



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 Aldea de 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

MARTES 23 DE MAYO DE 2017

## LA PROVINCIA:

### LA GRANJA REÚNE 900 ANIMALES EN UN CONCURSO DE GANADO EN

### ARUCAS

Morales: "Consumir lo que se produce en la Isla es bueno para la salud, para el medio ambiente y para conseguir un desarrollo sostenible"

Cristóbal D. Peñate

La Granja reúne 900 animales en un concurso de ganado en Arucas

Alrededor de 900 animales participarán en el XXV Concurso Exposición de Ganado del Cabildo de Gran Canaria, que se celebrará este fin de semana en La Granja Experimental de Arucas.

Previamente, mañana miércoles y el jueves se desarrollará la Feria Escolar en el mismo recinto, a la que acudirán unos 1.300 alumnos de los colegios de la isla.

En la feria habrá vacas, cabras, ovejas, cerdos y caballos, a los que se sumarán también medio centenar de los perros de pastoreo. "Tenemos que avanzar para conseguir mejores cotas de soberanía alimentaria en la isla y cumplir con nuestro compromiso con la ciudadanía", señaló ayer en la presentación del evento el presidente del Cabildo, Antonio Morales.

"Hemos estado en la feria Gran Canaria Me Gusta, presentamos el lunes pasado el descorche de la cosecha de vinos 2016, este fin de semana hemos





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 Aldea de 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

estado celebrando la feria de la sostenibilidad con productos ecológicos de la isla y ahora presentamos el XXV Concurso Exposición de Ganado, que se celebrará el 27 y 28 de mayo en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria", añadió.

Dentro de esta propuesta se engloban dos eventos: el Concurso de Ganado este próximo fin de semana y previamente los días 24 y 25 de mayo se celebrará la Feria Escolar. "Es una feria que pretende acercar a los menores a nuestro sector primario porque es importante la formación, la información y la educación en torno a una alimentación sana y del consumo de los productos locales", destacó Morales.

Por su parte, el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, subrayó que "habrá 118 premios en metálico, que se repartirán 19.115 euros. Los premios se han subido significativamente este año por animal y los animales más premiados formarán un desfile. Hay que destacar por primera vez el apoyo que tendremos de ocho alumnos de Veterinaria que harán prácticas en la feria". Hay 7.000 euros más en premios en relación con la última edición.

Morales afirmó que "consumir lo que se produce en la isla es bueno para la salud, para el medio ambiente y para conseguir un desarrollo sostenible. Eso debe ser una premisa fundamental a la hora de hacer llegar estos valores a nuestros escolares. Esta feria es el evento que cierra el proceso en el que se viene trabajando desde la Consejería para colaborar con los centros escolares en esta red de huertos ecológicos distribuidos por los colegios de la isla". La feria escolar empieza mañana miércoles y estará abierta de 9:30 a 13:30. Además de los escolares, a la feria acudirán padres y profesores y más de cien monitores para desarrollar esta propuesta.

Alimentación

saludable

El evento tendrá tres apartados: la feria de ganado, el bloque de la agricultura y la alimentación saludable, donde se podrá degustar más de 500 kilos de fruta, 400 litros de leche, 50 kilos de gofio, cinco kilos de miel, 800



**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 Aldea de 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

kilos de pan y otros productos. Asimismo habrá talleres de tecnología alimentaria y catas de quesos, mieles y aceites.

El concurso de ganado que se celebra el fin de semana próximo contará con 137 expositores: 21 expositores institucionales, 18 de suministros y maquinarias agrícolas, 53 de mercados y administración, 30 de artesanía y 15 de actividades diversas.

Hidalgo destacó el plan de seguridad de este evento, "donde contaremos con 50 efectivos. Nunca hemos contado con tantas personas para un evento de este tipo. Pido que los visitantes de esta feria utilicen a ser posible el transporte público ya que la Consejería de Transporte dará una bonificación del 50% a los billetes de la gente que se acerque a la Granja desde cualquier municipio de la isla. De todas formas habrá 3.000 aparcamientos en los alrededores. También contamos con Medio Ambiente para hacer un reciclaje adecuado a los productos". La Feria busca fomentar las razas autóctonas y promocionar el maridaje entre tradición, gastronomía y aprendizaje.

## EL CONCURSO DE LAS MIL CABEZAS

El Cabildo celebra este fin de semana la exposición de ganado selecto

Juanjo Jiménez

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, entrega un premio en el concurso del pasado año. LP/DLP

El concurso exposición de ganado selecto que organiza todos los años





**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 Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

el Cabildo de Gran Canaria reunirá este fin de semana, en la Granja Agrícola Experimental de Arucas, a unas mil cabezas de ganado.

Un programa que comienza con varios entrantes a partir del miércoles, con distintas actividades para escolares y la recepción de los animales. El grueso de la muestra está compuesta por ganado vacuno, caprino y porcino, si bien también participan en la muestra caballos o perros de la tierra, entre otros.

Todo ello se acompaña con una veintena de puestos de suministros y maquinaria agrícola, de expositores institucionales, otros cincuenta dedicados a la alimentación y una treintena a la artesanía, sumando casi 140 puntos que ofrecerán todo lo que da de sí la huerta isleña.

Los dos primeros días, según informa el Cabildo, serán dedicados a la feria infantil, con la participación de 1.300 escolares, acompañados de dos centenares de monitores y padres.

## **CANARIAS 7:**

### **EL CONCURSO DE LAS MIL CABEZAS**

El Cabildo celebra este fin de semana la exposición de ganado selecto

Juanjo Jiménez

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, entrega un premio en el concurso del pasado año. LP/DLP





**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 Aldea de 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 concurso exposición de ganado selecto que organiza todos los años el Cabildo de Gran Canaria reunirá este fin de semana, en la Granja Agrícola Experimental de Arucas, a unas mil cabezas de ganado.

Un programa que comienza con varios entrantes a partir del miércoles, con distintas actividades para escolares y la recepción de los animales. El grueso de la muestra está compuesta por ganado vacuno, caprino y porcino, si bien también participan en la muestra caballos o perros de la tierra, entre otros.

Todo ello se acompaña con una veintena de puestos de suministros y maquinaria agrícola, de expositores institucionales, otros cincuenta dedicados a la alimentación y una treintena a la artesanía, sumando casi 140 puntos que ofrecerán todo lo que da de sí la huerta isleña.

Los dos primeros días, según informa el Cabildo, serán dedicados a la feria infantil, con la participación de 1.300 escolares, acompañados de dos centenares de monitores y padres.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

## **LA CAPITAL FORTALECE SU PRESENCIA EN EL SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS**

La Sociedad de Desarrollo impulsa una treintena de actividades

La capital fortalece su presencia en el Salón Gastronómico de Canarias





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 Aldea de 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

Santa Cruz de Tenerife fortalece este año su presencia en la cuarta edición del Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias que tendrá lugar desde hoy en el Recinto Ferial de la capital tinerfeña. Así lo informó ayer el concejal de Promoción Económica, Alfonso Cabello, quien anunció que "en esta ocasión, la ciudad, a través de la Sociedad de Desarrollo, presentará un amplio programa de casi una treintena de actividades en GastroCanarias y que van desde conferencias, asesoramientos empresariales, mesas redondas y degustaciones de productos".

"Se trata de una cita gastronómica de mucha importancia para Santa Cruz y desde el Consistorio hemos realizado un esfuerzo por dotar al espacio de la capital tinerfeña de una amplia variedad de actividades en la que estará presentes importantes personalidades del mundo de la gastronomía" apuntó Cabello. "Además, realizaremos asesoramientos empresariales y mantendremos una intensa agenda de reuniones para avanzar en el plan Gastronómico de la ciudad" explicó el edil.

El programa de actividades en el stand de la entidad capitalina arrancará hoy, de 11:30 a 12:30 horas, con la degustación de Café Candelas, a cargo del *bartender* y barista y Campeón de Canarias World Class Competition 2016, Abel López, quien explicará las principales propiedades de este café que obtuvo el galardón de Mejor expresso de Canarias en 2012.

Igualmente, hoy, a las 12:30 horas, Cabello, presentará en la sala polivalente de GastroCanarias la mesa redonda titulada *Futuro de la gastronomía en la ciudad de Santa Cruz* y en la que se abordará la evolución y el futuro del sector en la capital tinerfeña.

A las 16:00 horas, el *stand* de la Sociedad de Desarrollo acogerá la charla *Gustazos: Posibilidades de marketing on line para tu negocio* a cargo del director de esta plataforma online Ricardo Reyero. Igualmente, a las 16:30 horas, Juan Calzada, chef y propietario del restaurante La Oliva del Toscal realizará una conferencia sobre *Cómo iniciarse en el mundo de la restauración*. A las 17:00 horas, la belga Behnoush Nikseresht realizará una





**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 Aldea de 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

degustación de chocolate artesanal y explicará los detalles de la elaboración de los bombones que está realizando en la capital tinerfeña. Por su parte, a las 17:45 horas tendrá lugar la conferencia titulada *Descubriendo la gastronomía como empresaria* a cargo de Beatriz Valle, de la cafetería La Oficina.

Por otro lado, el Cabildo de Tenerife también aprovechará esta cita para promociona los productos y los vinos de Tenerife. La Corporación insular ha organizado una veintena de actividades que se desarrollarán en el *stand* del Cabildo en la feria. "Este evento contribuirá a difundir los valores y las cualidades de nuestros productos locales", destaca el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quien aseguró que "una buena materia prima siempre es indispensable en la gastronomía".

Por su parte, el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, señala que el público que asista a GastroCanarias "podrá descubrir los valores que hacen de la cocina tinerfeña algo tan original gracias a los productos y a la creatividad de nuestros profesionales, que están llevando la gastronomía de la Isla a cotas tan altas como nunca se habían visto antes".

Las actividades, diseñadas conjuntamente por el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca y Turismo de Tenerife y en las que también colaboran los consejos reguladores de vinos y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), comenzarán hoy, a partir de las 10:30 horas, con catas autoguiadas de los vinos de Tenerife.

## **EL CAMPUS DEL VINO DE YCODEN DAUTE ISORA OFRECE DOS CURSOS ESTA SEMANA**

Las actividades formativas son en la sede del consejo y de carácter gratuito



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 Aldea de 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 campus del vino de Ycoden Daute Isora ofrece dos nuevos cursos formativos esta semana. En su apuesta continua por la formación y por el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife y del Archipiélago, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora, en colaboración con la DOP Islas Canarias Canary Wine, acoge de nuevo en la Sede del Consejo Regulador dos nuevas actividades formativas de libre asistencia y carácter gratuito.

La primera de ellas se celebró ayer bajo el título *El misterio de los vinos de Jerez y de Montilla* y fue impartida por Francisco del Castillo García, Enólogo, profesor de sumilleres y experto en análisis sensorial de vinos y otros productos agroalimentarios, así como Master en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid.

Por su parte, mañana tendrá lugar el segundo curso, que titulado *El papel del sumiller en el panorama actual de la Gastronomía en España* impartirá Mario Reyes, sumiller y propietario de la Enoteca El Zarcillo. Reyes. Reyes es miembro del Comité de Cata de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria y ha sido ganador de numerosos concursos de cata de vinos a nivel nacional.

Este tipo de actividades formativas, con ponentes de primera línea mundial, se enmarcan en el compromiso decidido de las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias con el sector vitivinícola en su formación continua, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a los asistentes al conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola englobado en el concepto Canary Wine.

## **EL CABILDO PROMOCIONARÁ LOS PRODUCTOS Y LOS VINOS DE TENERIFE EN GASTROCANARIAS**

La Corporación insular organiza una veintena de actividades centradas en difundir los valores y las cualidades de los productos locales





**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 Aldea de 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

## Salón Gastronómico.

El Cabildo promocionará los productos y los vinos de Tenerife en el Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2017, que se inaugura este martes 16 de mayo en el Recinto Ferial.



La Corporación insular ha organizado una veintena de actividades que se desarrollarán en el stand del Cabildo en la feria. "Este evento contribuirá a difundir los valores y las cualidades de nuestros productos locales", destaca el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quien asegura que "una buena materia prima siempre es indispensable en la gastronomía".

Por su parte, el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, señala que el público que asista a GastroCanarias "podrá descubrir los valores que hacen de la cocina tinerfeña algo tan original gracias a los productos y a la creatividad de nuestros profesionales, que están llevando la gastronomía de la Isla a cotas tan altas como nunca se habían visto antes".

Las actividades, diseñadas conjuntamente por el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca y Turismo de Tenerife y en las que también colaboran los consejos reguladores de vinos y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), comenzarán mañana, a partir de las 10,30 horas, con catas autoguiadas de los vinos de Tenerife. También se desarrollará una cata express de gofios, a partir de las 12,00 horas, y posteriormente tendrá lugar otra de vinos de cordón, de vinos y licores tradicionales y la presentación de los vinos blancos del proyecto Enomac. Cerrará la jornada el chef del Hotel Las Madrigueras, Jesús González, que ofrecerá una ponencia sobre las papas a partir de las 18,00 horas.



**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 Aldea de 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 miércoles, día 25, los productos protagonistas serán el cochino negro, la miel de Tenerife y el patudo. Las catas previstas para la jornada serán de vinos ecológicos de Tenerife, los vinos de crianza submarina y los vinos de altura. También se presentará un proyecto de vermú de Tenerife para que los bodegueros puedan conocer las posibilidades de este producto.

Por último, el jueves, día 25, la jornada de feria se desarrollarán con una ponencia-taller sobre el gofio y la miel y una cata express de variedades tintos y de aceites de oliva virgen extra. Una degustación de vinos antiguos de Tenerife y de torrijas y otra sobre la sidra de Tenerife completarán las actividades organizadas por el Cabildo en esta edición de GastroCanarias. Las actividades tienen un aforo limitado, por lo que las personas interesadas en participar en las mismas deben inscribirse previamente en el stand del Cabildo de Tenerife.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

### **10.000 PERSONAS CONVIERTEN EN ÉXITO LA VUELTA A LAS ELABORACIONES NATURALES EN LA FERIA DE LA ECOLOGÍA DE GRAN CANARIA**



Las Palmas de Gran Canaria/ El paso de 10.000 personas por la Feria de la Ecología y la Sostenibilidad de Gran Canaria ha demostrado hoy el éxito de la vuelta a las elaboraciones naturales y un gran espaldarazo a las 90 iniciativas creativas que se han dado cita en La Granja del Cabildo, desde una zumería de 'súper alimentos' que adapta su producto al estado de ánimo del cliente, a



**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 Aldea de 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

piensos ecológicos para perros y detergentes biodegradables a granel para no generar envases, pasando por suculentas tartas bio con café arábigo ecológico.

El público no solo ha podido adquirir productos de todo tipo, ya sea alimentación, ropa ecológica o plantas aromáticas, sino que ha podido informarse de un sinfín de ideas que benefician su salud, ya sea cosmética natural o el uso de productos de limpieza igualmente naturales, y es que se trata de toda una filosofía que abarca desde no esquilmar al planeta hasta las redes de comercio ético y solidario, lo que cuenta con el decidido respaldo del Cabildo de Gran Canaria, tal como garantizó su presidente, Antonio Morales, en el recorrido del espacio, que en su segundo año triplicó el volumen de participantes y ha disparado el de asistentes.

Los encuentros exitosos de La Granja cuenta como anunciante al propio flujo de visitantes que cruza la pasarela peatonal de la autovía del norte desde el aparcamiento habilitado para 1.800 plazas que no pararon de rotar desde las nueve de la mañana, con momentos puntas como a las doce del mediodía, de modo que la mañana reunió a los que tenían la clara intención de aprovechar para comprar y por la tarde los que, además de llevarse algún producto a casa, no quisieron perderse el ocio de su zona de 'ecopicnic' ambientada con música 'orgánica', mientras podía degustar croquetas, falafel o ropa vieja ecológica, si bien primero debía probar las tartas de Doña Felicia porque "la vida es corta, primero hay que comer los postres".

El público disfrutó además de las charlas y los talleres programadas desde la apertura al cierre, y decenas de personas se congregaron en torno a las palabras de apasionados como Javier Cabrera, experto que presentó en la primera edición de la feria su libro 'Vademécun prácticum de iniciación a la agricultura ecológica' y este año acudió con su segunda tirada.

Quienes pasaban por su puesto quedaban enganchados a sus explicaciones de cómo la ortiga ha erradicado a la araña cristalera de los cultivos o de cómo con un centímetro cúbico de aceite de ricino el efecto es superior. También aprendió que la cola de caballo no hay que sacarla de la maceta para trasplantarla, sino dejar que las raíces hagan su trabajo a través de los agujeros y tenerla siempre sobre un plato colmado de agua. Y ello porque la cola de caballo "es lo más grande que hay contra los hongos", mientras la artemisa es todo "un antibiótico de amplio espectro".



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 Aldea de 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

Estimulante resulta en el recorrido comprobar la proliferación de iniciativas de toda índole, incluidas las relacionadas con la crianza y las recomendaciones a los padres, y por qué no "a los abuelos", como se interesó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, igualmente satisfecho con la respuesta a esta iniciativa cuya máxima conoce bien Mimo, que además de traerse de Nueva York la idea de hacer zumos a medida, usa productos naturales, frescos, de la tierra y de la estación.

Convertida para muchos en un modo de vida, la apuesta por lo natural abarca también el uso de energías renovables, como la propuesta de Fernando Díaz, que ha ideado un sistema de extracción de agua para cultivos a través de energía solar, o las bicicletas eléctricas que daban la bienvenida al visitante y la ropa cien por cien ecológica de Back to Green, idea ganadora en el concurso del Programa de Emprendimiento Social del Cabildo en la SPEGC.

También geles y champús a granel amables con la piel, aparte de productos de limpieza para la casa, o una aspiradora que limpia el aire de ácaros, jabones al corte, zapatos de fibras naturales, bebidas como cerveza de aloe, joyas que nadie diría que están hechas de plásticos de botella, papel o anillas de latas, y hasta alta cocina ecológica con el chef francés Baptiste Zuretti.

En definitiva, un enorme listado de propuestas que pueden ser consultadas en <http://bit.ly/2qHZJGC> y buscadas en internet, porque esos sí, los usos serán ancestrales, como las nueces de Nepal para lavar ropa y cuando ya no tienen saponina machacarlas para abono, pero los medios son los más modernos porque aparte de servir a domicilio, están en todas las redes sociales y aceptan pedidos hasta por wasap para estar al alcance de quien los quiera encontrar.

## **CANARIAS AHORA:**

### **CASI UN MILLAR DE CABEZAS PARTICIPARÁN EN EL CONCURSO EXPOSICIÓN DE GANADO DE GRAN CANARIA**

La cita de referencia del sector primario en la Isla tendrá lugar en la Granja Experimental del Cabildo entre los días 25 y 28 de mayo.



**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 Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



## Feria Insular de Ganado de Gran Canaria en 2016. CANARIAS AHORA

La vigésimo quinta edición del Concurso Exposición de Ganado de Gran Canaria reunirá a 900 vacas, cabras, oveja, cerdos, caballos y perros de pastoreo del 25 al 28 de mayo en La Granja Experimental del Cabildo (Aruca), que volverá a ser la cita de referencia del sector primario de la isla.

La iniciativa de la Corporación insular mostrará los mejores ejemplares de la cabaña grancanaria y los productos típicos, que los visitantes podrán comprar en los 137 puestos previstos, según ha informado su presidente, Antonio Morales, quien ha estado acompañado en la presentación del evento por el consejero del área, Manuel Hidalgo.

Morales ha recordado que este Concurso Exposición persigue el fomento de las razas autóctonas y el maridaje que existe entre la tradición, la gastronomía y el deporte vernáculo, además del aprendizaje que se podrá realizar en los múltiples talleres.

El presidente ha recordado que el Cabildo apuesta por la soberanía alimentaria y que, en esa estrategia, en el último mes ha auspiciado la Feria Gran Canaria Me Gusta, el descorche de la cosecha de vino de 2016 y la Feria de la Sostenibilidad de productos ecológicos, a las que ahora se unirá el Concurso Exposición de Ganado.

Antonio Morales ha subrayado que, de 09.30 a 13.30 horas y durante los días 24 y 25, La Granja acogerá también la visita de más de 1.500 escolares, padres y monitores para acercar la alimentación sana a través de los productos de la tierra, una iniciativa que ha dicho que es "buena para su





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 Aldea de 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

salud, el medioambiente y la sostenibilidad" de la isla.

Los escolares podrán ver los diferentes ganados, pasear a lomos de burros o ponis, intervenir en los talleres del mundo rural y en las actividades paralelas, o en degustar los más de 800 kilos de frutas, entre otros productos del sector, del campo grancanario.

Tanto el 27 como el 28 de mayo el recinto ferial abrirá a las 10.00 horas y los visitantes podrán seguir las catas de vino, queso, miel y aceite o degustar el cochino negro canario, además de seguir exhibiciones de trasquila, trilla, doma equina, paseo de perros presa y una muestra de su trabajo de pastoreo.

El Cabildo ha incrementado un tercio los 118 premios del Concurso, que ascienden ahora a 19.115 euros, 7.000 más que en la edición de 2016, un aumento que ha elevado el presupuesto total de la actividad institucional agropecuaria a 60.000 euros.

Entre los premios destaca el Concurso de Rendimiento Lácteo Caprino, cuya final está prevista para las 10.00 horas del domingo.

Manuel Hidalgo ha subrayado que los ayuntamientos de la isla no han querido perderse esta cita con el sector primario y que estarán en La Granja acompañados por empresas y particulares, como las de maquinarias agrícolas, los mercados de alimentación y artesanía, entre otros.

El consejero ha destacado como una de las novedades de este año la promoción del albaricoque de Tirajana, que se suma al queso, vino, miel, aceite, cochino negro y carne que se cocinarán según las recetas tradicionales de Gran Canaria y que estarán aliñadas con actuaciones de grupos de música folclórica.

Los asistentes también tendrán una cita con los oficios artesanos y los productos elaborados de la isla, como mojos, panes, mermeladas y quesos industriales y artesanos.

Hidalgo ha destacado la participación de unos 40 efectivos en el plan de seguridad que se activará en el recinto y, aunque habrá unos 3.000





**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 Aldea de 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

aparcamientos, ha recomendado el desplazamiento en el transporte público por que los trayectos a La Granja tienen un bono descuento del 50 por ciento, gracias a la colaboración de la Consejería de Transporte del Cabildo.

## RTVC:

## VÍDEO: LOS PLÁTANOS ECOLÓGICOS DE PUERTO NAOS

Una finca de La Palma apuesta por los cultivos ecológicos y sostenibles.



Cada vez son más los agricultores que optan por los cultivos sostenibles. En La Palma abre sus puertas a las visitas, una finca de plataneras que hace bandera de un modelo ecológico.

En la finca platano ecológico en Puerto Naos entienden la agricultura como un medio de desarrollo y de sostenibilidad. Esta filosofía les ha llevado a crear un cultivo de plátanos dentro de un ecosistema natural que se autobastece.

El gerente de la ecofinca platanológico, Fran Garlaz, asegura que "somos capaces de producir el 70% de lo que la platanera necesita y esta herbacea gigante come mucho; demanda muchísima comida. Somos capaces de producirlo. Tenemos también animales y esto a su vez, hace que cerremos bastante el ciclo".

Aunque se trata de un trabajo más laborioso que el de los cultivos



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 Aldea de 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

convencionales, el coste económico es prácticamente el mismo en ambos casos.

## ABC CANARIAS:

### VINO CATALÁN: MENOS EXPORTACIONES, PERO MÁS CARO QUE LA MEDIA

Cataluña supone el 22,3% del valor de las exportaciones vitivinícolas españolas.



Mesa redonda, el viernes, con Pere Bonet (Freixenet) entre otros - ABCJOAN CARLES VALERO

España es el primer país en superficie de viñedos y el tercer productor mundial, con el 22% del comercio global, pero con apenas el 10% del valor de las ventas. Dentro de España, Cataluña supone casi una cuarta parte del valor de las exportaciones, con cerca del 10% del volumen, ya que vende su vino casi el triple más caro que la media del resto de España, con unos precios superiores en un 172%.

Sin embargo, el volumen de crecimiento medio del vino catalán fue el año pasado del 3,4% frente al 5,4% del resto de España y ha pasado a suponer el 22,3% del total de las exportaciones españolas en euros, frente al 30% que suponía en 2008.



**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 Aldea de 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

Estos datos se ofrecieron el viernes en la jornada organizada por AgroBank (CaixaBank) con el título «El futuro del sector vitivinícola», donde la consejera de Agricultura de la Generalitat de Cataluña, Meritxell Serret, y el director general de la Industria Alimentaria del Gobierno, Fernando Burgaz, realizaron un llamamiento para que auge el consumo interno del vino y se exporte más con marca y no tanto a granel. Para Serret, el vitivinícola es un sector «vivo y tractor» de la economía, con más de 600 bodegas en Cataluña y 8.600 viticultores que no cesan de innovar.

Rafael del Rey, director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, subraya a ABC el papel líder de España y Cataluña en el vino mundial, después de un 2016 que ha sido «un buen año para el vino español, aunque el reto sigue siendo generar valor y aprovechar las tendencias del mercado».

Unas tendencias que pasan por equilibrar oferta y demanda, la bipolarización del mercado, con un segmento Premium frente al mayor volumen de los vinos populares, donde existe una fuerte competencia en precio. La deslocalización del consumo es la tercera gran tendencia, dado que son los asiáticos y norteamericanos los que más aumenta en ventas, de forma que «el vino que producimos cada vez más es para clientes que están más lejos», añade Del Rey.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **RUSIA LEVANTA LAS SANCIONES ECONÓMICAS A TURQUÍA, SALVO PARA EL TOMATE**



El primer ministro turco, Binali Yildirim, anunció hoy que Rusia ha decidido levantar prácticamente todas las sanciones comerciales impuestas a Turquía tras el derribo en 2015 de un caza ruso en la frontera con Siria. "Hemos dado



**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 Aldea de 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

un nuevo paso para normalizar las relaciones bilaterales tras la crisis del avión", dijo el primer ministro al margen de una conferencia de la Organización por la Cooperación Económica del Mar Negro (BSEC), informa la emisora NTV. Lo único que queda por el momento excluido del acuerdo alcanzado hoy son las exportaciones de tomates turcos a Rusia. "Durante este mes se levantarán del todo varias restricciones en contratación, asesoría técnica, agencias de viaje, hostelería y licitaciones públicas, en total en seis sectores en las que había limitaciones para empresas turcas", precisó Yildirim. El incidente del avión derribado provocó una seria crisis política entre ambos países, incluyendo una interrupción temporal de las llegadas de turistas rusos a Turquía, lo que golpeo severamente al sector turístico del país eurasiático. En verano pasado, los países empezaron a acercarse de nuevo y la mayor parte de las sanciones rusas fueron levantadas.

## **UN MILLAR DE VACAS, TOROS, CABRAS, OVEJAS Y CERDOS COMPETIRÁN POR UN PRIMER PREMIO EN LA FERIA DE GANADO DEL CABILDO DE GRAN CANARIA**



Casi un millar de vacas, cabras, ovejas, cerdos y caballos, a los que se sumarán también medio centenar de los perros de pastoreo, pugnarán por un primer premio en el Concurso Exposición de Ganado del Cabildo, el encuentro ganadero más esperado de Gran Canaria, que se celebrará desde el miércoles



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 Aldea de 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

y hasta el domingo en La Granja Experimental.

La iniciativa mostrará los mejores ejemplares de la cabaña grancanaria junto a lo mejor de una veintena de expositores institucionales, casi veinte de suministros y maquinaria agrícola, más de cincuenta puestos de mercado y alimentación, treinta de artesanía y otros quince de diversos productos que suman cerca de 140 expositores, detalló el presidente del Cabildo, Antonio Morales.

La Feria de Ganado busca fomentar las razas autóctonas y promocionar el inigualable maridaje entre tradición, gastronomía, deportes autóctonos y el aprendizaje que podrán obtener los asistentes a los múltiples talleres previstos, subrayó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien aseguró que no faltará el entretenimiento para todas las edades.

Tanto es así, que los dos primeros días serán dedicados a la Feria Infantil, en los que la Granja recibirá 1.300 escolares, y dos centenares de monitores y padres, de manera que el jolgorio estará garantizado. Y no solo eso, sino también la necesaria formación e información desde edades tempranas para que los más pequeños aprendan que lo más sano y ecológico es alimentarse de productos de la tierra.

19.000 euros en premios

Y para estimular la participación ganadera, el Cabildo ha incrementado la cuantía de los premios en 7.000 euros hasta llegar a 19.000 euros que serán distribuidos en 118 premios.

Así, y con ayudas al transporte como otros años, participarán 240 ejemplares de ganado vacuno, 350 caprino, 230 ovinos, 30 caballos, 40 perros y seis cerdos. En total, novecientos animales confirmados, aunque la previsión es



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 Aldea de 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

alcanzar el millar de competidores en este concurso que ha sido recuperado para satisfacción de los ganaderos por obtener un reconocimiento.

Dentro de la categoría de vacuno del país, habrá premio para los mejores toros, vacas, novillos, novillas, becerro y ternero, los mismos que para el vacuno extranjero frisón, además de para los mejores del vacuno extranjero no frisón.

También habrá premio para los mejores caprinos majorero macho, hembra, y machorraje macho y hembra. Ovejas, corderos, burros, cochinos negros y burros también competirán por un primer premio del concurso, que también contempla galardonar las mejores cartas genealógicas, así como el rendimiento lácteo y las mejores perros.

El pasado año pasaron por el recinto cerca de 30.000 personas, por lo que hay preparado un plan de seguridad acorde con la afluencia que se espera, como no podía ser de otra manera. Hidalgo detalló que serán dos ambulancias de soporte vital básico y un vehículo de intervención rápida, con su correspondiente personal sanitario, así como controladores de accesos, vigilantes, protección civil y fuerzas y cuerpos de seguridad, además de un centro de coordinación con cuatro graduados en seguridad y control de riesgos.

Asimismo, explicó que el Cabildo, a través de la Consejería de Transportes, bonificará casi la mitad del coste de los billetes de transporte público y pidió a la población que lo utilice para minimizar las retenciones. No obstante, habrá habilitadas 3.000 plazas de aparcamientos, si bien, dada la fluencia, el transporte público es lo más recomendado.

Morales subrayó que la apuesta del Cabildo por los productos locales es tal que se suceden las convocatorias pocas semanas tras Gran Canaria Me





**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 Aldea de 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

Gusta, el Descorche de Vinos y la Feria de la Ecología y la Sostenibilidad de este fin de semana, aparte de la participación en Madrid Gourmet, Feaga y desde este martes, por primera vez, en GastroCanaria. Una de las novedades de esta edición consiste en la promoción del albaricoque de Tirajana, que se suma al queso, vino, miel, aceite, cochino negro canario y carne cocinada según recetas tradicionales grancanarias, talleres de pesca, exhibiciones de trasquilada, trilla, doma equina y actuaciones folclóricas.

También habrá exposición de productos de artesanía tradicional de oficios como la cestería, la joyería o la latonería con maestros que trabajarán en vivo su buen quehacer y pondrán a la venta parte de su producción.

También las empresas de productos procesados llevarán al Concurso Exposición una muestra de su producción elaborada en Gran Canaria, como mojos, panes, mermeladas y quesos industriales y artesanos.

Y los más pequeños, a divertirse con las trillas y los arrastres

Así, el programa comenzará el miércoles 23 a las 10:30 con la recepción de 1.300 escolares que disfrutarán hasta de camellos, arrastres, trilla, ordeños y trasquiladas en vivo, así como de paseos en burro y carro. Participarán en talleres de plantas aromáticas y lombricultura y hasta plantarán lechugas.

No faltarán los talleres para que elaboren quesos, pan y repostería, aprendizajes que completarán con apicultura, tintes vegetales y artesanía con fruta.

El sábado y el domingo, aparte de las actividades infantiles, llegará la hora de los adultos, quienes podrán participar en catas de vinos, queso, miel y aceite, así como disfrutar de la clasificación final de ganado vacuno y exhibiciones 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 Aldea de 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

trilla.

El turno de la muestra de trabajo con perros, el concurso de rendimiento lácteo o la doma equina será el domingo, cuyo plato fuerte será a las 13.30 horas con la entrega de premios, mientras los asistentes más afortunados se llevarán cestas de los mercados agrícolas sorteadas durante la feria.

## EL APURÓN:

## EL CABILDO ELABORA UN PROYECTO PARA FOMENTAR Y REVALORIZAR EL CULTIVO DEL CAFÉ TRADICIONAL EN LA ISLA

La Consejería de Agricultura dará a conocer su contenido en unas jornadas que se celebrarán en junio en Los Llanos de Aridane y San Andrés y Sauces.

**I JORNADAS DEL CAFE DE LA ISLA DE LA PALMA**

**JUNIO 2017**

**MARTES 6:** Museo Arqueológico Benahoarita (mab)  
LOS LLANOS DE ARIDANE

**MIÉRCOLES 7:** Comunidad de Regantes de Los Sauces  
SAN ANDRÉS Y SAUCES

**HORARIO:** 17:30 a 20:00 horas

17:30-17:45: Presentación del proyecto del Cabildo de La Palma: "Revalorización del cultivo del café en La Palma", D. José Basilio Pérez Rodríguez (Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de La Palma)

17:45-18:00: "La tradición del café en La Palma", Dña. Mª Victoria Hernández Pérez (Alberguista, investigadora y cronista oficial de Los Llanos de Aridane)

18:00-18:45: "El cultivo del café en Canarias: la experiencia del Café de Agüete", D. José Manuel Simeu Melina (Jefe de la Agencia de Extensión Agraria de Gáldar, del Cabildo de Gran Canaria)

18:45-19:00: "El mercado de café orgánico: recomendaciones para La Palma", D. Genaro Hernández Salís (Ingeniero Agrónomo, propietario de Coffea Diversa -Costa Rica-, la colección privada más grande del mundo de variedades botánicas de café)

19:30-20:00: "El café bajo la mirada de los baristas", D. Reyes Jesús Paz Rodríguez y D. José Anís Rodríguez Orrego (Baristas de La Palma, con varios reconocimientos a nivel regional y nacional)

**CABILDO LA PALMA**  
AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

I Jornadas del Café de la Isla de La Palma.



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 Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Cabildo de La Palma presentará un proyecto para fomentar y revalorizar el cultivo del café tradicional en la Isla. Los contenidos de esta iniciativa los dará a conocer el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez, en el transcurso de las *I Jornadas del Café de la Isla de La Palma*, que ha organizado su propio departamento y que se celebrarán, con idéntico formato y a partir de las 17:30 horas, el día 6 de junio en el Museo Arqueológico Benahoarita (MAB) y el día 7 en la sede de la Comunidad de Regantes de Los Sauces.

“En el mundo del café está ocurriendo lo mismo que con otros productos, como los vinos o las cervezas artesanas, y cada vez se demandan más cafés selectos y procedentes de lugares exóticos. La experiencia de lo ocurrido en Gran Canaria con el Café de Agaete, y la suerte de disponer en nuestra isla de variedades de café que llevan con nosotros más de 150 años, nos ha animado a la elaboración del Proyecto *Revalorización del cultivo del café en La Palma*, con el que tratamos de animar a los agricultores de la isla a implantar el cultivo del café como forma de diversificar las producciones para fomentar la economía de La Palma”, apunta José Basilio Pérez.

Los ponentes de las jornadas serán María Victoria Hernández Pérez, investigadora y cronista oficial de Los Llanos de Aridane; José Manuel Sosa Medina, jefe de la Agencia de Extensión Agraria de Gáldar y uno de los impulsores del Café de Agaete; Gonzalo Hernández Solís, ingeniero agrónomo de Costa Rica propietario de *Coffea Diversa*, la colección privada más grande del mundo de variedades de café; y Rayco Jesús Paz Rodríguez y José Alexis Rodríguez Ortega, baristas palmeros con varios premios regionales y nacionales.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, invita a los agricultores de la isla acudir a las jornadas con las que se pretende dar a conocer el interés del cultivo de variedades especiales y exóticas de café.

El programa de las jornadas, que es el mismo para ambos días, es el siguiente:

17:30-17:45 José Basilio Pérez Rodríguez – Apertura de las Jornadas y presentación del Proyecto ‘Revalorización del cultivo del café en La Palma’.

17:45-18:00 M<sup>a</sup> Victoria Hernández Pérez – ‘La tradición del café en La Palma’.



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 Aldea de 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

18:00-18:45 José Manuel Sosa Medina – ‘El cultivo del café en Canarias: La experiencia del Café de Agaete’.

18:45-19:30 Gonzalo Hernández Solís – ‘El mercado de cafés exóticos: Recomendaciones para La Palma’.

19:30-20:00 Rayco Jesús Paz Rodríguez y José Alexis Rodríguez Ortega – ‘El café bajo la mirada de los baristas’.

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

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

**2478 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 15 de mayo de 2017, del Director, por la que se conceden provisionalmente las subvenciones de la submedida 3.2 "Apoyo a las actividades de información y promoción realizadas por grupos de productores en el mercado interior" convocadas por Resolución de 22 de noviembre de 2016, destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el período de programación 2014-2020.**

**BOC - 2017/098. Martes 23 de Mayo de 2017 - Anuncio 2478**

**BOC - 2017/098. Martes 23 de Mayo de 2017 - Anuncio 2478**