



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

VIERNES 05 DE MAYO DE 2017

EL DÍA:

**LAS REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS DE LA UE SE UNEN PARA
PROMOCIONAR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS**



(izda a dcha) El presidente de ASOROCHAN, Domingo Martín Ortega; el director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz y el viceconsejero de agricultura del Gobierno de Canarias, Abel Morales durante la presentación de la campaña./JAVIER LIAÑO (EFE)

Las Regiones Ultraperiféricas (RUP) de Francia, Portugal y España se han unido en una campaña de promoción que se extenderá hasta 2019 con el objetivo de dar a conocer el sello que distingue la calidad de estos productos agroalimentarios obtenidos a miles de kilómetros de la Europa continental.



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 acción promocional ha sido presentada hoy en Madrid por el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama), Fernando Burgaz, quien ha estado acompañado por el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, en un acto que ha servido como punto de partida oficial a esta iniciativa.

La campaña -bajo el lema "El logo de las Regiones Ultraperiféricas. Nacido con Estrella Europea"- está abanderada por los productores de plátano y banana de las Islas Canarias, Madeira (Portugal), Martinica y Guadalupe (ambas francesas) y llegará no sólo a esos tres países, sino también a Bélgica, Alemania y Polonia.

Entre las actividades, destaca la que se llevará a cabo a bordo de la goleta de tres mástiles 'Le Marité', -ahora en Barcelona- que recorrerá 18 ciudades europeas y donde los visitantes podrán ver una exposición fotográfica que muestra instantáneas de los diferentes productos cultivados en esas regiones.

Las velas de ese barco mostrarán asimismo de manera destacada el logo de las RUP, compuesto por un sol, una onda azul -que representa el mar-, una onda verde -que representa la tradición agrícola- y el nombre de la región ultraperiférica de la que procede.

El programa también incluye un proyecto pedagógico en el que los escolares estudiarán las RUP de Europa y su producción de plátanos y bananas.

Asimismo, participarán en ferias de alimentación en los seis países de la campaña que se complementarán con acciones de comunicación en medios 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

a través tanto de Facebook como de la página web www.exotictasteofeurope.eu.

Burgaz ha asegurado que la campaña pone de manifiesto nuevamente "el magnífico saber hacer" del sector a través de una acción promocional "bien planteada".

Ha valorado la necesidad de dar a conocer los productos de estas regiones, cuyas condiciones climáticas y ambientales permiten obtener alimentos "con calidades organolépticas diferentes, que los hacen más valiosos".

Ha trasladado asimismo el "total apoyo" del Ministerio a estas iniciativas y ha señalado que el Departamento "da respuesta, en la medida de sus posibilidades", a las problemáticas de estos productores.

Por su parte, el viceconsejero canario ha dicho que el Gobierno insular "siempre" apoya estas iniciativas para fomentar el "uso y respeto" de los sellos de calidad europeos.

En su intervención, ha hecho un llamamiento a todos los agentes de la cadena de valor alimentaria en su deber para "colaborar en la promoción" de estas marcas de calidad y en respetar las normas que los amparan.

El "objetivo", según ha mantenido, es que, al igual que el sector platanero, otros como el del tomate o la papaya permanezcan "fuertes" y "fomenten su promoción mediante este logo" que es una "manifestación clara del valor añadido que la Europa no continental puede aportar en seguridad y calidad alimentaria".



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 presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), Domingo Martín, ha resaltado el "enorme esfuerzo" que supone para el sector platanero europeo "unirse e invertir conjuntamente" en un proyecto de "esta dimensión".

Ha defendido la necesidad de dar a conocer que estos productos de las RUP están sujetos a las mismas normas de calidad que el resto de los de la Unión Europea, lo cual aporta "ventajas" frente a los productos de otras zonas tropicales y subtropicales que llegan a la UE desde terceros países.

El director general y de Márketing de 'Plátano de Canarias', Sergio Cáceres, ha señalado a Efe la confianza en que esta campaña sirva para que los consumidores comunitarios "demanden cada vez más" los productos con el sello de la RUP.

Ha justificado que sea el sector platanero canario el que abandere esta iniciativa porque es el "principal exportador" y "forma parte de nuestra responsabilidad" el "dar pasos adelante en la promoción de los productos" agrícolas insulares.

El acto se ha cerrado con la visita a la exposición "El gusto exótico de Europa", que permanecerá hasta el 10 de mayo en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, en la que una treintena de instantáneas recogen las principales prácticas y productos agrícolas de estas RUP.



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

FERIA DE QUESO, CON DEGUSTACIONES Y UN VINO A UN SOLO EURO

El Ayuntamiento de la Villa de Garafía ha organizado la I Feria del Queso "Lo Natural", que tendrá lugar el próximo sábado 6 de mayo, en la plaza José Mata del barrio de Las Tricias.

La iniciativa persigue poner en valor el queso artesanal del municipio, así como dinamizar este sector, uno de sus principales motores económicos de la Villa de Garafía.

El encuentro gastronómico ofrecerá a los asistentes los mejores quesos garafianos elaborados con leche de cabra (tiernos, semicurados y curados), que podrán acompañarse con vinos de la localidad de calidad. Las degustaciones de queso y vino se podrán adquirir por el módico precio de un euro, pudiéndose comprar bonos con descuento: cuatro tapas por tres euros y seis tapas por cinco euros.

La feria contará además con una cata comentada de quesos a cargo de Lidia Sánchez Arenas y Diego Brito Ferraz, ambos miembros del Comité de Cata de Queso Palmero.

Los visitantes podrán disfrutar de actividades complementarias durante toda la jornada, como la actuación musical del grupo de acordeones "Una hora menos en Canarias", proyecciones de vídeos promocionales de las queserías participantes y sorteos de lotes de vino y queso. También estará presente la empresa Sabores de Garafía, dedicada a la transformación y comercialización de productos agrícolas naturales y 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 público tendrá la posibilidad de visitar la exposición fotográfica "El queso palmero a través de su propia mirada", una muestra realizada por ganaderos y queseros de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero.

El alcalde, Martín Taño, ha destacado "la gran labor artesana de nuestros ganaderos y queseros", que obtienen como resultado un producto de altísima calidad. "La feria brindará a todos los visitantes la oportunidad de degustar junto a nuestros mejores quesos, vinos y productos ecológicos del municipio", sentencia.

LA PROVINCIA:

MÁS DE 70 QUESOS COMPITEN EN GUÍA POR SER EL MEJOR CURADO

DE LA ISLA

Unas treinta ganaderías se han inscrito en el certamen que se celebra en Montaña Alta

M. Pino Pérez

Más de 70 quesos compiten en Guía por ser el mejor curado de la Isla

Más de setenta quesos de una treintena de ganaderías competirán este sábado por convertirse en el mejor curado de la





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

Isla en el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, que tendrá lugar en Guía, municipio que precisamente celebra este fin de semana las fiestas en torno a este producto típico. En tanto que hasta ayer mismo seguía abierto el plazo de inscripciones, el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, comentó que esperaba que finalmente aumente la participación y se alcancen las 35 queserías que participaron el pasado año.

El concurso que se llevará a cabo en la Casa del Queso, en Montaña Alta de Guía, comenzará a las diez de la mañana con las catas de las unidades que optan a este premio en tres categorías que tienen que ver con si se utiliza leche pasteurizada, cruda, o cuajo vegetal.

Una vez que acabe la cata en la que el jurado hará una selección de esas piezas serán los visitantes los que tras una degustación, que se llevará a cabo a partir de las doce del mediodía, tendrán la oportunidad de elegir el mejor queso curado de Gran Canaria de 2017. Será sobre las dos de la tarde cuando se darán a conocer los 23 premios otorgados entre primeros, segundos y menciones especiales en las once modalidades en las que están divididas las tres categorías.

Los premiados tendrán la oportunidad de asistir a la feria más importante del mundo de este sector, la World Cheese Awards, ya que el Cabildo grancanario se hace cargo de financiar los gastos, según señaló Miguel Hidalgo, que añadió que en esta edición se ha ampliado el montante de los premios hasta casi los 4.000 euros.

Por su parte, el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez, manifestó que la fiesta del queso de este año, que cumple sus cuarenta años, tiene un marcado carácter europeo ya que el municipio ha conseguido participar en el proyecto europeo Tasty Cheese Tour junto a otros cinco países (Bulgaria, Italia, Letonia, Eslovenia, Malta) que tiene como objetivo fomentar el turismo gastronómico



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

a través de rutas y visitas que tienen que ver con este producto. También apuntó que Guía, junto a Gáldar y Moya forman parte de la Asociación de Municipios Rurales del Queso, junto a Cabrales y Mahor, con el fin de potenciar las zonas rurales de estas localidades del norte de Gran Canaria.

Sin embargo, mostró su preocupación por el hecho de que en la actualidad sólo continúen produciendo queso flor de Guía cinco queserías de las once que contaban con esta denominación de origen, que es la única que hay en la Isla. En este sentido, comentó que si bien es cierto que en unos casos ha sido porque los ganaderos se han jubilado, y sus hijos no han seguido con esta actividad, hay otros casos que lo han dejado por todos los controles que deben cumplir para sacar la producción. La quesera Carmen Pérez, que preside la Confederación de Mujeres del Mundo Rural, dijo que "el productor tiene que atender el ganado, hacer queso, con una cantidad exacta de leche de oveja, cabra y vaca, y tramitar todo el papeleo, lo que les echa para atrás" Aprovechó para animar a los jóvenes a producir esta variedad.

DIARIO DE AVISOS:

NI MIEL NI DE LA PALMA

DAVID SANZ



La alarma alimentaria disparada en los últimos meses relacionada con el consumo de los productos elaborados con aceite de palma, por su posible



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

vinculación con el desarrollo de enfermedades cardiovasculares o el cáncer, ha suscitado una enorme polémica social que ha llegado incluso al Congreso de los Diputados, donde se ha acordado promover la restricción del acceso a los menores a los productos que lo contengan.

Este aceite, tan ausente de nuestro imaginario hasta hace poco tiempo como presente en nuestras despensas (hay organizaciones que llegan a hablar de que el 50% de los productos del supermercado tienen este componente), posee una denominación que recuerda tanto a la de la isla canaria de La Palma, como a uno de los productos más singulares de la gastronomía del Archipiélago: la miel de palma, que se obtiene en La Gomera de la cocción de la savia de la palmera.

Pero no hay que confundirlo. Canarias nada tiene que ver con la producción de ese aceite, que se obtiene de la fruta de la palmera *Elaeis guineensis*, originaria de África occidental, cuyo cultivo más abundante en la actualidad se encuentra en países de Asia, como Indonesia o Malasia, mientras que también destaca su presencia en América del Sur, en plantaciones de Colombia y Ecuador. Se trata de un aceite que es ampliamente utilizado por la industria alimentaria para la elaboración de repostería, margarinas, pizzas, helados, chocolate, precocinados, etc. Aunque también se emplea en cosmética y productos para la higiene personal, como los champús, y para la fabricación de biocombustibles.

Esta polémica ha salpicado a multinacionales de la alimentación como Nestlé, que han estado en el punto de mira de las críticas por la utilización de este óleo, que es más barato que otros competidores de origen vegetal, como el aceite de girasol o el de oliva, presentando a la vez un alto contenido en ácidos grasos saturados, lo que puede originar graves deficiencias para la salud. De hecho, varias cadenas de supermercados han ido anunciando la retirada de los productos que contengan este tipo de aceite de sus expositores.

La Agencia Española del Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan) sostiene que “este tipo de grasa no es recomendable en el contexto de una dieta saludable, ya que eleva el colesterol y puede favorecer la arteriosclerosis y enfermedades cardiovasculares”. No obstante, señala 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

“no existen, a día de hoy, motivos de seguridad alimentaria que justifiquen una prohibición”.

Desde esta Agencia, dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, aseguran que están trabajando “con la industria alimentaria y otros agentes implicados en la reformulación o mejora de la composición de los alimentos, que consiste en suprimir o reducir algunos de sus componentes o nutrientes como la sal, el azúcar añadido, las grasas saturadas o trans”. En esta línea se encuentra el Plan Nacional de Colaboración para Mejora de los Alimentos y bebidas 2017-2020, “en el que hay una referencia a la solicitud de sustitución progresiva y paulatina, en la medida que sea posible desde el punto de vista organoléptico, por otros aceites con un perfil nutricional más saludable”.

La afección del aceite de palma no solo se limita a la salud, sino que también ha sido abundante la literatura que ha criticado el impacto sobre la naturaleza y la biodiversidad que ha tenido en las zonas donde se cultiva, así como en materia de derechos humanos relacionado con los trabajadores empleados en estas plantaciones. Este cultivo se ha desarrollado mediante la tala de bosques, y se ha relacionado la deforestación resultante con problemas relacionados con la biodiversidad, como la destrucción de hábitats de orangutanes y del tigre de Sumatra.

CANARIAS 7:

SOLO HAY 5 DE 43 REBAÑOS OVINOS POSIBLES EN LA DOP FLOR DE GUÍA

Un pastor conduce un rebaño de ovejas canarias mientras ve se oscurecerse el cielo. / Javier Gil

El Cabildo presta asesoramiento técnico directo a las queserías inscritas en la denominación de origen protegida (DOP) Queso Flor de Guía en sus propias instalaciones y espera que el resto de administraciones públicas hagan un esfuerzo similar para evitar la desaparición de este sello de calidad.

Jesús Quesada



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 las 43 ganaderías con ejemplares de oveja canaria existentes en Guía, Gáldar y Moya, comarca a la que se circunscribe la DOP Flor de Guía solo cinco utilizan su leche para elaborar quesos con el único sello de calidad de este producto en Gran Canaria, según datos de la Consejería de Soberanía Alimentaria del Cabildo, cuyo titular, Miguel Hidalgo, se ha mostrado «preocupado» por la progresiva reducción del número de queserías registradas en esta denominación de origen.

Hidalgo ha lamentado que de las once queserías que llegaron a figurar en la DOP solo queden cinco y ha reclamado al resto de administraciones públicas un esfuerzo similar al del Cabildo para evitar que acabe desapareciendo. Al respecto, destacó que su departamento, en colaboración con Aider, está dando asesoramiento técnico directo a las que siguen dentro de la denominación, en sus propias instalaciones, para mejorar las explotaciones que ordeñan una quinta parte de la ganadería ovina de esa comarca, 1.000 de unas 5.000 cabezas.

Próximamente, anunció también Hidalgo, pondrá en marcha una escuela de pastoreo para favorecer el relevo generacional al frente de las ganaderías destinadas a hacer queso.

Según el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez, «no se puede perder lo que tardó diez años en conseguirse», la aprobación y creación de la DOP, por lo que abogó porque el Gobierno canario, el Cabildo, los ayuntamientos y los productores «se sienten a pactar la manera de facilitar que las queserías de la comarca se incorporen» al sello.

A su juicio, «el problema fundamental está en que los quesos se venden igual, aunque tienen mayores costes y controles, que los de las queserías que no están inscritas» y utilizan cuajo vegetal, por lo que los productores acaban abandonando la denominación. «Todas las de Canarias tienen consejo regulador, menos esta», criticó el primer edil.



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

CANARIAS 24 HORAS:

MÁS DE 70 PIEZAS DE UNA TREINTENA DE QUESERÍAS DE GRAN CANARIA COMPETIRÁN EN EL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS DEL CABILDO



Las Palmas de Gran Canaria/ Más de setenta piezas de una treintena de queserías competirán este sábado en el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que se celebrará el sábado en la Casa del Queso de Guía, donde el público no solo podrá deleitarse con las degustaciones, sino que tendrá la última palabra para elegir al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2017.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, que animó a la ciudadanía a no perderse el encuentro, informó de que en esta edición, la Institución ha ampliado la cuantía de los premios hasta los casi 4.000 euros, lo que ha contribuido a la excelente participación que ha registrado el concurso.

La valoración de los quesos comenzará a las 10 horas, seguirá la modalidad de 'cata ciega' y podrá ser presenciada por el público, que podrá comenzar a disfrutar de un exquisito túnel de degustación. Además asistirán expertos catadores de consejos reguladores, asociaciones agrarias, restauradores y profesionales a los que el jurado puede acudir en busca de su experta opinión si lo consideraran necesario.



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 primera fase de la cata consistirá en valorar el aspecto externo e interno de cada pieza, mientras que en la segunda fase el jurado atenderá al olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del producto catado.

A las 12 será el momento en el que el público podrá saborear las piezas seleccionadas y participar en la votación final para designar el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2017.

Así, el momento álgido se producirá a las 14 horas, cuando el Cabildo anunciará los 23 premios otorgados entre primeros, segundos y menciones especiales en las once modalidades en las que están divididas las tres categorías a concurso, que son las de quesos elaborados con leche pasteurizada, con leche cruda y con cuajo vegetal.

El certamen cuenta con el reconocimiento oficial del Gobierno de Canarias y además ha sido integrado en el programa de Fiestas del Queso de Guía, que cumple 40 años con la novedad de participar en el proyecto europeo TastyCheese Tour junto a otros seis países para fomentar el turismo gastronómico, apuntó el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez.

Por su parte, María del Carmen Pérez, presidenta de la Confederación de Mujeres del Mundo Rural de Canarias (Ceres), que gestiona la Casa del Queso del Cabildo, invitó a la ciudadanía a acudir al concurso y a no perder la oportunidad de visitar la instalación en la que puede observarse la historia de este producto en la Isla.

Categorías y modalidades

La categoría que cuenta con más modalidades es la de leche cruda, que abarca quesos tiernos -puros y de mezcla-, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca y curados de mezcla.

En la categoría de leche pasteurizada compiten semicurados y curados, mientras que en la de cuajo vegetal entran a concurso tanto de una única variedad como de mezcla de variedades de cuajo.



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 esta categoría de quesos elaborados con cuajo vegetal compiten productos procedentes de Moya, Guía y Gáldar y si, además, cuentan con denominación de origen protegida, serán publicitados bajo esa característica, aunque no es obligatorio pertenecer a la denominación para participar en el concurso.

La Denominación de Origen Queso Flor cuenta con cinco queserías adscritas que cuentan con 1.000 ovejas, el 25 por ciento de la cabaña de la localidad, cuya leche es imprescindible para el producto certificado.

LA FIESTA DEL QUESO SE TRASLADA ESTE DOMINGO A MONTAÑA ALTA, EL BARRIO DONDE NACIÓ ESTA CELEBRACIÓN HACE 40 AÑOS EN TORNO AL QUESO DE GUÍA Y LAS TRADICIONES CANARIAS

Santa María de Guía/ A las doce del mediodía se abrirán los puestos en el entorno de la plaza para ofrecer miles de degustaciones de sancocho canario, potaje de jaramagos, pella de gofio, papás arrugás, tortillas con miel y, por supuesto, del producto estrella de esta fiesta, el Queso de Guía.

En esta edición se rendirá un homenaje a la familia de artesanos queseros del Cortijo de Las Mesas, y se realizará la entrega de Premios a los ganadores de la XIX Cata Insular 'Queso Flor de Guía'.

La Fiesta del Queso celebra su segunda edición este domingo, 7 de mayo, en Montaña Alta, el barrio de las medianías guienses donde nació esta celebración popular en torno al Queso de Guía y las tradiciones canarias hace 40 años.

A las doce del mediodía se abrirán los puestos en la calle principal del pueblo y el entorno de la iglesia para ofrecer a los visitantes la comida elaborada desde primeras horas de la mañana por los vecinos y vecinas que prepararán, como cada año, miles de degustaciones para que todos puedan disfrutar de un rico sancocho canario, un potaje de jaramagos, de una buena pella 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

gofio, también de papás arrugás; tortillas con miel y, por supuesto, del producto estrella de esta fiesta, el Queso de Guía. Todo ello a través de unos vales de degustación que se adquieren por un módico precio.

También se contará con varias queserías de Guía, Gáldar y Moya donde poder adquirir el buen queso que se produce en los Altos de estos municipios, y con una gran variedad de puestos de artesanía. No faltará tampoco la buena música de la tierra para amenizar esta celebración a cargo en esta ocasión de la agrupación folklórica "Estrella y Guía" y Yeray Rodríguez.

Homenaje al matrimonio de artesanos queseros del Cortijo de Las Mesas y Entrega de Premios de la XIX Cata Insular 'Queso Flor de Guía'

Como cada año, en el transcurso de la jornada festiva, sobre las doce del mediodía, se rendirá un homenaje a una familia de artesanos queseros de la zona de la Denominación de Origen de 'Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía', reconocimiento que este año se brindará al matrimonio formado por Josefa González González y Nicasio Díaz López, de la Quesería Las Mesas (Gáldar).

A continuación, en el mismo escenario de la plaza de Montaña Alta, se celebrará la entrega de premios a los ganadores de la XIX Cata Insular de Quesos "Queso Flor de Guía" celebrada el pasado fin de semana en el casco del municipio.

CANARIAS AHORA:

CANARIAS, SEGUNDA COMUNIDAD EN CONSUMO DE ALIMENTOS POR PERSONA AL AÑO CON 706,8 KILOS

La media española es de 662 kilogramos según datos de un informe elaborado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente



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 es la segunda Comunidad Autónoma en consumo medio de alimentos por persona al año con 706,8 kilos, según datos del *Informe del consumo de alimentación en España 2016*, del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.



Papas con mojo. (www.facebook.com/7Delicatessen)

El consumo medio en España es de 662,6 kilogramos, y por encima se sitúan Asturias (709 kg), Canarias (706,8 kg); Castilla y León (672,3 kg); Galicia (670,5 kg) y Aragón (666,4 kg).

Por el contrario, las que menos consumen y que se sitúan por debajo de la media nacional son La Rioja (545,7 kg), Comunidad de Madrid (560,4 kg), Cantabria (588,6 kg) y Andalucía (612 kg).

Sin embargo, por evolución en el gasto, que de media en España por persona es de 1.528,4 euros, destacan Asturias (1.678,9 euros), País Vasco (1.660,3 euros) y Cataluña (1.622,9).

Por su parte, Andalucía (1.295,1 euros), Extremadura (1.304,4 euros), Región de Murcia (1.334,2 euros) y Castilla-La Mancha (1.340,2 euros) son las de menor gasto per cápita.



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 total, los hogares españoles redujeron un 6 por ciento el desperdicio alimentario, ya que han disminuido en 80,1 millones de toneladas los alimentos que se tiran a la basura al tiempo que incrementaron su gasto en alimentación.

El informe recoge información sobre el consumo de alimentación en España entre octubre de 2015 y septiembre de 2016 y destaca que, a pesar de la reducción del desperdicio, se sigue tirando a la basura cada semana 24 millones de kilos de alimentos o bien 1.245,9 millones de kilos de alimentos "en condiciones de ser consumidos".

El estudio, del Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares, en el marco de la estrategia 'Más alimento, menos desperdicio', del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, apunta también que ha aumentado la concienciación de las familias sobre esta cuestión, ya que han reducido un 6 por ciento (80,1 millones de kilos) los alimentos que acabaron en la basura.

GRAN CANARIA ELEGIRÁ SU MEJOR QUESO ESTE SÁBADO ENTRE SETENTA PIEZAS

Una treintena de queserías competirán en el XXIV Concurso Oficial que se celebrará en la Casa del Queso (Guía) desde las 10.00 horas con degustaciones incluidas y que permitirá al público elegir al mejor lácteo curado de 2017.





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

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, la presidenta de la Confederación de Mujeres del Mundo Rural de Canarias, María del Carmen Pérez, y el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez.

Más de setenta piezas de una treintena de queserías competirán este sábado en el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que se celebrará el sábado en la Casa del Queso de Guía, donde el público no solo podrá deleitarse con las degustaciones, sino que tendrá la última palabra para elegir al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2017.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, que animó a la ciudadanía a no perderse el encuentro, informó de que en esta edición, la Institución ha ampliado la cuantía de los premios hasta los casi 4.000 euros, lo que ha contribuido a la excelente participación que ha registrado el concurso.

La valoración de los quesos comenzará a las 10 horas, seguirá la modalidad de *cata ciega* y podrá ser presenciada por el público, que podrá comenzar a disfrutar de un exquisito túnel de degustación. Además asistirán expertos catadores de consejos reguladores, asociaciones agrarias, restauradores y profesionales a los que el jurado puede acudir en busca de su experta opinión si lo consideraran necesario.

La primera fase de la cata consistirá en valorar el aspecto externo e interno de cada pieza, mientras que en la segunda fase el jurado atenderá al olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del producto catado.

A las 12 será el momento en el que el público podrá saborear las piezas seleccionadas y participar en la votación final para designar el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2017.

Así, el momento álgido se producirá a las 14 horas, cuando el Cabildo anunciará los 23 premios otorgados entre primeros, segundos y menciones especiales en las once modalidades en las que están divididas las tres categorías a concurso, que son las de quesos elaborados con leche pasteurizada, con leche cruda y con cuajo vegetal.



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 certamen cuenta con el reconocimiento oficial del Gobierno de Canarias y además ha sido integrado en el programa de Fiestas del Queso de Guía, que cumple 40 años con la novedad de participar en el proyecto europeo TastyCheese Tour junto a otros seis países para fomentar el turismo gastronómico, apuntó el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez.

Por su parte, María del Carmen Pérez, presidenta de la Confederación de Mujeres del Mundo Rural de Canarias (Ceres), que gestiona la Casa del Queso del Cabildo, invitó a la ciudadanía a acudir al concurso y a no perder la oportunidad de visitar la instalación en la que puede observarse la historia de este producto en la Isla.

Categorías y modalidades

La categoría que cuenta con más modalidades es la de leche cruda, que abarca quesos tiernos -puros y de mezcla-, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca y curados de mezcla.

En la categoría de leche pasteurizada compiten semicurados y curados, mientras que en la de cuajo vegetal entran a concurso tanto de una única variedad como de mezcla de variedades de cuajo.

En esta categoría de quesos elaborados con cuajo vegetal compiten productos procedentes de Moya, Guía y Gáldar y si, además, cuentan con denominación de origen protegida, serán publicitados bajo esa característica, aunque no es obligatorio pertenecer a la denominación para participar en el concurso.

La Denominación de Origen Queso Flor cuenta con cinco queserías adscritas que cuentan con 1.000 ovejas, el 25 por ciento de la cabaña de la localidad, cuya leche es imprescindible para el producto certificado.



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:

AGULO TOMA MEDIDAS CONTRA LA SEQUÍA

El Ayuntamiento investiga el alto consumo de agua potable que registra el municipio.



Agulo ha puesto en marcha una serie de medidas para frenar el alto consumo de agua potable que registra el municipio en un momento de escasez.

El Consistorio está adaptando la distribución de 2000 difusores en los hogares y empresas del municipio, y busca soluciones a las fugas de agua que se han detectado en algunos puntos de la localidad.

El grupo de gobierno municipal también ha recordado a los vecinos que se considera una falta grave el uso del agua potable para regar cultivos, jardines o, incluso, lavar vehículos.



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:

LOS PRECIOS DE ALIMENTOS BAJAN LEVEMENTE EN ABRIL POR EL EMPUJE DE LA OFERTA



Los precios de los alimentos básicos descendieron el 1,8 % en abril pasado respecto a marzo debido a las buenas previsiones de producción en la mayoría de esos productos, informó hoy la Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El índice de la FAO, que mide la evolución de los precios de los cereales, el azúcar, los aceites vegetales, los productos lácteos y la carne, se situó en 168 puntos, un 10 % más que en abril de 2017.

La agencia de Naciones Unidas explicó en un comunicado que la caída mensual se debió principalmente a la bajada en un 9,1 % de los precios del azúcar en un contexto en el que Brasil está exportando grandes cantidades pese a la débil demanda de importación a nivel mundial.



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

Los aceites vegetales se abarataron el 3,9 % en abril en medio de las expectativas de que aumenten las cosechas de soja en el norte y el sur de América mientras se debilita la demanda global de aceite de palma.

El precio de los cereales se redujo el 1,2 % mensual y el de los lácteos el 3,3 %, mientras que el único índice de precios que subió fue el de la carne (1,7 %), impulsado por la fuerte demanda doméstica de cerdo en la Unión Europea y las mayores ventas a China.

Las últimas previsiones de la FAO indican que la producción de cereales en 2017 apenas será el 0,4 % inferior a los niveles de 2016, una situación marcada por los abundantes suministros de trigo y maíz, así como por la disminución de los intercambios comerciales.

EL APURÓN:

LAS REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS DE EUROPA SE UNEN PARA DIFUNDIR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Los productores europeos de banana y plátano de Canarias, Guadalupe, Madeira y Martinica abanderan una nueva campaña trienal que beneficiará a todos los productos del sector primario de las islas.



Promoción de los productos agrícola de las regiones ultraperiféricas.



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

Bajo el eslogan “El logo de las regiones ultraperiféricas, nacido con estrella europea”, las organizaciones de productores de plátanos y bananas europeas: Asprocan (Canarias); Gesba (Madeira) y Ugpban (Guadalupe y Martinica) ponen en marcha una campaña en la que contarán con productos representativos del sector primario de las RUP como el tomate, el aguacate, las papas, el vino y los quesos.

Fernando Burgaz, director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente; Abel Morales, viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, y Domingo Martín Ortega, presidente de la Asociación de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), han inaugurado esta mañana en el Círculo de Bellas Artes de Madrid el programa europeo para la promoción del logotipo de las RUP.

Con la campaña se pretende sensibilizar a los consumidores europeos respecto a la calidad de los productos de las regiones ultraperiféricas de Europa (RUP) y desarrollar la notoriedad del logo de calidad RUP, gracias al cual la Unión Europea distingue los productos originarios de esas regiones.

Los productos agrícolas de las RUP se producen utilizando métodos tradicionales y sostenibles, en base a los reglamentos sociales y medioambientales más estrictos del mundo; en conformidad asimismo con las exigencias actuales de los consumidores europeos que buscan una alimentación más sana y sostenible.

Sin embargo, por su posición geográfica, su competencia en muchos casos proviene de terceros países no europeos que actúan en el mercado comunitario sin cumplir las mismas normas de producción. El logo RUP ha sido creado por la Unión Europea para mejorar la competitividad de las regiones europeas ultraperiféricas en el mercado interior y frente a los productos procedentes de terceros países.

Durante la campaña, que tendrá lugar entre 2017 y 2019, están previstas acciones en España, Portugal, Francia, Bélgica, Alemania y Polonia.

Fernando Burgaz, director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, ha asegurado que “esta campaña pone de manifiesto nuevamente el magnífico saber hacer del sector a través de una acción promocional muy bien planteada” y ha destacado “las



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

cualidades organolépticas diferentes y de calidad que hacen a estos productos con logo RUP más valiosos.”

Para Domingo Martín Ortega, presidente de Asprocan, “el sector platanero canario es consciente de la importancia de dar a conocer las particularidades de los productos que como el plátano de Canarias proceden de zonas alejadas de la Europa continental y que hacen que su sabor y calidad sean claramente diferentes y destacables. El ambicioso proyecto que hoy inauguramos pretende dar a conocer a los consumidores esas características y beneficios que hacen únicos a estos productos de las RUP.”

Exposición

Por otro lado, se ha presentado la exposición fotográfica «El gusto exótico de Europa», dedicada al logo de las regiones ultraperiféricas, que estará abierta al público del 4 al 10 de mayo en el Círculo de Bellas Artes de Madrid. A través de imágenes características de las islas, los visitantes podrán acercarse a las prácticas agrícolas de las citadas regiones europeas que avala el logo RUP y que son motivo principal por el que estos productos, nacidos en territorios con características únicas, ofrecen a los consumidores sostenibilidad, sabor y calidad.

La exposición es el punto de partida de un programa trienal de información que permite a las instituciones comunitarias y a los productores de plátanos de Canarias y de bananas de Guadalupe, Martinica y Madeira trabajar colectivamente para mejorar el conocimiento de los consumidores europeos sobre la calidad de los productos de las regiones ultraperiféricas europeas beneficiando con ello a todo el sector primario de las RUP.

La campaña difundirá asimismo el impacto económico y ecológico de la agricultura en esas regiones y presentará el contenido informativo que el logo RUP representa para los productores.

La muestra, diversa y auténtica, presentará paisajes impresionantes y retratos de productores y productoras en su entorno. Los productos serán asimismo destacados en distintas facetas.

La exposición podrá verse en 6 capitales europeas desde mayo a octubre de 2017. Del 4 al 10 de mayo las fotografías estarán expuestas en Madrid, en el Círculo de Bellas Artes.



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 paralelo, la exposición podrá verse en Barcelona, en el velero histórico «Le Marité». Construida en 1921 en Fécamp, en Seine-Maritime, esta goleta de tres mástiles es el último barco francés en estado de navegación que se utilizó como pesquero en Terranova.

De mayo de 2017 a octubre de 2019 el velero atracará en 18 ciudades portuarias europeas. La primera escala en Barcelona está prevista del 3 al 7 de mayo 2017, mientras que las escalas en Alicante y Málaga serán en 2018 y 2019, respectivamente.

Además de la exposición, el programa tiene previstos diversos proyectos pedagógicos con escuelas y la participación en ferias profesionales del sector agroalimentario.

Asimismo, se llevarán a cabo acciones de comunicación en medios, en la web del programa www.exotictasteofeurope.eu y en Facebook (« Exotic Taste of Europe »)

LA PRIMERA FERIA DEL QUESO DE GARAFÍA REUNIRÁ ESTE SÁBADO A VEINTE QUESERÍAS

La plaza José Mata de Las Tricias albergará catas, degustaciones, concursos, exposiciones y música en directo.



Queso de Garafía.



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 Ayuntamiento de Garafía organiza la I Feria del Queso 'Lo Natural', el sábado 6 de mayo, en la plaza José Mata de Las Tricias. La iniciativa persigue poner en valor el queso artesanal del municipio, así como dinamizar el sector quesero, uno de sus principales motores económicos.

El encuentro gastronómico ofrecerá a los asistentes los mejores quesos garafianos elaborados con leche de cabra (tiernos, semicurados y curados), que podrán acompañarse con vinos de la localidad de excelente calidad. Las degustaciones de queso y vino se podrán adquirir por el módico precio de un euro, pudiéndose comprar bonos con descuento: cuatro tapas por tres euros y seis tapas por cinco euros.

La feria contará, además, con una cata comentada de quesos a cargo de Lidia Sánchez Arenas y Diego Brito Ferraz, ambos miembros del Comité de cata de Queso Palmero.

Los visitantes podrán disfrutar de actividades complementarias durante toda la jornada, como la actuación musical del grupo de acordeones *Una hora menos en Canarias*, proyecciones de vídeos promocionales de las que serías participantes, y sorteos de lotes de vino y queso. También estará presente la empresa *Sabores de Garafía*, dedicada a la transformación y comercialización de productos agrícolas naturales y ecológicos.

El público tendrá la posibilidad de visitar la exposición fotográfica *El queso palmero a través de su propia mirada*, una muestra realizada por ganaderos y queseros de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero.

El alcalde, Martín Taño, destaca "la gran labor artesana de nuestros ganaderos y queseros, que obtienen como resultado un producto de altísima calidad, como es el queso de la Villa de Garafía". "La feria -añade- brindará a todos los visitantes la oportunidad de degustar junto a nuestros mejores quesos, vinos y productos ecológicos del municipio".

Taño agradece la colaboración de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Queso Palmero y Vinos "La Palma", e invita a disfrutar de todas las actividades programadas en torno a una feria gastronómica que busca impulsar y poner en valor el sector primario.



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

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE **Variedades comerciales de plantas. Reglamento**

- Orden APM/383/2017, de 21 de abril, por la que se modifican los anexos I, III, IV, V y VII del Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/05/05/pdfs/BOE-A-2017-4871.pdf>