROPIETARIOS Y REGANTES DE LAS AGUAS DEL VALLE DE TENOYA (LAS PALMAS DE G.C.)**
- Convocatoria a los Sres. Comuneros a la Junta General Ordinaria a celebrar el próximo miércoles de 24/5/17.