



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

SABADO 06 DE MAYO DE 2017

LA PROVINCIA:

EL QUESO DE HOYA DEL CALADERO ES EL MEJOR CURADO DE GRAN CANARIA

El Concurso Insular de Quesos celebra su vigésima cuarta edición en Montaña Alta de Guía

Jacobo Corujeira



Concurso oficial de Quesos de Gran Canaria en Montaña Alta

El queso elaborado con leche de oveja en Hoya del Cavadero (Moya) por Francisco Díaz es desde este sábado el mejor curado de Gran Canaria. Esa fue la decisión del jurado y del público participante en el Concurso de Quesos de Gran Canaria, en el que estaban inscritos hasta 70 quesos elaborados por 33 productores de toda la Isla que competían por 23 premios.

El resultado se conoció en torno a la hora del almuerzo, después de una intensa mañana de catas ciegas que comenzó a las 10.00 horas con la



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

primera valoración de los quesos presentados al concurso. Tras la introducción del certamen, a cargo del consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, el jurado profesional arrancó su labor con la valoración visual de los quesos en la zona dedicada al panel de catas. En esta primera fase los veterinarios e ingenieros agrónomos que lo conformaban tuvieron que analizar los principales detalles de la apariencia de los quesos participantes, siempre ocultando los nombres reales de las muestras con un código numérico que garantizara la neutralidad. Entre otros aspectos debían valorar si los candidatos presentaban manchas en su exterior, si el sellado del queso era correcto o si su forma parecía homogénea.

Prueba de gusto

Tras comprobar los aspectos visuales, los miembros del jurado ocuparon sus asientos para dar inicio a la parte más intensa de su labor, el **análisis** olfato-gustativo de los productos. Una a una fueron recibiendo las porciones del producto con un nuevo etiquetado numérico de modo que nadie se pudiera dejar llevar en esta nueva fase por la valoración visual recién realizada. De ellas debían extraer los aromas que desprenden, su textura en mano y boca, el sabor que presentan en paladar o el retrogusto que dejan. También debían valorar la presencia del sabor a leche o el cuerpo del cuajo, la cantidad de sal o su consistencia.

Los jurados tenían en sus manos la selección de los tres mejores quesos curados (uno de cabra, otro de oveja y por último, de mezcla), pero no estaban solos a la hora de escoger al más destacado de todos. El público presente en la Casa del Queso de Montaña Alta también tuvo la oportunidad de hacer valer su opinión a través de una votación popular que acabó por dilucidar cuál de ellos se iba a alzar con el título.



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 túnel de degustación habilitado por el Cabildo también permitió al público del Concurso Oficial de Quesos descubrir y probar algunos de los mejores productos gastronómicos de la Isla y comprobar su calidad en comparación con las alternativas industriales. Pudieron constatar, por ejemplo, los intensos matices herbales de un aceite de oliva virgen extra de Temisas de los que carecen las marcas comerciales; o el particular sabor de la miel de barrilla, con sus aromas marinos, y de la de Tajinaste, más floral y delicada.

SANTA MARÍA DE GUÍA DESPIDE LA FIESTA DEL QUESO

Este domingo, última cita con la tradición más sabrosa de Montaña Alta



Santa María de Guía despide la Fiesta del Queso

Consulte la sección de Ocio: Agenda | Planes | Gastronomía
Estrenos de la semana

Santa María de Guía se despide este domingo de su tradición más sabrosa; la Fiesta del Queso, que cumple este año su cuadragésimo cumpleaños.



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

Montaña Alta, el pueblo en el que nació la Fiesta del Queso en marzo de 1977, acogerá el 7 de mayo una de las jornadas que dedica el municipio de Guía a su producto estrella. Queso de Flor, de Media Flor. De cardo, de alcaucil. De baifo, de cordero. Muchas variedades para disfrutar del alimento madurado de la cuajada de la leche.

La gran oda al queso de Guía comenzó el pasado 22 de abril con un amplio programa que ya ha disfrutado de uno de sus días grandes.

El último día de abril, la música folklórica amenizó el ambiente en los alrededores de la plaza del casco histórico del municipio del noroeste que vivió en la cercana casa de la cultura la XVIII cata insular Queso Flor de Guía, con un jurado compuesto por 20 expertos catadores que deberán fallar en las modalidades Gran Canaria Semicurado; Gran Canaria Curado; Cuajo Vegetal; y Mezcla de Cuajos con una mención especial destinada a los productores de la Denominación de Origen Protegida del Queso Flor de Guía.

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 fueron algunos de los productos que acompañaron al queso en su gran degustación en el que fueron vendidos cerca de 1.000 kilos.

Una semana después, Montaña Alta recoge el testigo. Y como viene siendo habitual, lo hará con una feria de gastronomía tradicional donde los asistentes podrán degustar los más variados productos de la tierra elaborados desde primeras horas de la mañana por los vecinos de este pago de las medianías guienses.



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

Habrà también una feria de artesanía, venta de queso y productos artesanales. Un lugar destacado del programa lo ocupa cada año el homenaje que se realiza en el marco de estas fiestas a un matrimonio de artesanos queseros. En esta ocasión, el reconocimiento se brindará a la familia formada por Josefa González González y Nicasio Díaz López de la Quesería Las Mesas.

LA ALDEA ORGANIZA LA I FERIA DEL TOMATE



La Aldea organiza la I Feria del Tomate

El sábado 13 de mayo La Aldea de San Nicolás celebra su I Feria del Tomate, con el objetivo de mostrar los diferentes usos que tiene este fruto en gastronomía. Esta iniciativa se enmarca en todas las que se vienen realizando semanalmente para proyectar la imagen del municipio, potenciando la marca 'La Aldea' a través de la muestra de sus valores gastronómicos, naturales y de ocio.

En colaboración con el Ciclo de Dirección de Cocina del IES Felo Monzon Grau Bassas de Las Palmas de Gran Canaria, durante toda la mañana se



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

elaborarán hasta seis recetas, que los alumnos de los PFAE de Hostelería distribuirán entre los asistentes para su degustación de manera gratuita.

El grupo de alumnos del centro capitalino y sus profesores, trabajarán con unos 150 kilos de tomate donados por la cooperativa Coagrisán.

Los show cooking se complementarán con una visita guiada, también gratuita a una explotación agrícola del municipio, que partirá desde La Alameda sobre las 9:00 horas. La finca se encuentra en Las Tabladas, a la que se llegará caminando por la subida de Castañeta.

Las actividades se completarán con música en directo y castillos hinchables para los más pequeños

LA ALDEA ORGANIZA LA I FERIA DEL TOMATE PARA POTENCIAR SU GASTRONOMÍA

El sábado 13 de mayo La Aldea de San Nicolás celebra su I Feria del Tomate, con el objetivo de mostrar los diferentes usos que tiene este fruto en la gastronomía. Esta iniciativa se enmarca en todas las que se vienen realizando semanalmente para proyectar la imagen del municipio, potenciando la marca La Aldea a través de la muestra de sus valores gastronómicos, naturales y de ocio.

En colaboración con el Ciclo de Dirección de Cocina del IES Felo Monzon Grau Bassas de Las Palmas de Gran Canaria, durante toda la mañana se elaborarán hasta seis recetas, que los alumnos de los PFAE de Hostelería distribuirán entre los asistentes para su degustación de manera gratuita. 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

grupo de alumnos y sus profesores trabajarán con unos 150 kilos de tomate donados por la cooperativa Coagrisan.

Los *show cooking* se complementarán con una visita guiada a una explotación agrícola del municipio, que partirá desde La Alameda sobre las 9.00 horas. La finca se encuentra en Las Tabladas, a la que se llegará caminando por la subida de Castañeta. Las actividades se completarán con música en directo y castillos hinchables para los más pequeños.

CANARIAS 7:

EL QUESO HOYA DEL CAVADERO DE MOYA, MEJOR CURADO DE GRAN CANARIA 2017

El exquisito queso Hoya del Cavadero en Moya, de Francisco Díaz, conquistó este sábado al jurado y el paladar popular en el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria y se ha convertido en el Mejor Curado 2017 tras competir con una treintena de queserías, según anunció el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo Canarias7

-
-
-

La Casa del Queso del Cabildo en Guía fue el entorno elegido para su celebración por ser un municipio referencia del magnífico trabajo que realizan los profesionales del sector en Gran Canaria, donde nacen excelentes quesos que cada día obtienen mayores reconocimientos a nivel nacional e internacional, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo. Un total de 33 queserías presentaron a concurso 70 piezas para competir a los 23 premios de las 11 modalidades divididos en tres categorías. El gran premio fue decisión definitiva de un jurado popular compuesto por el público presente en el certamen.



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 primer premio de la categoría de leche pasteurizada curada fue para la quesería Fuente Morales de las Palmas de Gran Canaria, mientras que en la modalidad de curado fue para Quesos Caseros de Madelagua de Valleseco.

El Cabildo, que ha distribuido 4.000 euros en premio, si bien el logro es lo realmente valorado por las queserías, que hoy han vivido su día grande, ofrecerá los quesos premiados para que la ciudadanía pueda degustarlos en el Descorche de Vinos, el lunes 15 de mayo a las 18.00 horas en el Patio de la Casa Palacio, y los presentará a concurso en el campeonato mundial de quesos World Cheese Awards.

El panel de cata, que comenzó la valoración de las piezas a las 10.00 horas, estuvo compuesto por 24 miembros expertos en la cata de quesos, la mayor parte veterinarios e ingenieros agrónomos con años de experiencia.

La primera fase consistió en el estudio visual de las piezas cortadas en dos mitades, en la que cada experto observó la forma, el color, la presencia de posibles manchas, el sellado interno y el marco curado más cercano a la cáscara.

A continuación, valoraron las características olfatogustativas, en la que estudiaron el olor, la presencia en boca, la textura, la impresión global y las reminiscencias de pastos, vegetales o frutales presentes en cada trozo.

Entre pieza y pieza, los miembros aclararon el paladar con agua, pan bizcochado y manzana verde, un fruto que ayuda a neutralizar el sabor del queso anterior para poder apreciar en todo su esplendor el siguiente a valorar.

De forma paralela, el público disfrutó de un túnel de degustación de cuatro de los productos típicos de Gran Canaria: aceite, queso, vino y miel, ordenados de forma que el recorrido comenzaba con los productos más suaves para terminar con los más sabrosos y apreciar la riqueza gustativa de las excelencias grancanarias.

Entre los aceites para saborear, la ciudadanía pudo apreciar el fondo picante del aceite de Los Barros y el dulzor afrutado del Desentidos, que daban paso



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 quesos flor de Guía, semicurado, de media flor y el exquisito queso flor, untuoso y con un regusto a mantequilla.

En la tercera parada del túnel, el visitante degustó tres vinos: un blanco malvasía semiseco de La Vica, un rosado de autor de La Lava y un tinto de listán negro del Rincón del Guinguada, al que seguía el punto dulce de las mieles de Gran Canaria, con la sensación de la miel ligeramente salada de barrilla, una dulce producida a partir de polen de Tajinaste y la estrella de la degustación, una miel afrutada con fondo de aguacate que hizo las delicias de los visitantes.

A medida que el panel de cata avanzaba, los visitantes pudieron degustar las piezas presentadas a concurso en el papel de degustación y participar, de esta forma, de la decisión final de los profesionales.

Sobre el mediodía, el jurado ya había seleccionado las piezas ganadoras en las once modalidades a concurso: quesos tiernos puros y de mezcla, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca, curados de mezcla, semicurados y curados con leche pasteurizada, además de dos variedades de cuajo vegetal.

El público tomó el testigo y degustó las muestras de los tres finalistas a mejor queso curado, en las modalidades de puro de oveja, puro de cabra y de mezcla, para a continuación votar en una urna por su favorito, del que resultó ganador el queso de Francisco Díaz, de Moya.

El jurado otorgó 23 premios entre primeros, segundos y menciones especiales, además del galardón principal a queso curado, que fue seleccionado por los profesionales pero que eligió finalmente el jurado popular formado por el público presente. Los reconocimientos serán entregados en un acto especial que tendrá lugar próximamente en el Cabildo 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

Categoría de leche pasteurizada:

Modalidad semicurado

2º premio, dotado con 100 euros: Quesos Frescos Lomo Gallego, Telde.

1º premio, dotado con 120 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente Morales, Las Palmas de Gran Canaria.

Modalidad pasteurizado curado:

2º premio, dotado con 100 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente Morales, Las Palmas de Gran Canaria.

1º premio, dotado con 120 euros: Quesos Caseros de Madrelagua, Valleseco.

Categoría de leche cruda:

Modalidad queso tierno

3º premio, dotado con 70 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria

2º premio, dotado con 100 euros: Juan Vizcaíno, Quesería Artesanal Guedes. Santa Lucía.

1º premio, dotado con 120 euros: Francisco Díaz, del Cortijo de las Hoyas, Moya

Modalidad queso semicurado puro

3º premio, dotado con 80 euros: Ramon Ortega, La Cueva del Paso, San Bartolomé

2º premio, dotado 110 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria

1º premio, dotado con 170 euros: Francisco González, Cortijo de Galeote, Gáldar.



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

Modalidad queso semicurado mezcla

3º premio, dotado con 80 euros: Juan Vizcaíno. Quesería Artesanal Guedes. Santa Lucía.

2º premio, dotado con 110 euros: Rosa Mendoza, Quesos Palomino, Gáldar

1º premio, dotado con 170 euros: Ezequiel Santana, Queso Roque Grande, Valsequillo

Modalidad queso crudo curado

3º premio, dotado con 120 euros: Melián Suárez, Quesos Angelita, Valsequillo

2º premio, dotado con 180 euros: Francisco Díaz, Cortijo de las Hoyas, Moya.

Modalidad queso curado puro de cabra

2º premio dotado con 120 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria

1º premio, dotado con 180 euros: José Miguel Ortega. Queso La Gloria. San Bartolomé

Modalidad curado puro de oveja

2º premio, dotado con 120 euros, Francisco González, Quesería El Cortijo del Galeote. Gáldar

1º premio, dotado con 180 euros, Francisco Díaz, Hoya del Caballero, Moya

Categoría de cuajo vegetal:

Modalidad mezcla

1º premio, dotado con 110 euros: Jose Mendoza, Cortijo de Pabón, Guía

2º premio, dotado con 140 euros: Jose J. Gil. Campos de Guía. Guía

1º premio, dotado con 180 euros: Josefa González, Las mesas, Gáldar.

Modalidad puro

3º premio, dotado con 110 euros: Jose J. Gil, Campos de Guía, Guía



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

2º premio, dotado con 170 euros: Juan F Medina. Moya. Altos de Moya

1º premio, dotado con 180 euros: Cristóbal Moreno, Cortijo Caidero. Gáldar

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

CANARIAS PIDE LA MÁXIMA SANCIÓN PARA LAS IMPORTACIONES ILEGALES DE FRUTA

Canarias pedirá al Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente la modificación para aplicar la máxima sanción posible para los importadores de fruta tropical y subtropical ilegal, lo que puede acarrear un delito contra la salud pública, multas de hasta tres millones de euros y la retirada del carné de importador.

En comisión parlamentaria, el consejero Narvay Quintero explicó que el Gobierno canario ha aumentado este año las inspecciones en los canales comerciales y establecimientos de venta al público, "que ha dado resultados con varias incautaciones de partidas de estas frutas, fundamentalmente de piña, papaya y aguacate, que habían entrado sin control en las Islas". Alguna de esas partidas, tras ser analizadas, dieron positivo en sustancias fitosanitarias cuyo uso no está permitido en la Unión Europea.

"En estos casos se pedirá al Estado que se aplique el bloque 3 de la Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal, esto es, el grado de sanción más alto para condenar la entrada irregular en el Archipiélago de estas producciones", indicó el consejero.

Quintero recordó, además, que se han desarrollado diversas reuniones 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

representantes del Gobierno de España para reiterar la necesidad de que aumenten los medios humanos y materiales en puertos y aeropuertos de las Islas evitar la introducción de plagas y proteger los productos canarios.

CANARIAS 24 HORAS:

LA GUARDIA CIVIL ESCLARECE DIVERSOS DELITOS DE ROBO CON FUERZA EN FINCAS AGRÍCOLAS DEL NORTE DE GRAN CANARIA



Las Palmas de Gran Canaria/ Todas las actuaciones se realizaron en diferentes fincas agrícolas del municipio de Gáldar y están relacionadas con delitos contra el patrimonio.

El Equipo Roca de la Comandancia de la Guardia Civil de Las Palmas, en Gran Canaria, ha procedido a la detención de cuatro personas y la investigación de otras dos, por ser los presuntos autores de cinco delitos de robo con Fuerza producidos todos ellos en diferentes explotaciones agrícolas del municipio de Gáldar, recuperándose con estas actuaciones alrededor de 65 kilogramos de aguacates que fueron devueltos a sus legítimos propietarios.

La investigación se inició a principios de este año, cuando el Equipo Roca de la Guardia Civil tuvo conocimiento de diversos robos sufridos en diferentes



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

fincas agrícolas del referido municipio, concretamente con la sustracción de aguacates. Por todo ello, los agentes iniciaron un operativo policial basado en la vigilancia y seguimiento de las explotaciones agrícolas en coordinación con las correspondientes Policías locales de Gáldar y Santa María de Guía.

Un detenido por un delito de robo con fuerza – colaboración ciudadana

El pasado día 07 de febrero, los agentes del Equipo Roca procedieron a la detención, en la localidad de Santa María de Guía, de una persona vecino de dicho municipio de iniciales C.M.P., y 59 años de edad, como presunto autor de un delito de robo con fuerza ocurrido en una finca de Gáldar. Los agentes, que fueron alertados del robo mediante la colaboración ciudadana, sorprendieron al detenido saltando el muro perimetral de dicha finca cuando entró en ella para sustraer los aguacates.

Un detenido por un delito de robo con fuerza y recuperación del género

Por otro lado, el pasado día 13 de marzo, la Guardia Civil en coordinación con la Policía Local de Gáldar, procedieron a la detención de J.R.R.O. vecino del municipio de Agaete, de nacionalidad española y 51 años de edad, con numerosos antecedentes policiales, por ser el presunto autor de un delito de robo con fuerza, ocurrido en una finca agrícola de Gáldar. Con esta actuación la Policía Local recuperó 28 kilogramos de aguacates que fueron entregados a su legítimo propietario.

Dos detenidos por un delito de robo con fuerza

Posteriormente, los días 23 y 24 de marzo, el Equipo Roca en coordinación con los componentes de la Guardia Civil de Santa María de Guía, procedieron a la detención de dos personas de iniciales A.V.S. y R.G.G.A. ambos vecinos del municipio de Agaete de 43 y 42 años respectivamente, como presuntos autores de un Delito de Robo con Fuerza ocurridos nuevamente en otra explotación agrícola de Gáldar.

La actuación policial se inició a raíz del aviso de un ciudadano en el que comunicaba a la Guardia Civil de Santa María de Guía la comisión de un robo en el interior de una finca agrícola, en el municipio de Gáldar.



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

Inmediatamente los agentes se desplazaron al lugar, localizando e identificando a dos personas que se encontraban en las inmediaciones de la finca con unos 37 kilogramos de aguacates.

La Guardia Civil pudo comprobar que el género intervenido fue robado en una finca cercana y que los presuntos autores accedieron saltando los muros exteriores. En cuanto al género intervenido, este fue devuelto a su legítimo dueño

Dos personas investigadas por dos delitos de robo con fuerza en las cosas

Por último, el pasado día 26 de abril se procedió a la investigación de A.N.A.A. y C.F.A.A., ambos de nacionalidad española y vecinos del municipio de Agaete de 54 y 57 años de edad, por ser los presuntos autores de dos delitos de robo con fuerza ocurridos en la misma finca agrícola, ubicada también en el municipio de Gáldar y de producción de aguacates.

La investigación se inició a raíz de la denuncia en la que se comunicaba a la Guardia Civil sendos robos en la finca agrícola, motivo por el que los agentes del Equipo Roca iniciaron las gestiones oportunas para el total esclarecimiento de los hechos en unión a la colaboración ciudadana, la cual fue fundamental para la identificación de los presuntos autores.

Cabe destacar en todas estas actuaciones el principio de coordinación y colaboración policial con las referidas Policías Locales, todo ello en unión a la colaboración ciudadana que fueron fundamentales para el esclarecimiento de los hechos descritos.

LA ALDEA ORGANIZA LA I FERIA DEL TOMATE PARA POTENCIAR SU USO GASTRONÓMICO

La Aldea de San Nicolás/ El sábado 13 de mayo La Aldea de San Nicolás celebra su I Feria del Tomate, con el objetivo de mostrar los diferentes usos que tiene este fruto en gastronomía.



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

Esta iniciativa se enmarca en todas las que se vienen realizando semanalmente para proyectar la imagen del municipio, potenciando la marca 'La Aldea' a través de la muestra de sus valores gastronómicos, naturales y de ocio.

En colaboración con el Ciclo de Dirección de Cocina del IES Felo Monzon Grau Bassas de Las Palmas de Gran Canaria, durante toda la mañana se elaborarán hasta seis recetas, que los alumnos de los PFAE de Hostelería distribuirán entre los asistentes para su degustación de manera gratuita. El grupo de alumnos del centro capitalino y sus profesores, trabajarán con unos 150 kilos de tomate donados por la cooperativa Coagrisán. Los show cooking se complementarán con una visita guiada, también gratuita a una explotación agrícola del municipio, que partirá desde La Alameda sobre las 9:00 horas. La finca se encuentra en Las Tabladas, a la que se llegará caminando por la subida de Castañeta. Las actividades se completarán con música en directo y castillos hinchables para los más pequeños.

VEGA NORTE REGRESA A LA PALMA CON 4 NUEVAS MEDALLAS: ORO EN FRANCIA Y 3 PLATAS EN CÓRDOBA

Tijarafe/ Los vinos Vega Norte, pertenecientes a la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma, con domicilio en el municipio de Tijarafe, regresa a la Isla con 4 nuevas distinciones, tras su participación en dos reconocidos concursos: le Challenge International du Vin, celebrado en Burdeos, Francia y el Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita de Córdoba.

En Francia, el Challenge International du Vin ha otorgado una Medalla de Oro a la variedad Vega Norte Blanco 2016. Este prestigioso certamen, que ha cumplido este año su XLI edición, acogió a 800 expertos catadores que degustaron más de 5.000 muestras de vinos producidos en 40 países diferentes de todo el mundo. El Challenge International du Vin es el concurso enológico más antiguo a nivel internacional y recoge en Burdeos, Francia, los mejores caldos de las zonas productivas de todo el mundo.

Por su parte, en España, el Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita de Córdoba ha concedido 3 Medallas de Plata para el Vega Norte Albillo Criollo,



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

Vendimia Seleccionada y Ensamble, respectivamente. Se trata de un Concurso que cuenta este año con su XXIII edición, situándose como uno de los certámenes más reconocidos a nivel nacional, debido a la alta cualificación del jurado elegido para la valoración de los vinos. Además, cada año trabajan con sus objetivos iniciales: potenciar el sector vitivinícola, premiando la calidad, el esfuerzo del viticultor y del bodeguero. Estos nuevos galardones ponen de manifiesto la alta calidad de los vinos Vega Norte adscritos a la Denominación de Origen Vinos de La Palma, cuyas variedades se cultivan en la Comarca Noroeste de La Palma. En total y hasta el momento, la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma suma 10 condecoraciones, a nivel internacional, nacional y regional y una mención especial en la Guía Repsol. Desde la dirección de Bodegas Noroeste de La Palma queremos dedicar las 10 medallas obtenidas por la familia de Vinos Vega Norte a nuestros socios, socias, viticultores y viticultoras, sin cuyo esfuerzo y trabajo heroico en los balcones naturales de nuestra complicada orografía, no sería posible cosechar tan espléndidos resultados.

Listado de Premios Concurso	Bodegas Noroeste Lugar	de La Palma	2017	Vino	Medalla
1 Concurso Agrocanarias 2016 Vendimia Seleccionada	Canarias			Vega Norte	Plata
2 Wine Masters Challenge Rosado	Estoril			Vega Norte	Plata
3 Wine Masters Challenge Blanco Plata	Estoril			Vega Norte	
4 Concurso de vinos de Lyon Criollo Plata	Lyon			Vega Norte	Albillo
5 Concurso de vinos de Lyon Seleccionada Plata	Lyon			Vega Norte	Vendimia



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

6	Guía Repsol Ensamble		Vega Norte 90 Puntos
7	Mondial du Rose Rosado	Burdeos	Vega Norte Plata
8	Challenge du Vin Blanco	Burdeos	Vega Norte Oro
9	Premios Mezquita Albillo Criollo	Córdoba	Vega Norte Plata
10	Premios Mezquita Seleccionada	Córdoba	Vega Norte Vendimia Plata
11	Premios Mezquita Ensamble	Córdoba	Vega Norte Plata

CANARIAS AHORA:

EL MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA DE 2017 SE HACE EN MOYA

El lácteo, de Francisco Díaz, obtuvo el primer puesto en la categoría de leche cruda de oveja en el Concurso Oficial organizado por el Cabildo isleño en la Casa del Queso de Guía y el jurado popular le otorgó el galardón principal en esa modalidad

El certamen ha repartido 25 premios entre varias queserías divididas según el tipo de maduración y dentro de tres categorías: leche pasteurizada, leche cruda y 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



Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2017 celebrado en la Casa del Queso (Guía).

El exquisito queso de oveja Hoya del Cavadero en Moya, de Francisco Díaz, conquistó al jurado y el paladar popular en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria y se ha convertido en el Mejor Curado 2017 tras competir con una treintena de queserías, anunció el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

En esta categoría, de leche cruda, Francisco Díaz ganó también el primer premio a mejor queso tierno. El mejor semicurado puro es el de Francisco González, Cortijo de Galeote, (Gáldar) y el mejor semicurado mezcla lo ganó Ezequiel Santana de Queso Roque Grande, (Valsequillo). El queso de Jose Miguel Ortega, en Queso La Gloria (San Bartolomé de Tirajana) ganó el premio a mejor curado puro de cabra.

El primer premio de la categoría de leche pasteurizada semicurada fue para la quesería Fuente Morales de las Palmas de Gran Canaria, mientras que la modalidad de curado fue para Quesos Caseros de Madelagua de Valleseco.

En la categoría de cuajo vegetal, los primeros premios han recaído en Josefa Gonzalez, de Las mesas, (Gáldar), en la modalidad de mezcla y en Cristobal Moreno, en el Cortijo Caideros (Gáldar), en la modalidad pura.

El Cabildo, que ha distribuido 4.000 euros en premios, ofrecerá los quesos para que la ciudadanía pueda degustarlos en el Descorche de Vinos, el lunes 15 de mayo a las 18.00 horas en el Patio de la Casa Palacio, y los presentará



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 concurso en el campeonato mundial de quesos World Cheese Awards.

La Casa del Queso del Cabildo en Guía fue la elegida para la celebración del certamen por ser un municipio referencia del magnífico trabajo que realizan los profesionales del sector en Gran Canaria, donde nacen excelentes quesos que cada día obtienen mayores reconocimientos a nivel nacional e internacional, subrayó Miguel Hidalgo.

El panel de cata, que comenzó la valoración de las piezas a las 10:00 horas, estuvo compuesto por 24 miembros expertos en la cata de quesos, la mayor parte veterinarios e ingenieros agrónomos con años de experiencia.

La primera fase consistió en el estudio visual de las piezas cortadas en dos mitades, en la que cada experto observó la forma, el color, la presencia de posibles manchas, el sellado interno y el marco curado más cercano a la cáscara.

A continuación, valoraron las características olfatogustativas, en la que estudiaron el olor, la presencia en boca, la textura, la impresión global y las reminiscencias de pastos, vegetales o frutales presentes en cada trozo.

Entre pieza y pieza, los miembros aclararon el paladar con agua, pan bizcochado y manzana verde, un fruto que ayuda a neutralizar el sabor del queso anterior para poder apreciar en todo su esplendor el siguiente a valorar.

De forma paralela, el público disfrutó de un túnel de degustación de cuatro de los productos típicos de Gran Canaria: aceite, queso, vino y miel, ordenados de forma que el recorrido comenzaba con los productos más suaves para terminar con los más sabrosos y apreciar la riqueza gustativa de las excelencias grancanarias.

Entre los aceites para saborear, la ciudadanía pudo apreciar el fondo picante del aceite de Los Barros y el dulzor afrutado del Desentidos, que daban paso a quesos flor de Guía, semicurado, de media flor y el exquisito queso flor, untuoso y con un regusto a mantequilla.



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 la tercera parada del túnel, el visitante degustó tres vinos: un blanco malvasía semiseco de La Vica, un rosado de autor de La Lava y un tinto de listán negro del Rincón del Guiniguada, al que seguía el punto dulce de las mieles de Gran Canaria, con la sensación de la miel ligeramente salada de barrilla, una dulce producida a partir de polen de Tajinaste y la estrella de la degustación, una miel afrutada con fondo de aguacate que hizo las delicias de los visitantes.

A medida que el panel de cata avanzaba, los visitantes pudieron degustar las piezas presentadas a concurso en el papel de degustación y participar, de esta forma, de la decisión final de los profesionales.

Sobre el mediodía, el jurado ya había seleccionado las piezas ganadoras en las once modalidades a concurso: quesos tiernos puros y de mezcla, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca, curados de mezcla, semicurados y curados con leche pasteurizada, además de dos variedades de cuajo vegetal.

El público tomó el testigo y degustó las muestras de los tres finalistas a mejor queso curado, en las modalidades de puro de oveja, puro de cabra y de mezcla, para a continuación votar en una urna por su favorito, del que resultó ganador el queso de Francisco Díaz, de Moya.

El jurado otorgó 25 premios entre primeros, segundos y menciones especiales, además del galardón principal a queso curado, que fue seleccionado por los profesionales, pero que eligió finalmente el jurado popular formado por el público presente.

Los reconocimientos serán entregados en un acto especial que tendrá lugar próximamente en el Cabildo 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

Categorías y premios

Categoría de Leche pasteurizada

Modalidad semicurado
2º premio, dotado con 100 euros: Quesos Frescos Lomo Gallego, Telde.
1º premio, dotado con 120 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente
Morales, Las Palmas de Gran Canaria.

Modalidad pasteurizado curado:
2º premio, dotado con 100 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente
Morales, Las Palmas de Gran Canaria.
1º premio, dotado con 120 euros: Quesos Caseros de Madrelagua, Valleseco.

Categoría de leche cruda

Modalidad queso tierno
3º premio, dotado con 70 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños.
Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria
2º premio, dotado con 100 euros: Juan Vizcaíno, Quesería Artesanal Guedes.
Santa Lucía.
1º premio, dotado con 120 euros: Francisco Díaz, Hoya del Cavadero, Moya

Modalidad queso semicurado puro
3º premio, dotado con 80 euros: Ramon Ortega, La Cueva del Paso, San
Bartolomé
2º premio, dotado 110 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos
Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria
1º premio, dotado con 170 euros: Francisco González, Cortijo de Galeote,
Gáldar.

Modalidad queso semicurado mezcla
3º premio, dotado con 80 euros: Juan Vizcaíno. Quesería Artesanal Guedes.
Santa Lucía.
2º premio, dotado con 110 euros: Rosa Mendoza, Quesos Palomino, Gáldar
1º premio, dotado con 170 euros: Ezequiel Santana, Queso Roque Grande,



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

Valsequillo

Modalidad queso crudo curado
3º premio, dotado con 120 euros: Melián Suárez, Quesos Angelita, Valsequillo
2º premio, dotado con 180 euros: Francisco Díaz, Hoya del Cavadero, Moya.

Modalidad queso curado puro de cabra
2º premio dotado con 120 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños.
Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria
1º premio, dotado con 180 euros: Jose Miguel Ortega. Queso La Gloria. San Bartolomé

Modalidad curado puro de oveja
2º premio, dotado con 120 euros, Francisco González, Quesería El Cortijo del Galeote. Gáldar
1º premio, dotado con 180 euros, Francisco Díaz, Hoya del Cavadero, Moya

Categoría de cuajo vegetal

Modalidad mezcla
1º premio, dotado con 110 euros: Jose Mendoza, Cortijo de Pavón, Guía
2º premio, dotado con 140 euros: Jose J. Gil. Campos de Guía. Guía
1º premio, dotado con 180 euros: Josefa Gonzalez, Las mesas, Gáldar.

Modalidad puro
3º premio, dotado con 110 euros: Jose J. Gil, Campos de Guía, Guía
2º premio, dotado con 170 euros: Juan F Medina. Moya. Altos de Moya
1º premio, dotado con 180 euros: Cristobal Moreno, Cortijo Caidero. Gáldar



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

QUINTERO, SATISFECHO POR LA REDUCCIÓN DEL IRPF A LOS PRODUCTORES DEL SECTOR PRIMARIO

Según el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, esta reducción compensará las pérdidas de sectores como el del vino, para el que 2016 fue un mal año.



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, Narvay Quintero (d). EFE/Ramón de la Rocha

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha expresado su satisfacción por la decisión del Ministerio del ramo de reducir los módulos del IRPF que se aplican en la declaración de la renta 2016 a productores del sector primario.

Según el consejero, esta reducción compensará las pérdidas de sectores como el del vino, para el que 2016 fue un mal año.

El Boletín Oficial del Estado publicó la orden ministerial para "atenuar la presión fiscal sobre agricultores y ganaderos, en atención a las excepcionales circunstancias climatológicas del año pasado" y en su anexo, especifica las reducciones generales y por comunidades autónomas, provincias, actividades y municipios, que incluye un buen número de cultivos y cabañas ganaderas.



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 canario, en una nota de su departamento, indica que esta decisión responde a un diálogo mantenido entre las asociaciones y colectivos profesionales del sector primario y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias del que resultó una solicitud formal al Gobierno de España.

Quintero recuerda que el año pasado se sucedieron diversos fenómenos meteorológicos que afectaron a la producción, como temporales de viento, olas de calor y resultó afectado de manera especial el sector del vino.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), de la Consejería de Agricultura, Ganaderías, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias hizo públicos los datos de la cosecha uva de 2016 que tuvo un descenso de entre un 20% y un 70%, como fue el caso de la D.O. Lanzarote.

LA GUARDIA CIVIL RECUPERA 65 KILOS DE AGUACATES ROBADOS DE LAS FINCAS DEL NORTE DE GRAN CANARIA

Cuatro personas han sido detenidas y otras dos son investigadas por ser los presuntos autores de cinco delitos de robo con Fuerza en el municipio de Gáldar (Gran Canaria).



Aguacates robados en Gáldar.



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 Equipo Roca de la Comandancia de la Guardia Civil de Las Palmas ha detenido a cuatro personas e investiga a otras dos por ser los presuntos autores de cinco delitos de robo con Fuerza en diferentes explotaciones agrícolas del municipio de Gáldar, recuperándose con estas actuaciones unos 65 kilogramos de aguacates.

Las detenciones se produjeron después de que a principios de este año se iniciara una investigación al tener conocimiento el Equipo Roca de la Guardia Civil de diversos robos sufridos en diferentes fincas agrícolas de Gáldar relacionados con la sustracción de aguacates.

Esto motivó que los agentes iniciaran un operativo policial basado en la vigilancia y seguimiento de las explotaciones agrícolas en coordinación con las correspondientes policías locales de Gáldar y Santa María de Guía, según informó la Guardia Civil en nota de prensa.

Así, el 7 de febrero, los agentes detuvieron en Santa María de Guía a una persona que responde a las iniciales de C.M.P., de 59 años de edad, como presunto autor de un delito de robo con fuerza ocurrido en una finca de Gáldar, ya que lo sorprendieron saltando el muro de una finca cuando entraba en la misma para robar aguacates.

Posteriormente, el 13 de marzo, agentes de la Guardia Civil en coordinación con la Policía Local de Gáldar, detuvieron a un hombre que responde a las iniciales de J.R.R.O., de 51 años de edad y vecino de Agaete, con numerosos antecedentes policiales, por ser el presunto autor de un delito de robo con fuerza, ocurrido en una finca agrícola de Gáldar. Esta actuación permitió a la Policía Local recuperar 28 kilogramos de aguacates que fueron entregados a su legítimo propietario.

Tras estas detenciones, los días 23 y 24 de marzo, el Equipo Roca en coordinación con los componentes de la Guardia Civil de Santa María de Guía, arrestaron a dos personas que responden a las iniciales de A.V.S. y R.G.G.A., de 43 y 42 años respectivamente, ambos vecinos de Agaete, como presuntos autores de un delito de robo con fuerza ocurrido nuevamente en otra explotación agrícola de Gáldar. En esta ocasión recuperaron unos 37 kilogramos de aguacates, que fueron devueltos a su dueño.



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 Guardia Civil pudo comprobar que el género intervenido fue robado en una finca cercana y que los presuntos autores accedieron saltando los muros exteriores.

Finalmente, el día 26 de abril se procedió a la investigación de A.N.A.A. y C.F.A.A., de 54 y 57 años de edad, vecinos del municipio de Agaete, por ser los presuntos autores de dos delitos de robo con fuerza ocurridos en la misma finca agrícola, ubicada también en el municipio de Gáldar y de producción de aguacates.

La investigación sobre estas dos personas se inició tras una denuncia en la que se comunicaba a la Guardia Civil sendos robos en la finca agrícola, motivo por el que los agentes del Equipo Roca iniciaron las gestiones oportunas para el total esclarecimiento de los hechos en unión a la colaboración ciudadana, lo que aseguran fue "fundamental" para identificar a los presuntos autores.

RTVC:

VÍDEO: ASÍ SE HACE EL ÚNICO VINO ECOLÓGICO DE EL HIERRO

Uwe Urbanch cultiva más de 3.000 hectáreas a 600 metros sobre el nivel del mar.





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

Enclavado en una de las zonas más altas, con unas vistas indescriptibles de El Golfo, Uwe Urbanch produce distintos tipos de caldos, pero todos bajo una misma filosofía. Lleva 21 años cosechando este tipo de uva con el que posteriormente crea su propio vino ecológico.

Situado a 600 metros sobre el nivel del mar y con más de 3.000 hectáreas plantadas, se trata del único que se produce con estas características en la isla.

EL APURÓN:

LOS VINOS VEGA NORTE SIGUEN "COSECHANDO" MEDALLAS

En esta ocasión ha sido un Oro en Francia y 3 Platas en Córdoba



Los vinos Vega Norte siguen cosechando medallas.

Los vinos Vega Norte, pertenecientes a la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma, con domicilio en el municipio de Tijarafe, regresa a la Isla con 4 nuevas distinciones, tras su participación en dos reconocidos concursos: el Challenge International du Vin, celebrado en Burdeos, Francia y el Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita de Córdoba.



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 Francia, el Challenge International du Vin ha otorgado una Medalla de Oro a la variedad *Vega Norte Blanco* 2016. Este prestigioso certamen, que ha cumplido este año su XLI edición, acogió a 800 expertos catadores que degustaron más de 5.000 muestras de vinos producidos en 40 países diferentes de todo el mundo. El Challenge International du Vin es el concurso enológico más antiguo a nivel internacional y recoge en Burdeos, Francia, los mejores caldos de las zonas productivas de todo el mundo.

Por su parte, en España, el Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita de Córdoba ha concedido 3 Medallas de Plata para el *Vega Norte Albillo Criollo*, *Vendimia Seleccionada* y *Ensamble*, respectivamente. Se trata de un Concurso que cuenta este año con su XXIII edición, situándose como uno de los certámenes más reconocidos a nivel nacional, debido a la alta cualificación del jurado elegido para la valoración de los vinos. Además, cada año trabajan con sus objetivos iniciales: potenciar el sector vitivinícola, premiando la calidad, el esfuerzo del viticultor y del bodeguero.

Estos nuevos galardones ponen de manifiesto la alta calidad de los vinos Vega Norte adscritos a la Denominación de Origen Vinos de La Palma, cuyas variedades se cultivan en la Comarca Noroeste de La Palma. En total y hasta el momento, la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma suma **10** condecoraciones, a nivel internacional, nacional y regional y una mención especial en la Guía Repsol.

Desde la dirección de Bodegas Noroeste de La Palma quieren dedicar las 10 medallas obtenidas por la familia de Vinos Vega Norte a “nuestros socios y viticultores, sin cuyo esfuerzo y trabajo heroico en los balcones naturales de nuestra complicada orografía, no sería posible cosechar tan espléndidos resultados”.