

MARTES 09 DE MAYO DE 2017

EL DÍA:

LANZAROTE ADOPTA A LA ISLA DE FOGO, EN CABO VERDE

La isla de Fogo está dispuesta a transformar en un recurso de turismo sostenible la erupción que hace dos años y medio borró del mapa dos de sus aldeas y valiosos viñedos, siguiendo los pasos que llevaron a Lanzarote a ser reconocido como Reserva Mundial de la Biosfera.



Alrededores del volcán de Fogo./EFE

La isla de Fogo, en Cabo Verde, está dispuesta a transformar en un recurso de turismo sostenible la erupción que hace dos años y medio borró del mapa dos de sus aldeas y valiosos viñedos, siguiendo los pasos que llevaron a Lanzarote a ser reconocido como Reserva Mundial de la Biosfera.

Una sucesión de erupciones entre 1730 y 1736 dejó sepultada gran parte de Lanzarote bajo la lava. Tres siglos después, en 2014, la naturaleza 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

encaprichó con Fogo, donde la primera erupción del siglo XXI en Cabo Verde causó estragos en su territorio.

Lanzarote ha adoptado ahora a Fogo para enseñar a su hermana caboverdiana cómo transformar la vulcanología en un recurso de turismo sostenible de primer orden y compartir con ella experiencias que le ayuden a que la admitan en la red de Reserva de la Biosfera.

Hace tres siglos, el cura párroco de Yaiza, Andrés Lorenzo Curbelo, dejó por escrito su relato de cómo la tierra comenzó a vomitar fuego en Timanfaya: "El 1º de septiembre (1730), entre las nueve y diez de la mañana, la tierra se abrió de pronto cerca de Timanfaya, a dos leguas de Yaiza. En la primera noche una enorme montaña se elevó del seno de la tierra y del ápice se escapaban llamas que continuaron ardiendo durante diez y nueve días".

Aquella erupción sepultó las aldeas de Chimanfaya, Los Rodeos, Mancha Blanca, Tingafa... y centenares de personas emigraron a otros puntos de la isla o a la vecina Fuerteventura.

La población que decidió quedarse supo aprovechar los nuevos recursos naturales para crear milagros como La Geria, un impresionante paisaje de viñedos sobre un valle de cenizas. La llegada del artista César Manrique, siglos después, haría el resto.

Las crónicas de la última erupción del volcán de Fogo, el pico más alto de la isla con 2.829 metros de altura, no hay que buscarlas en antiguos legajos, sino que corrieron por internet.



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 número de desplazados y las informaciones de aldeas arrasadas como Portela y Bangaeira, situadas en Chã das Caldeiras, la caldera que rodea el volcán, alertaron a medio mundo en noviembre de 2014.

Las coincidencias entre las dos islas van más allá de su estampa volcánica. Ambas comparten un pasado vitivinícola y hoy pueden presumir de ser dos oasis del vino en medio del Atlántico.

Fogo tal vez deba su matrimonio con el vino al aristócrata francés Armand Montrond, que se estableció en el lugar en 1860 y sobre el que recae la fama no solo de haber sembrado de hijos rubios la isla, sino también la de haber plantado cepas en la zona de Chã das Candeiras. Los caldos de vino de uva moscatel y, en menor medida de tinto de uva preto, son un reclamo turístico y una marca de identidad de la isla caboverdiana.

El cónsul general honorario de Cabo Verde en Canarias, Juan Cárdenes, explica a cómo el café, junto al vino, han sido desde hace tiempo los dos principales productos económicos de esta isla de 476 kilómetros cuadrados de extensión y unos 37.000 habitantes y también cómo ambos cultivos se vieron afectados por la erupción.

"La lava cubrió toda la caldera, las casas, la iglesia y se llevó viñedos, una bodega...", recuerda.

Ahora, los antiguos moradores desean regresar a la caldera y comenzar de cero. "Tradicionalmente han vivido de esto y quieren volver al mismo sitio", explica el cónsul, quien adelanta que desde la isla de Fogo se siguen



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

esforzando para que su vino sea condecorado con el sello de Patrimonio Mundial del gusto.

La recuperación vitivinícola de Fogo contará con el respaldo de Canarias. Ambos archipiélagos también trabajarán con fondos del programa europeo MAC (Madeira, Azores, Canarias) para crear un modelo de desarrollo turístico que permita aprovechar las potencialidades de la Isla.

Los primeros pasos irán encaminados a señalar rutas para caminatas, programar visitas al volcán y recuperar las fachadas de San Felipe, una localidad en la que aún sobrevive la huella colonial en sus calles y edificios.

Esta isla caboverdiana no solo aspira a obtener el sello de la Reserva de la Biosfera, sino también a ingresar en la red de Geoparques. Para ello, el Gobierno de Canarias ha ofrecido a Cabo Verde que tome lecciones de Lanzarote, declarada Reserva de la Biosfera desde 1993.

LA PROVINCIA:

MANUEL HERNÁNDEZ BOLAÑOS, EL HOMBRE QUE ACUNABA LOS

QUESOS DE MEDIANÍAS

El fundador de Quesos Bolaños comenzó a pie y descalzo a comercializar desde Lomo del Palo

Juanjo Jiménez

Manuel Hernández Bolaños. TATO GONÇALVES





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

Manuel Hernández Bolaños resume en su persona el cómo al paso y sin perder ripio se llega más allá de donde acaba el mapa. O un señor que pasó de mercadear quesos, descalzo y devanándose los callos con cuchillas, a crear la mayor empresa de maduración de todo el país.

Manuel el Casiana, como también se le conocía en toda la medianía isleña nació un 30 de agosto del año 1926 para dar su último viaje este pasado 1 de mayo. "Entrañable, luchador y con grandes dotes de empresa", como lo califica el alcalde de la localidad, Teodoro Sosa, tuvo su último, que no único, reconocimiento durante las pasadas fiestas de la Lana de Caideros, una zona en la que el hombre dejó su impronta por todos y cada uno de sus caminos.

El periodista Yuri Millares, en su publicación *Pellagofio* tuvo la oportunidad el pasado año de diseccionar su biografía a través de su hijo Manuel, en la que ofrece un relato macondiano de un personaje que dormía sobre los quesos.

Don Manuel nace en una cueva de Montaña Alta, y desde muy pequeño acompaña a su madre Bibiana, que tuvo 11 hijos, a mercadear quesos al trueque hasta el Valle de Agaete.

Manuel el Casiana se casa con Casimira Bolaños Quintana, con la que marcha a vivir a otra cueva ubicada cerca de Lomo del Palo. Mientras acrecienta la familia lima los veredos, "siempre caminando", primero con un fardo de ropa que iba vendiendo por la zona y su inseparable queso, lo que al tiempo -y kilómetro a kilómetro-, le permite abrir una pequeña tienda.

Ahí la fuga ya está cogida por el incansable Manuel, con una esposa vendiendo ropa, "y apuntando a rayas, porque no sabía leer", y él transitando por toda la comarca hasta que se pone en el punto de mira a la capita de la isla, comenzando a comercializar el queso de flor, según recoge Millares.



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 negocio tornó en conocimiento de maduración. Era tanto el queso que llegó comercializar que se entongaba en la cueva entre hijos y enseres. Fue así como también se convirtieron en maduradores, guardando los quesos que compraba todavía tiernos en la cueva de Lomo del Palo. "Dormíamos sobre el queso", que se guardaba bajo las camas. "El que era más tierno, más blanducho, como el de flor o media flor, iba al suelo sobre cartones: entre más fresquito mejor", rememora el hijo.

El salto se da cuando compra un furgón. Si ya a pie tenía fuelle, con aquél vehículo fue imparable. De modo que abre una tienda en los albores de Casablanca I, en la capital de la isla. Que se hizo pequeña. Tuvo que adquirir locales para gestionar la mercancía que ahora no sólo llegaba de la comarca norte, sino también de las queserías de Fuerteventura o La Palma.

La tienda se cerró para convertir su firma con los años, y la ayuda familiar en la que está considerada como la mayor empresa de maduración de quesos de leche cruda de España, con la edificación de un almacén en Salto del Negro, en la que también participa la tercera generación del inolvidable Manuel Hernández Bolaños, "fruto", según Teodoro Sosa, "de esa inteligencia y sabiduría natural tan característica y propia en los vecinos de la zona alta de este municipio".

En la 'biografía' de la propia firma Quesos Bolaños hay que apuntar un éxito detrás de otro, lo que queda corroborado por la sucesión de premios que acumulan en sus vitrinas. Aunque con todo, el mejor galardón es la impronta que deja su fundador, un hombre antiguo que supo forjar una familia y empresa del siglo XXI.



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, LA REGIÓN CON LA LECHE DE VACA MÁS CARA

El precio está fijado en 0,452 euros/litro, frente a los 0,314 de media del país

Canarias, la región con la leche de vaca más cara

Canarias ha registrado el precio en origen de la leche de vaca más alto de toda España en marzo, fijado en 0,452 euros/litro, frente a los 0,314 de media del país.



En el conjunto de España el precio en origen de la leche de vaca ha bajado un 0,63 % en marzo respecto al mes anterior, al pasar de 0,316 a 0,314 euros/litro, según un informe de Declaraciones Obligatorias del Sector Vacuno de Leche publicado hoy por el Fondo Español de Garantía Agraria.

En él se detalla que Baleares es la comunidad autónoma con el precio en origen más bajo (0,282 euros/litro), mientras que la cotización mayor correspondió nuevamente a Canarias, con 0,452 euros/litro.

El principal descenso se registró en Baleares (-0,02 céntimos euros/litro) y la mayor subida la anotó Comunidad Valenciana, con +0,003 céntimos y 0,327 euros/litro de media.

En marzo pasado se contabilizaban 15.140 ganaderos que realizaron entregas de leche de vaca a 315 compradores, con Galicia como la comunidad con el mayor número de ganaderos (8.401), seguida de Asturias (1.919) y Cantabria (1.308).



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

España produjo en dicho mes un total de 614,91 millones de kilos, y fue Galicia la mayor productora, con 230,54 millones de kilos.

EL CABILDO OFRECE 16 CURSOS VINCULADOS CON EL SECTOR

PRIMARIO

Curso de elaboración de queso. LP / DLP

El Cabildo de Gran Canaria amplía su oferta de formación para el sector primario con un programa para este mes de mayo que incluye 16 cursos, que tratan desde nuevas plagas, la elaboración de quesos o la tramitación



necesaria para levantar construcciones agrícolas, entre otros muchos temas. A estos cursos, que son impartidos por 30 técnicos por toda la isla, se pueden inscribir en la web sectorprimario.grancanaria.com. LA PROVINCIA

"MUCHOS CANARIOS PONEN COLMENAS PARA CONTRIBUIR CON LA

POLINIZACIÓN NATURAL"

"Cuando voy a comprar buena miel, lo primero que miro es que no sea líquida, esté limpia y no dé olor desagradable", explica el veterinario investigador del Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

Brenda Saavedra Casiano



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

AGÜIMES PRESENTA UN NUEVO CURSO DE INICIACIÓN A LA APICULTURA

Comienza este miércoles hasta el viernes 12 de mayo y lo imparte el veterinario y experto en el sector Pablo Pérez

El Ayuntamiento de la Villa de Agüimes, con la colaboración del Cabildo de Gran Canaria y la empresa Colmenas Canarias, organiza un curso sobre iniciación a la apicultura, como respuesta a la gran demanda de personas interesadas del municipio.

El profesor de esta actividad formativa será Pablo Pérez Acosta, veterinario investigador del Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria (IUSA) de la ULPGC, y cabe destacar que el curso contempla ocho horas teóricas y cuatro de prácticas. Así, se desarrollará del 10 al 12 de mayo en el Aula del Teatro Auditorio de Agüimes, en horario de 17.00 a 21.00 horas. Además, se podrá visitar una exposición de material de apicultura a cargo de la iniciativa privada de Colmenas Canarias, el jueves 11 de mayo en el Teatro Auditorio de Agüimes, en el mismo horario.

El objetivo es impartir la formación y los conocimientos necesarios para iniciarse en la apicultura. En el curso se estudiarán temas tales como: normativa sectorial que afecta a la apicultura y producción de miel; habitantes de la colmena y ciclo reproductivo; partes de una colmena; preparación y organización del colmenar; operaciones básicas en la colmena; multiplicación del colmenar; sanidad apícola; y prácticas en apiario.



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

CLAVIJO FELICITA A QUESOS MAXORATA

Clavijo felicita a Quesos Maxorata LP / DLP

El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, recibió ayer al presidente del Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, Alfredo Alberto, para felicitarle por la elección del "Maxorata" como mejor queso de España en la octava edición del Campeonato Gourmet Quesos. Hernández aprovechó el encuentro para explicar a Clavijo la situación del sector en general y, en especial, el caprino que es el que más conoce. *Informa: A. C.*



DIARIO DE AVISOS:

CANARIAS REGISTRA EL PRECIO EN ORIGEN DE LA LECHE DE VACA MÁS ALTO DE ESPAÑA



Imagen de archivo de un vaso de leche. DA

Canarias ha registrado el precio en origen de la leche de vaca más alto de toda España en marzo, fijado en 0,452 euros/litro, frente a los 0,314 de media del país.



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

En el conjunto de España el precio en origen de la leche de vaca ha bajado un 0,63 % en marzo respecto al mes anterior, al pasar de 0,316 a 0,314 euros/litro, según un informe de Declaraciones Obligatorias del Sector Vacuno de Leche publicado hoy por el Fondo Español de Garantía Agraria.

En él se detalla que Baleares es la comunidad autónoma con el precio en origen más bajo (0,282 euros/litro), mientras que la cotización mayor correspondió nuevamente a Canarias, con 0,452 euros/litro.

El principal descenso se registró en Baleares (-0,02 céntimos euros/litro) y la mayor subida la anotó Comunidad Valenciana, con +0,003 céntimos y 0,327 euros/litro de media.

En marzo pasado se contabilizaban 15.140 ganaderos que realizaron entregas de leche de vaca a 315 compradores, con Galicia como la comunidad con el mayor número de ganaderos (8.401), seguida de Asturias (1.919) y Cantabria (1.308).

España produjo en dicho mes un total de 614,91 millones de kilos, y fue Galicia la mayor productora, con 230,54 millones de kilos.

CANARIAS 7:

EL CABILDO SACARÁ ESTE 2017 UNA LÍNEA DE SUBVENCIÓN A LA UVA PARA OBTENCIÓN DE VINO DE CALIDAD

El Cabildo herreño quiere fomentar el cultivo de determinadas variedades de uva de alto valor ecológico y que pueden dar unas propiedades diferenciadoras de los vinos herreños.

Canarias7 / Valverde

El Cabildo de El Hierro sacará este año 2017, con una partida presupuestaria de 50.000 euros, una línea de subvención a la uva para la obtención de vino de calidad, informó hoy lunes, 8 de mayo, el consejero insular de Medio



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

Rural, Juan Pedro Sánchez. El objetivo de esta subvención es fomentar el cultivo de determinadas variedades de uva de alto valor enológico y que pueden dar unas propiedades diferenciadoras a los caldos herreños,

Las variedades que se subvencionarán serán Verijadiego Blanco, Verijadiego Negro, Baboso Blanco, Baboso Negro, Verdello de El Hierro, Gual (Uval) y Bermejuela, siempre que su producción se destine exclusivamente a la producción de vino elaborado en El Hierro.

Según explica el consejero, desde el propio sector se quiere fomentar su cultivo para ofrecer al mercado vinos diferenciados, incluso monovarietales y de calidad, al mismo tiempo que se recuperan y ponen en valor variedades propias de la isla de El Hierro.

Así, el propio Consejo Regulados de Vinos de El Hierro, en colaboración con el Cabildo, está llevando a cabo un estudio de las variedades autóctonas de la isla con alto potencial vinícola para posteriormente proceder a su registro.

CANARIAS REGISTRA EL PRECIO EN ORIGEN DE LA LECHE DE VACA MÁS ALTO DE ESPAÑA

Granja de vacas en Gran Canaria. / Arcadio Suárez

Baleares es la comunidad autónoma con el precio en origen más bajo, mientras que la cotización mayor correspondió nuevamente a Canarias.

Canarias ha registrado el precio en origen de la leche de vaca más alto de toda España en marzo, fijado en 0,452 euros/litro, frente a los 0,314 de media del país.

En el conjunto de España el precio en origen de la leche de vaca ha bajado un 0,63 % en marzo respecto al mes anterior, al pasar de 0,316 a 0,314 euros/litro, según un informe de Declaraciones Obligatorias del Sector Vacuno de Leche publicado hoy por el Fondo Español de Garantía Agraria.



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 él se detalla que Baleares es la comunidad autónoma con el precio en origen más bajo (0,282 euros/litro), mientras que la cotización mayor correspondió nuevamente a Canarias, con 0,452 euros/litro.

El principal descenso se registró en Baleares (-0,02 céntimos euros/litro) y la mayor subida la anotó Comunidad Valenciana, con +0,003 céntimos y 0,327 euros/litro de media.

En marzo pasado se contabilizaban 15.140 ganaderos que realizaron entregas de leche de vaca a 315 compradores, con Galicia como la comunidad con el mayor número de ganaderos (8.401), seguida de Asturias (1.919) y Cantabria (1.308).

España produjo en dicho mes un total de 614,91 millones de kilos, y fue Galicia la mayor productora, con 230,54 millones de kilos.

DATOS DE PRODUCCIÓN Y PRECIOS POR CC.AA. (marzo)

Comunidad Producción Precio medio

Autónoma (toneladas) ponderado (€/litro)

Andalucía 49.493,8 0,330

Aragón 13.107,2 0,301

Asturias 47.733,4 0,337

Baleares 5.615,1 0,282

Canarias 3.201,8 0,452

Cantabria 38.460,2 0,316

Castilla-La Mancha 22.595,6 0,328

Castilla y León 76.633,8 0,317

Cataluña 68.314,9 0,305



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

Extremadura 2.639,2 0,317

Galicia 230.545,9 0,302

Madrid 4.991,3 0,321

Murcia 6.001,2 0,306

Navarra 21.469,4 0,322

País Vasco 15.431,3 0,348

La Rioja 1.786,1 0,334

C. Valenciana 6.890,2 0,330

Otros (Portugal) 1,9 0,0

TOTAL 614.912,1 0,314

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL CONSISTORIO TRASLADA EL PROBLEMA DE LA PLAGA DE MOSCAS DE LA PUNTA AL ICIA

La Policía Ecológica informa al organismo del Gobierno de Canarias del empleo irregular de estiércol fresco en algunas explotaciones agrícolas de la costa lagunera

Almudena Cruz



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

EL CABILDO ENSEÑA EL USO CORRECTO DE LOS FERTILIZANTES

PARA LOS CULTIVOS

La Corporación insular edita un libro que recoge la experiencia de Belarmino Santos y Domingo Ríos en el cálculo de la fertirrigación

El Cabildo de Tenerife ha editado un libro sobre la utilización correcta que debe hacerse de los fertilizantes en los cultivos. El manual, titulado *Cálculo de soluciones nutritivas en el suelo y sin suelo*, fue presentado en la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería Agraria por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca en la Corporación insular, Jesús Morales, y la subdirectora de la sección de Ingeniería Agraria del centro, Ángeles Camacho.

El cálculo correcto de la cantidad de abonos que se aporta a las producciones en el sector agrario ayuda a evitar un consumo excesivo de fertilizantes, mejorando la calidad de la cosecha, según explica la Institución a través de un comunicado. En el caso del riego por goteo, añade que los abonos se aportan en el agua de riego, lo que se conoce como fertirrigación, utilizando diversos mecanismos que disuelven los fertilizantes.

Manifiesta que el cálculo de las cantidades necesarias de abonos en este caso de la fertirrigación, conocidas también como abonadas, es una parte importante de la técnica agronómica y uno de los asesoramientos más demandados al personal técnico. Por este motivo, el Cabildo indica a través de una nota que el manual que ha editado, elaborado por Belarmino Santos y Domingo Ríos, constata la experiencia de los autores en el cálculo de la fertirrigación de cultivos, abarcando desde la formulación hasta la adaptación a diferentes sistemas de inyección de abono.

Según especifica la Corporación insular en su comunicado, en este libro



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

editado por la Institución tinerfeña también se abordan algunas de las especificidades que hay que tener en cuenta debido a las condiciones que presentan los cultivos que se producen en Canarias.

LA FUNDACIÓN ALHÓNDIGA PREMIA A LOS MEJORES VINOS EMBOTELLADOS CANARIOS

Los galardones reconocen a los caldos Testamento Malvasía Dry y Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección Especial

La Fundación Alhóndiga premia a los mejores vinos embotellados canarios

La Fundación Alhóndiga entrega sus premios anuales a los mejores vinos embotellados de Canarias. Dos bodegas han alcanzado el máximo galardón en su concurso regional: el Testamento



Malvasía Dry, de la DO Abona, y el Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección Especial, de la DO Tacoronte - Acentejo.

En el acto de entrega de los premios del XXX Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, que organiza la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte, estuvieron presentes, entre otras autoridades, el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo; el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero y el alcalde de Tacoronte y presidente de la Fundación Alhóndiga, Álvaro Dávila.



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 su intervención, el presidente del Gobierno reiteró su compromiso con el sector vitivinícola y afirmó que, de aprobarse los presupuestos del Estado con la dotación para el POSEI de 10 millones de euros, se podrá convocar las ayudas de los años 2015 y 2016, una vez que se abonada con fondos del propio Gobierno la deuda que existía de la ficha de Estado de 2014.

EDITAN UN LIBRO PARA OPTIMIZAR LA CANTIDAD DE FERTILIZANTE

QUE SE APORTA A LOS CULTIVOS

Calculo de soluciones nutritivas en suelo y sin suelo´, obra de Berlarmino Santos y Domingo Ríos, muestra cómo calcular las dosis adecuadas de abono

El Cabildo, a través del Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural, ha editado un libro sobre el uso correcto de los fertilizantes en los cultivos. El manual, titulado ´Cálculo de soluciones nutritivas en el suelo y sin suelo´, fue presentado recientemente en la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería Agraria por el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y la subdirectora de la sección de Ingeniería Agraria del centro, Ángeles Camacho.

El cálculo correcto de la cantidad de abonos que se aporta a los cultivos ayuda a evitar un consumo excesivo de fertilizantes, mejorando la calidad de los productos. En el caso del riego por goteo, los abonos se aportan en el agua de riego, lo que se conoce como fertirrigación, utilizando diversos mecanismos que disuelven los fertilizantes.

El cálculo de las cantidades necesarias de abonos en este caso de la fertirrigación, conocidas también como abonadas, es una parte importante 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

la técnica agronómica y uno de los asesoramientos más demandados al personal técnico.

El manual, elaborado por Belarmino Santos y Domingo Ríos, constata la experiencia de los autores en el cálculo de la fertirrigación de cultivos, abarcando desde la formulación hasta la adaptación a diferentes sistemas de inyección de abono. También se abordan algunas de las especificidades que hay que tener en cuenta debido a las condiciones de cultivo de Canarias.

CANARIAS 24 HORAS:

AYUNTAMIENTO Y GOBIERNO APUESTAN POR LA AGRICULTURA Y GANADERÍA DE TAGANANA



Tenerife/ El alcalde y el consejero del ramo del Ejecutivo autónomo realizaron el sábado una visita a este núcleo del municipio.

El alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez, y el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, realizaron la mañana del sábado una visita a Taganana para conocer de primera mano las necesidades de vecinos y agricultores respecto al sector primario en este enclave rural del municipio.



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

Acompañados por el viceconsejero del sector primario, Abel Morales; el sexto teniente de alcalde y concejal del Distrito de Anaga, José Alberto Díaz Estébanez, y el secretario general de ASAGA, Hernán Tejera, Quintero y Bermúdez recorrieron parte de Taganana junto a representantes de la asociación de vecinos y agricultores del lugar. Durante la visita, el consejero explicó qué medidas se pueden poner en marcha "con el objetivo de revitalizar la agricultura" en este pueblo, cumpliendo además uno de las líneas marcadas por el Ejecutivo autonómico, como es la de promover que la población que vive en un entorno rural no lo abandone.

Bermúdez, que agradeció la visita a Quintero, explicó que el Ayuntamiento de Santa Cruz va a poner todos los medios disponibles para "poner en valor la agricultura y ganadería de este pueblo, que es el alma de Santa Cruz". El alcalde significó que el mantenimiento de las labores agrícolas y ganaderas tiene importancia en sí misma, pero también como factor de desarrollo de otras actividades, especialmente vinculadas al sector turístico y a la promoción de productos locales. Tanto el alcalde como el consejero apostaron por formar a los agricultores de la zona, mediante la colaboración de ambas administraciones, para que con la información necesaria "se puedan establecer qué objetivos hay que cumplir y poner los medios para alcanzarlos", explicó el responsable canario de Agricultura.

El primer paso que se acordó junto a vecinos y agricultores es diseñar ese plan de formación que coordinarán Gobierno de Canarias, Ayuntamiento de Santa Cruz y ASAGA, como primera fase para "establecer desde un conocimiento más profundo qué proyectos y trabajos se puedan realizar con el objetivo de defender el sector primario en esta zona de Santa Cruz que, no podemos olvidar, es uno de los factores históricos que ha modelado el paisaje que hoy disfrutamos quienes vivimos en Canarias y los millones de turistas que nos visitan cada año".



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

EL CIT SUR REALIZÓ, EN SU RUTA DEL FESTIVAL DEL PLÁTANO 2017, UNA PARADA EN VILAFLORES DE CHASNA DONDE TUVO LUGAR EL CONCURSO DEL MEJOR DULCE DE PLÁTANO



Tenerife Sur/ Este sábado, en la Plaza de San Pedro de Vilaflor de Chasna, el CIT SUR organizó en colaboración con el Ayuntamiento una serie de stands en la que se pudieron degustar los Plátanos GABACERAS de EUROPLÁTANO S.A. además de diferentes alimentos elaborados con base de la misma fruta: dulces, panes, gofio, vino Platé, tartas y turrón.

Aprovechando la ocasión la Bodega Reverón y distintas dulcerías de Vilaflor de Chasna ofrecieron sus productos a los visitantes.

Con la realización de este festival se busca dar a conocer el género de los productores pero también los Municipios de la Comarca Sur. Subieron más de 200 turistas con la compañía de transportes Linares Tour desde las zonas turísticas de Arona y Adeje hacia el Municipio más alto de España. En los próximos días nos desplazaremos hacia Guía de Isora (Alcalá), San Miguel de Abona, Fasnia, Santiago del Teide y terminaremos con nuestro Festival de regreso a la Costa el día 27 de mayo en Adeje/Arona en la zona de Troya. Pudimos asistir hoy a uno de los dos concursos que tenemos en programa: EL MEJOR DULCE DE PLÁTANO. Los miembros del jurado fueron tanto representantes del Municipio como de la Junta Directiva del CIT SUR y turistas de varias nacionalidades. El primer premio, un fin de semana en el Hotel H10 Costa Adeje Palace fue para el Restaurante La Vendimia del Hotel



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

Villalba con el Dulce "Tarta de plátano con cremoso de queso de Vilaflor y chocolate"; el segundo premio, entradas al Parque de Las Pirámides de Güímar para Yaiza Lorenzo con el Dulce "Rayo de Luna"; y el tercer premio, entradas al Jungle Park, para la Pastelería Pan Caliente de Los Cristianos con el Dulce "Meli-Melo Platani Chocolates.

En el transcurso del acto, el Presidente del CIT Sur, Rafael Dolado, ha explicado que el objetivo fundamental de esta iniciativa es dar mayor valor al sector agrícola y en particular al platanero, intentando fusionar las dos principales industrias de Tenerife, Turismo y Agricultura.

El CIT Sur agradece la colaboración desinteresada de todos los que han estado presentes en este día.

EL 40 CUMPLEAÑOS DE LA FIESTA DEL QUESO CELEBRADA EN GUÍA, SUPERÓ TODAS LAS ESPECTATIVAS



Santa María de Guía/ Los grancanarios respondieron hoy de forma masiva a la llamada de los vecinos y vecinas de Montaña Alta para celebrar juntos el 40 aniversario de la Fiesta del Queso en este popular barrio de las medianías guienses.

Miles de personas acudieron de nuevo, este primer domingo de mayo, a esta cita anual en torno al famoso Queso de Guía, un producto singular y único que simboliza una parte esencial de las tradiciones y la cultura canaria representadas en las vidas y el trabajo de los hombres y mujeres que lo



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

elaboran, en los agricultores, ganaderos, pastores, trashumantes y en las artesanas queseras, a quienes también está dedicada especialmente esta fiesta desde que celebró su primera edición, un 27 de marzo de 1977.

A los vecinos y vecinas de Montaña Alta que comenzaron esta fiesta hace cuatro décadas se refirió precisamente el alcalde, Pedro Rodríguez, para agradecerles el compromiso, la entrega y la generosidad que han demostrado a lo largo de todo este tiempo para mantener viva esta celebración a la que auguró un gran futuro porque los jóvenes, dijo, "están tomando el testigo de sus padres, y son cada vez más los que cada año se involucran y colaboran para sacar adelante esta fiesta que es un verdadero orgullo para todos". Rodríguez tuvo también un recuerdo especial para el cura párroco Santiago Suárez de quien dijo jugó un papel fundamental en los primeros años de esta fiesta. Por su parte, José Castellano, de la comisión de fiestas de Montaña Alta, aseguró que la construcción de la Casa del Queso, la D.O.P. 'Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía', la Carrera Entre Cortijos y el auge del turismo rural en las medianías guienses "deben mucho a esta celebración, a esta fiesta del queso".

Y un año más, junto al Queso de Guía, producto estrella de esta jornada festiva, triunfó también la feria de gastronomía donde cada año se ofrecen miles de degustaciones de sancocho canario, potaje de jaramagos, pella de gofio, arroz con leche y por supuesto las riquísimas tortillas con miel, éstas últimas imposibles de conseguir ya en ninguno de los puestos desde poco antes de las dos de la tarde.

También la buena música ocupó un lugar destacado en esta celebración de la mano de los componentes de la Agrupación Folklórica 'Estrella y Guía', y del repentista y verseador Yeray Rodríguez, acompañado del también verseador José María Dávila y Javier Cerpa a la guitarra.

Justamente entre ambas actuaciones se celebró el homenaje que cada año se rinde a un matrimonio de artesanos queseros de las medianías de Guía, Gáldar o Moya, zona de la Denominación de Origen Protegida 'Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía'. En esta ocasión, los homenajeados fueron Josefa González González y Nicasio Díaz López, de la Quesería Las Mesas (Gáldar). Este año, con motivo del 40 aniversario, 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

rindió también un homenaje a otros dos matrimonios, vecinos de Montaña Alta, que han participado activamente en esta celebración desde su inicio, Dominga Rivero y Antonio Guillén y Olga Santiago y Carlos Martín.

A continuación, como es tradicional en esta fiesta, se procedió a la entrega de los premios a los ganadores de la XIX Cata Insular de Quesos "Queso Flor de Guía" celebrada el pasado fin de semana en el casco histórico.

Tras la entrega de premios, Yeray Rodríguez, José María Dávila y Javier Cerpa subían al escenario desde donde ofrecieron su espectáculo mientras el numeroso público asistente continuaba disfrutando de la fiesta rodeado de un gran ambiente festivo hasta pasadas las tres de la tarde.

Página 2 de 3
Concluyen así tres semanas de celebración, que comenzaron el pasado sábado 22 de abril y que ha contado en este 2017, con motivo del 40 aniversario, con un amplio programa festivo incluyendo en éste la celebración en el municipio del XXVIII Memorial Nanino Díaz Cutillas, la celebración de la XXIV Cata Insular de Quesos de Gran Canaria así como de una gran variedad de actos -Ruta del Queso, catas comentadas, show cooking y charlas coloquios- realizadas a través del proyecto europeo TastyCheese Tour que lidera la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria.

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

Las Palmas de Gran Canaria/ El exquisito queso Hoya del Cavadero en Moya, de Francisco Díaz, conquistó hoy 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 hoy el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

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.

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.



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

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.

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



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

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.

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: 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 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 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

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

MERCADO AGRARIO Y ARTESANAL EN SAN BARTOLOMÉ LOS PRIMEROS DOMINGOS DE CADA MES



Este domingo arrancó el Mercado de productos agrícolas y artesanales del municipio de San Bartolomé que se celebrará los primeros domingos de cada mes de 9.00 a 14.00 horas en la Plaza León y Castillo (frente a la Sociedad El Porvenir).

Para iniciar su andadura el mercado, coincidió con el Día de la Madre, obsequiando a las primeras cien madres asistentes con un pequeño detalle artesanal, contando también la jornada con programación complementaria destacando los talleres infantiles con gran aceptación entre el público más joven, aprendiendo por ejemplo a hacer mojos con morteros tradicionales de madera. Calicanto animó la velada poniendo el punto musical a la mañana de compras.

Se abrirá nuevo plazo de presentación de solicitudes de puestos en el mercado siempre que cumplan con requisitos exigidos y hasta un total de 25 puestos.



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 Mercado de productos agrícolas, aúna a un total de 10 puestos que venden productos agrarios, quesos, miel, panes, repostería y artesanía.

Esta primera jornada inaugural contó con la presencia de la alcaldesa, María Dolores Corujo, que saludó a los artesanos/as presentes en la cita, agradeciendo a las concejalías de agricultura, delegada en Raúl de León y artesanía, delegada en Isabel Sosa, su trabajo para que arranque este proyecto, que da salida a productos artesanales, siendo una clara apuesta por el sector primario. Recuperar las tradiciones y dar salida en el mercado a los productos de la tierra y artesanía es el principal objetivo, además de dinamizar el casco de San Bartolomé los domingos.

AYUNTAMIENTO Y GOBIERNO APUESTAN POR LA AGRICULTURA Y GANADERÍA DE TAGANANA



El alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez, y el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, realizaron la mañana del sábado una visita a Taganana para conocer de primera mano las necesidades de vecinos y agricultores respecto al sector primario en este enclave rural del municipio.



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

Acompañados por el viceconsejero del sector primario, Abel Morales; el sexto teniente de alcalde y concejal del Distrito de Anaga, José Alberto Díaz Estébanez, y el secretario general de ASAGA, Hernán Tejera, Quintero y Bermúdez recorrieron parte de Taganana junto a representantes de la asociación de vecinos y agricultores del lugar.

Durante la visita, el consejero explicó qué medidas se pueden poner en marcha "con el objetivo de revitalizar la agricultura" en este pueblo, cumpliendo además uno de las líneas marcadas por el Ejecutivo autonómico, como es la de promover que la población que vive en un entorno rural no lo abandone.

Bermúdez, que agradeció la visita a Quintero, explicó que el Ayuntamiento de Santa Cruz va a poner todos los medios disponibles para "poner en valor la agricultura y ganadería de este pueblo, que es el alma de Santa Cruz".

El alcalde significó que el mantenimiento de las labores agrícolas y ganaderas tiene importancia en sí misma, pero también como factor de desarrollo de otras actividades, especialmente vinculadas al sector turístico y a la promoción de productos locales.

Tanto el alcalde como el consejero apostaron por formar a los agricultores de la zona, mediante la colaboración de ambas administraciones, para que con la información necesaria "se puedan establecer qué objetivos hay que cumplir y poner los medios para alcanzarlos", explicó el responsable canario de Agricultura.

El primer paso que se acordó junto a vecinos y agricultores es diseñar ese plan de formación que coordinarán Gobierno de Canarias, Ayuntamiento de Santa Cruz y ASAGA, como primera fase para "establecer desde un conocimiento más profundo qué proyectos y trabajos se puedan realizar con el objetivo de defender el sector primario en esta zona de Santa Cruz que, no



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

podemos olvidar, es uno de los factores históricos que ha modelado el paisaje que hoy disfrutamos quienes vivimos en Canarias y los millones de turistas que nos visitan cada año".