



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

MIERCOLES 03 DE MAYO DE 2017

EL DÍA:

EL INFORME SOBRE EL REF SE DEBATIRÁ EN EL PRÓXIMO PLENO



El Pleno del Parlamento de Canarias debatirá la próxima semana el anteproyecto de ley de los aspectos económicos del Régimen Económico y Fiscal (REF), remitido por el Consejo de Ministros y sobre el que tiene que emitir un informe preceptivo antes de que continúe su tramitación en las Cortes.

El Gobierno de Canarias realizará un informe previo y serán los grupos parlamentarios los que aprueben una resolución definitiva, indicó ayer la presidenta del Parlamento, Carolina Darias, tras la reunión de la Junta de Portavoces. En ese encuentro, los portavoces acordaron habilitar los meses de junio y julio para la celebración de comisiones y plenos.



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 julio está prevista la constitución de la comisión informativa sobre el transporte en Canarias, que tratará de aportar medidas para mejorar la conectividad y la movilidad entre las islas.

El documento es preceptivo para que las Cortes continúen la tramitación de la reforma

Aunque la constitución formal de la comisión de estudio será en julio, sus trabajos no empezarán hasta septiembre y tendrá un plazo de seis meses para acordar sus conclusiones.

En el pleno de la próxima semana se han incluido, además del informe sobre el REF, varias proposiciones no de ley, que tratarán sobre las pensiones, la situación en Venezuela, las ayudas sociales a familias con menores y la creación en los museos arqueológicos de secciones sobre la conquista y colonización de Canarias, entre otros asuntos.

También habrá una interpelación del PSOE al Gobierno sobre la extracción de áridos en Güímar, así como comparecencias sobre asuntos como, sanidad, empleo, cambio climático, condiciones de vida, Política Agraria Común y el reciente vertido de combustible tras el accidente de un barco de Armas en 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

LA PROVINCIA:

“LOS PRECIOS DE LOS QUESOS ARTESANALES NO CORRESPONDEN A SU AUTÉNTICO VALOR”

"El de flor es muy difícil de elaborar y apenas se venda a tres euros por encima de otro normal", explica el maestro quesero, licenciado en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Juanjo Jiménez

¿CÓMO SE HACEN YOGUR Y HELADO?

Isidoro Jiménez imparte un curso de iniciación a la elaboración de quesos y productos lácteos en la Casa de la Juventud

Brenda Saavedra Casiano

LA FERIA DE SEMILLAS Y PLANTAS COMESTIBLES CONCLUYE CON ÉXITO

Cruce de Arinaga se convirtió durante el pasado fin de semana en punto de encuentro para los interesados en las variedades vegetales locales al acoger la VI Feria Canaria de Biodiversidad Agrícola, donde se generó el espacio idóneo para el intercambio de semillas tradicionales. El Ayuntamiento, que valora el "éxito de participación" del evento, organizó la feria con el Cabildo de Gran Canaria y la asociación Tierra Fértil. LA PROVINCIA



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 DESTINA 233.000 EUROS A AGRICULTORES Y

GANADEROS

Se potencia la asistencia al certamen que se celebra en La Granja en mayo

El Cabildo de Gran Canaria destinará 233.000 euros a actuaciones municipales de mejora en Soberanía Alimentaria y a la participación de los ayuntamientos y de profesionales en el Concurso Exposición de Ganado de este año en La Granja, medidas aprobadas ayer en el Consejo de Gobierno. Esta subvención tiene como objetivo el aumento en la cantidad y calidad de las producciones agrícolas y ganaderas para reducir la dependencia del exterior y la ayuda a las representaciones municipales e individuales que asistan al certamen que se celebrará los días 27 y 28 de mayo, según informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.

De los 233.000 euros, 179.000 estarán destinados a los 21 ayuntamientos grancanarios: el 35 por ciento será distribuido en partes iguales, el 25 por ciento en función del número de explotaciones ubicadas en cada municipio, y el 40 por ciento restante se distribuirá según la superficie agrícola y las cabezas de ganado.

LA ISLA DEL CHEF CON DOS ESTRELLAS MICHELIN

Diego Guerrero graba un documental sobre los productos de la gastronomía lanzaroteña

Aránzazu Fernández



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:

EL AYUNTAMIENTO REFORMARÁ EL MERCADILLO DEL AGRICULTOR EN 2018



El Mercadillo del Agricultor de La Orotava se encuentra ubicado en la zona de La Torrita. DA

El proyecto de adecuación del Mercadillo del Agricultor de La Orotava se encargará y se redactará este año y la obra se ejecutará el próximo. Entre otras cosas se prevé acondicionar todo el espacio para hacerlo más acogedor, se realizará el cerramiento, se colocará pavimento y se ampliará la zona del bar, además de instalar nuevo mobiliario en los distintos puestos.

Esta obra supondrá el cierre de esta instalación por una temporada, por lo que se estudiarán alternativas para que pueda reubicarse, cada sábado, durante la ejecución de los trabajos. Así se lo trasladó el consejero insular de Agricultura y Ganadería, Jesús Morales, al alcalde de la Villa, Francisco Linares. En el encuentro también se contó con el edil Juan Dóniz, portavoz del grupo de Gobierno y responsable de la zona de Benijos; Alexis Pacheco, concejal de Agricultura y Ganadería y responsable del distrito de Aguamansa; así como con Domingo Ríos, jefe del servicio técnico de Agricultura, y Rafael González Martín, jefe en servicio técnico de Ganadería del Cabildo de Tenerife.

Los representantes municipales plantearon su preocupación en temas relacionados con los sectores y trataron, entre otros asuntos, el tema de la red de regadío en las medianías y el proyecto de ampliación de la quesería de Benijos. Asimismo, solicitaron la colaboración del Cabildo para remozar 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

acondicionar las instalaciones de la citada infraestructura, ubicada en la zona de La Torrita. Morales convocará una reunión el mes de julio para informar directamente a los agricultores de la comarca del avance de los proyectos de adecuación de la red de regadío en las medianías, ya que el Cabildo realiza una importante inversión en la mejora para facilitar el riego.

Asimismo, el consejero valora el proyecto de ampliar la quesería de Benijos y contar en ésta con un Centro de Interpretación de la Ganadería Caprina que se destinaría a divulgar los valores naturales, culturales y patrimoniales ligados a esta actividad tradicional. La impulsada está impulsada inicialmente por la Asociación del Baño de Cabras y respaldada por la Concejalía de Ganadería del Consistorio. Este proyecto está pendiente de la aprobación del nuevo Plan General de Ordenación del municipio. Una vez se cuente con ello, el Cabildo se comprometerá con el proyecto, al igual que con otras acciones orientadas a proteger y potenciar el sector ganadero en la zona Norte. Este centro se ubicaría anexo a la actual quesería de Benijos, que también se prevé ampliarla para convertirla en la central láctea de Tenerife y realizar así más variedad de productos.

El alcalde agradece la predisposición del Cabildo de Tenerife para invertir y respaldar todas las acciones y políticas orientadas en favorecer el sector primario y ayudar a todas aquellas personas ligadas al mundo agrícola-ganadero. Además, en este sentido es importante tener en cuenta que tras la crisis económica general, muchos ciudadanos reorientaron su actividad laboral y empresarial a este ámbito.

CANARIAS 24 HORAS:

LA FIESTA DEL QUESO 2017 COSECHÓ UN ROTUNDO ÉXITO EN SU I EDICIÓN EN GUÍA

Cerca de 1.000 kilos de queso vendidos y 1.500 degustaciones de exquisiteces elaboradas con Queso de Guía dan cuenta del rotundo éxito 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

el que ha contado la primera edición de la Fiesta del Queso celebrada hoy en el casco de Santa María de Guía, una celebración que este año, además, cumple su 40 aniversario.



Santa María de Guía/ Se vendieron casi 1.000 kilos de queso artesanal y 1.500 degustaciones de exquisiteces elaboradas con Queso de Guía.

Las 8 queserías que participaron en la Feria de Gastronomía Tradicional celebrada en la Plaza Grande y su entorno durante la mañana de hoy lograron la venta de todo el queso con el que contaban para esta celebración gracias a la gran afluencia de público que se registró a lo largo de toda la mañana, con un continuo trasiego de gente entre la Plaza Grande y la Casa de la Cultura, que se mantuvo hasta pasadas las dos de la tarde.

Además del excelente queso artesanal ofrecido por las queserías de Guía, Gáldar, Moya, Valleseco y San Bartolomé de Tirajana, la Plaza Grande contó también en esta jornada festiva con las actuaciones de las agrupaciones folklóricas Noroeste Guiense, Lairaga del Norte, ambas de este municipio, y La Oliva (Fuerteventura), todas ellas con sus respectivos cuerpos de baile junto a los ofrecieron en magnífico espectáculo msical. El alcalde, Pedro Rodríguez, entregó como cada año un presente a los directores de cada agrupación aprovechando además ese momento para agradecer al público asistente "su fidelidad a una cita festiva que cada año supera nuestras expectativas, lo que refleja el apego cada vez mayor de nuestra gente por nuestras tradiciones, nuestro folklore y la cultura popular de nuestra tierra", subrayó.



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

Como cada año, entre lo más importante de esta celebración se encuentra la Cata Insular de Quesos "Queso Flor de Guía" que este año celebró su decimonovena edición bajo la dirección de Antonio Javier González Díaz, técnico del Cabildo de La Palma, y un panel de 16 catadores. Este año se contó con la colaboración de Antonio Cardona, experto catador, que se encargó durante toda la jornada de explicar al público asistente las peculiares características de los quesos amparados bajo la Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía" así como las distintas fases del proceso que realiza el panel de catadores y los aspectos que éstos han de tener en cuenta a la hora de puntuar la excelencia de los quesos a concurso.

Este año participaron en la Cata un total de 17 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Santa Lucía, Valsequillo, Valleseco y Teror, presentando un total de 28 quesos a estas 4 categorías: "Mezcla de Cuajos", "Cuajo Vegetal", "Gran Canaria Semicurado" y Gran Canaria Curado". A éstos se suman los Premios Especiales para los quesos de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".

En este 40 aniversario de la Fiesta del Queso, las Queserías de Guía lograron tres premios importantes. Por primera vez, la Quesería Campo de Guía, de Milagrosa Moreno y José Juan Gil, se alzó este año con el primer premio en la categoría "Mezcla de Cuajos" y la Quesería Mónica Rodríguez (la primera y única de Gran Canaria con queso ecológico, ubicada en Montaña Alta), logró el tercer premio en esta categoría. El Cortijo de Pavón, de los Altos de Guía, obtuvo el segundo premio en la categoría de "Gran Canaria Semicurado"

Los premios especiales para los productores de la Denominación de Origen Protegida fueron para las siguientes queserías: El Premio Especial D.O.P. "Queso Flor de Guía" lo obtuvo Quesos Lomo del Palo (Gáldar); el Premio Especial de la D.O. P. "Queso Media Flor de Guía" fue para Quesos Las Mesas (Gáldar) y el Premio Especial DOP "Queso de Guía" fue para el Cortijo de Caideros (Gáldar).

Página 2 de 3
En la categoría "Gran Canaria Semicurado" la quesería El Buen Pastor (Santa Lucía) obtuvo el primer premio y la del Cortijo de Las Hoyas (Moya) 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

tercero.

En la categoría "Gran Canaria Curados", el primer premio fue para Cortijo de Caideros (Gáldar); el segundo premio fue para Quesos El Buen Pastor (Santa Lucía) y el tercero para Quesos Angelita (Valsequillo). Quesos Las Mesas (Gáldar) también obtuvo el segundo premio en "Mezcla de Cuajos" y, finalmente, en "Cuajo Vegetal" resultaron premiadas las queserías Lomo del Palo (Gáldar) con el primer premio; El Cortijo 'El Montañón' (Gáldar) con el segundo premio y Cortijo de Caideros con el tercer premio. Los galardones a todos los premiados se entregarán, como es tradición, el próximo domingo 7 en la segunda edición de la Fiesta del Queso que se celebra en el barrio de Montaña Alta. Además de esta Cata, la Casa de la Cultura acogió de nuevo una de las iniciativas de mayor éxito en los últimos años, el Túnel de Degustación "Con Aroma de Queso", donde los asistentes pudieron disfrutar a lo largo de toda la jornada de auténticas delicias elaboradas con Queso de Guía por los alumnos y profesores del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía del IES Santa María de Guía. Entre otras exquisiteces, en esta ocasión se ofreció a los asistentes la posibilidad de degustar Croquetas de queso y dátiles, mini hamburguesa de cochino negro con cebolla caramelizada y salsa de queso, mousse de queso con puerros sobre zócalo de salmorejo de tunos indios, cucurucho de aguacate y queso y panacota de queso con fresas en su jugo, todo un lujo para los sentidos. Este día festivo concluyó con el espectáculo músico-teatral "Entre idas y venidas" a cargo de la Parranda Medio Jigo pal Kilo en el Teatro Hespérides, dentro del programa de actos del XXVIII Memorial Nanino Díaz Cutillas que este año se celebra en este municipio.



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 V FERIA DE LA FRESA ES UN ÉXITO EN VALSEQUILLO

Valsequillo/ El tiempo ha respetado hoy la Feria de la Fresa en Valsequillo. Una jornada en la que el municipio ha recibido la visita de más de siete mil personas atraídos por un producto como la fresa.

El sol ha salido hoy tímidamente en Valsequillo para acompañar a esta quinta edición que ha contado con la presencia de la consejera de Industria y Comercio del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso quien junto al alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, al concejal de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, Eduardo Déniz y otros concejales del grupo de gobierno han recorrido esta feria donde la gran protagonista ha sido la fresa de Valsequillo.

Durante la mañana, en el municipio se pudo degustar más de una tonelada de fresas de manera gratuita. Fresas con nata, helado, batidos, creps y cócteles elaborados con fresa son algunos de los productos que han sido repartidos. Todos elaborados con fresa de Valsequillo regaladas por los cultivadores del municipio quiénes han resaltado la importancia de dar a conocer el producto de la tierra.

Además, de las degustaciones ha habido música y es que más de cuatro grupos han estado amenizando la jornada en la Plaza de Tifariti durante toda la mañana. Una fiesta familiar donde los más pequeños han disfrutado de infinidad de juegos infantiles. Otra de las novedades este año ha sido el Museo Vivo donde se ha explicado, entre otras cosas, los tipos de fresa, las técnicas de cultivo o la trazabilidad del producto a cargo del Espacio Creativo Municipal de Valsequillo. Este año debido a la afluencia de público se han realizado varias rutas de senderismo a las explotaciones freseras del municipio.

En el interior del Teatro Cronista Oficial Jacinto Suárez Martel no ha faltado este año el showcooking donde los asistentes aprendieron a realizar gazpacho de fresas con guarnición de manzana, cilantro y camarón soldado, además de unas pastelas de pollo y almendras sobre chutney de fresa y salsa de curry de fresas picante. Una muestra realizada por la Asociación de Profesionales "Mojo Picón" quienes enseñaron como realizar un tataki de atún canario sobre



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

lecho de verduras y salsa de miel, soja y fresas. Los amantes de la carne, pudieron probar costilla de cochino negro asadas con miel de romero y fresas. De postre, se repartió panna cotta de fresas con espuma de fresas y burbujas de fresa e incluso degustaron la fresas con chocolate de una fuente que fue instalada en el teatro. Una exhibición que este año mostró como elaborar cócteles como el mojito de Fresa.

Una edición en la que los productos derivados realizados con fresas también han tenido su espacio, como la mermelada de fresa, licor de fresa e incluso ron de fresa. Una feria en la que las empresas dedicadas a suministrar a los profesionales de este sector también han querido estar en este quinto día de la fresa.

Tampoco ha podido faltar el V Concurso de Postres elaborados con fresa de Valsequillo. Este año se presentaron más de una veintena de tartas resultando la ganadora la realizada por Irmina Días y Frois Martín bajo el título "Bomba de Fresa", en segundo lugar, Miriam Luis González, con su "Pastel de Fresa", el tercer y último premio fue para Alejandra y Diandra Gil con su postre "Cascada de Fresa". Unos premios que han consistido en unos cheques valorados en 200, 135 y 90 euros donados por Spar Gran Canaria, cuya directora general Dunia Pérez ha estado entregando los galardones a los afortunados.

Este acto está organizado por el Ayuntamiento de Valsequillo, en colaboración con los freseros del municipio y el Cabildo de Gran Canaria. Una iniciativa que como ha resaltado el alcalde del municipio, Francisco Atta, ha sido un rotundo éxito "muy satisfecho, sin duda, Valsequillo ha consolidado ya este día de la fresa no sólo como un evento local sino también a nivel insular y yo espero que siga en esa línea, la fresa se ha convertido en un cultivo referente, en el municipio tenemos más de diez explotaciones freseras que producen unas 2.000 mil toneladas por campaña, generando decenas de puestos de trabajos, y un paisaje rural diferente, un producto de gran calidad que hoy han podido degustar miles de visitantes" .



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 consejera de Industria y Comercio del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso ha dicho hoy en Valsequillo que "este evento es un éxito de participación y encaja perfectamente en la estrategia de promoción de producto local que estamos realizando desde la institución insular, un producto de gran calidad producido en la isla, además un día como hoy hace que se genere economía en el municipio".

CANARIAS AHORA:

GRAN CANARIA DESTINA 233.000 EUROS A MEJORAS MUNICIPALES EN SOBERANÍA ALIMENTARIA

Una cantidad que también servirá para la participación de los ayuntamientos y de profesionales en el Concurso Exposición de Ganado de este año 2017 en La Granja.



Huerto de lechugas ecológicas

El Cabildo de Gran Canaria destinará 233.000 euros a actuaciones municipales de mejora en Soberanía Alimentaria y a la participación de los ayuntamientos y de profesionales en el Concurso Exposición de Ganado de este año 2017 en La Granja, medidas aprobadas este martes en el Consejo de Gobierno.



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 Administración insular explica en un comunicado que esta subvención tiene como objetivo el aumento en la cantidad y calidad de las producciones agrícolas y ganaderas para reducir la dependencia del exterior y la ayuda a las representaciones municipales e individuales que asistan al certamen que se celebrará los días 27 y 28 de mayo.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, indica que de los 233.000 euros, 179.000 estarán destinados a los 21 ayuntamientos grancanarios: el 35% será distribuido en partes iguales, el 25% en función del número de explotaciones ubicadas en cada municipio y el 40% restante según la superficie agrícola y las cabezas de ganado.

De esta forma, el ayuntamiento que recibirá una mayor dotación será La Aldea, con casi 20.000 euros, seguido por Guía con 13.000 euros y Moya con 12.700 euros.

33.000 euros para participantes en el Concurso de Ganado

El Cabildo también ha aprobado en el Consejo de Gobierno de este martes una ayuda de 33.000 euros para facilitar el transporte de los ejemplares participantes en el XXV Concurso Exposición de Ganado 2017.

La ayuda supone un incentivo para incrementar la participación de los ganaderos en el evento, por lo que será otorgada a todos los participantes.

El importe de la ayuda depende de la lejanía del municipio de procedencia de los animales, tanto vacunos como caprinos y ovinos, de la cantidad de ejemplares que serán trasladados para participar, del uso de boyeros que precise cada cuadra y de los días de permanencia en el recinto de La Granja del Cabildo.



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

RTVC:

LA PRODUCCIÓN DE PLÁTANOS DESPEGA EN EL HIERRO

La isla exportó 341.000 kilos en marzo de 2017, 94.000 kilos más que en el mismo mes del año pasado.



La exportación de plátanos ha aumentado en la isla de El Hierro con respecto al año pasado. Una producción que se estabiliza ante otros productos que siguen siendo los más demandados.

Aunque los productos estrella en la isla siguen siendo la piña y la uva, la explotación de plátanos se consolida. En marzo se exportaron 94.000 kilos más que en el mismo mes de 2016. En total fueron 341.000 kilos.

El plátano se mantiene y beneficia a la economía local e insular. Es la prueba de que el sector platanero se recupera, tras sufrir importantes pérdidas como consecuencia de un temporal que tuvo lugar en febrero. Se perdieron más de 38.000 kilos de plátanos, según Asprocan. En total 5,6 hectáreas.

El Hierro exportó casi 3 millones de kilos de plátanos al mercado peninsular y balear en 2016.



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

TIEMPO DE ALPACAS EN EL HIERRO

Las fincas de la isla lucen decoradas con los paquetes que usan los ganaderos para almacenar el pasto.



Fotograma RTVC

Tras el paso de las primeras semanas de la primavera, los ganaderos herreños comienzan a preparar las alpacas para sus animales. Este sistema sirve para almacenar el pasto.

Las alpacas se encuentran en numerosas fincas herreñas con forma cilíndrica, y se han dejado secar previamente como alimento básico para el ganado.

La llegada de las máquinas ha aportado comodidad y rapidez. Ahora se necesita menos espacio y el proceso se ha simplificado. Los paquetes de pasto decoran también el paisaje herreño.



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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL CHEF DIEGO GUERRERO NUEVO EMBAJADOR DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS CANARIOS



Los productos agroalimentarios canarios y el chef vasco Diego Guerrero, reconocido con dos estrellas Michelin y responsable del restaurante madrileño DSTAgE, son los protagonistas de un nuevo capítulo de El Chef Viajero, una iniciativa promovida por el Gobierno de Canarias a través de las consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y de Turismo, Cultura y Deportes para promocionar estas producciones del Archipiélago y reconocer el trabajo diario y el esfuerzo de los hombres y mujeres del sector primario.

La isla acoge estos días la grabación del quinto vídeo de esta serie documental, que cuenta en esta ocasión con el apoyo del Cabildo de Lanzarote, y que está recorriendo todas las islas para mostrar de primera mano los productos más singulares de su gastronomía. Este capítulo contará además con la participación de los cocineros de reconocido prestigio Erlantz Gorostiza, Germán Blanco y Luis León.



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

“Esta experiencia me ha dado la oportunidad de acercarme a los productores de la isla, que tienen historias bonitas que contar, y conocer sus producciones y el cuidado que ponen en su actividad, lo que sin duda me permite poner en valor los productos del Archipiélago”, señaló Diego Guerrero durante la presentación en rueda de prensa de los detalles de este rodaje, celebrada en el Monumento al Campesino, en Lanzarote. “Es fundamental contar esas historias a los turistas, y los cocineros ya tienen conciencia de ello a través de diferentes discursos gastronómicos pero con el producto local como pilar”, añadió.

El chef se mostró impresionado por la variedad de productos que ofrecen las Islas, entre los que destacó los vinos, los quesos y las producciones hortofrutícolas, y remarcó que las singulares condiciones de cultivo del Archipiélago los convierten en “productos únicos”. Respecto a la cocina canaria comentó que ésta conjuga creatividad y tradición con un nexo, “el más importante, el producto local”.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, indicó que la orografía y los diferentes microclimas del Archipiélago dan lugar a productos únicos, en los que se fundamenta este proyecto, El Chef Viajero, dirigido a dar valor a estas producciones y a los productores, y, en consecuencia, dignificar la actividad agraria y pesquera en las islas”. “Prestigiar desde el punto de vista culinario los productos del sector primario canario es crucial para generar conciencia de consumo y así propiciar la estabilidad de los productores” agregó.

La consejera de Turismo, Cultura y Deportes del Ejecutivo canario, Mariate Lorenzo, señaló que “los productos canarios forman parte de nuestra identidad, pero hay que ir más allá, por ello la promoción turística que realizamos desde el Gobierno de Canarias se está orientando a convertir



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 en destino gastronómico, a través de acciones en plataformas de comunicación específicas dirigidas a incorporar a la marca Islas Canarias, además de los atributos de sol y playa, los de nuestra gastronomía, con el fin de atraer a los foodies europeos, que dedican buena parte de su tiempo a disfrutar de todo lo que tiene que ver con esta actividad”.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales, dijo que “pasar del discurso a los hechos era necesario, y que el Gobierno de Canarias ha sido valiente con la iniciativa Crecer Juntos”, que, como recordó, se inició hacer dos años en el Monumento al Campesino en la isla de Lanzarote, y “ha conseguido generar buena sintonía entre los dos sectores, turismo y sector primario, y también entre el gobierno autonómico y los cabildos” para avanzar en un proyecto común que defiende la calidad de los productos de las islas.

“Ha sido un placer participar en este proyecto y representar junto a Luis León a la gastronomía de Lanzarote, de la mano de Guerrero y Gorostiza, referentes en la gastronomía nacional e internacional para poner el valor los productos locales y así situar a la isla en el lugar que se merece”, comentó el cocinero Germán Blanco.

El rodaje ha tenido lugar en diferentes localizaciones de Lanzarote, entre las que destaca el mercado de Tegui, para conocer las excelencias de las producciones conejeras.

El distinguido chef ha visitado también una explotación ganadera y quesería y una bodega, en La Geria, uno de los paisajes más singulares de la isla, donde bodegueros y enólogos le han explicado las particularidades de la malvasía volcánica y de esta peculiar manera de cultivar la vid, única en el mundo.



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 proyecto se enmarca en el programa "Crecer juntos", promovido por el Gobierno regional para fomentar la unión entre los sectores primario y turístico, y que tiene, entre otros objetivos, poner en valor los productos canarios, y conseguir que el visitante se fije en Canarias, además de por el sol y la playa, por su variedad y riqueza gastronómica.

A través de los vídeos, en los que los cocineros comparten su sabiduría culinaria a partir de producciones locales, se realiza un recorrido por explotaciones de cultivos, mercados, tiendas de producto local y se destacan algunos de los paisajes más emblemáticos del Archipiélago. Los episodios serán cedidos tanto a televisiones públicas como a canales especializados nacionales, estatales e internacionales, para su difusión.

BOLETINES OFICIALES:

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS:

EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

- Bases reguladoras de la Campaña 2017 para el control de la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*)

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>



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

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE:

III - Administración Local

Cabildo Insular de Tenerife

- Extracto por el que se corrige error advertido en el extracto de la convocatoria de subvenciones con destino a la promoción y mejora de la comercialización de productos agroalimentarios destinados al mercado interior y originarios de la isla