



**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

**MIÉRCOLES 24 DE MAYO DE 2017**

## **EL DÍA:**

# **TENERIFE SE CONVIERTE DURANTE TRES DÍAS EN LA CAPITAL CANARIA DE LA RESTAURACIÓN Y LA GASTRONOMÍA**



El Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife ha acogido hoy martes el acto inaugural del 4º Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2017, un evento que se celebra hasta el próximo jueves con el objetivo de convertirse en un foco de atención y punto de referencia del sector de la gastronomía y la restauración de las islas.

El acto de inauguración ha contado con el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez; entre otras autoridades.



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 presidente del Cabildo de Tenerife destacó que la celebración de GastroCanarias demuestra que "haciendo las cosas bien, la excelencia y la cooperación" hacen posible sacar adelante un sector tan importante como el de la gastronomía, que supone casi 13 puntos del PIB de Canarias. Resaltó, además, que se trata de una cita "ineludible" para un sector por el que hay que apostar para que tenga "tanto futuro como presente".

El presidente del Cabildo de Lanzarote, que coge el testigo de La Gomera como isla invitada, agradeció la invitación por parte de la organización, sobre todo porque Tenerife es un "referente" de la gastronomía, un sector que, en su opinión, debe servir para ganarse a los turistas que visitan el archipiélago "a través del estómago".

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias felicitó a los organizadores de GastroCanarias por este proyecto, pues supone una oportunidad "fundamental" para poner en valor el producto local a través de la gastronomía, de manera que los productores tengan un mayor sustento para subsistir y también para fomentar el autoconsumo.

José Manuel Bermúdez agradeció que el Salón Gastronómico se celebre una vez más, y con tanta participación, en la ciudad de Santa Cruz, donde se está apostando por este sector. De hecho, apuntó que el 15% de los restaurantes de la isla están en la capital, es la actividad preferida de los emprendedores y representa el 25% del gasto turístico en la ciudad.

## **ESCAPARATE DE PROMOCIÓN.**

Avalado y consolidado por el éxito de sus tres ediciones anteriores, este Salón es un escaparate de promoción de productos agroalimentarios de Canarias, Península y extranjero, así como de maquinaria para el sector,



**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

además de servir de espacio para el intercambio de información, conocimiento y experiencia entre profesionales y aficionados a la gastronomía.

Lanzarote coge el testigo de La Gomera como isla invitada y, además del amplio stand de 64 metros cuadrados que ocupará en la entrada del Salón, la Batata de Jable de Lanzarote ha sido protagonista de las recetas en el proceso de selección de finalistas a los campeonatos de Cocina.

Una de las novedades de esta edición es la presencia, por primera vez, de la isla de Gran Canaria a través de un stand institucional presentado por su Cabildo en el que se llevarán a cabo distintas actividades y exhibiciones. Asimismo, la presencia de stands institucionales promovidos por los Cabildos de La Gomera y La Palma pone de manifiesto la regionalización de un acontecimiento cuyo protagonismo aumenta cada edición.

En la Gran Nave del Recinto Ferial se dispondrán 170 stands, veinte más que en la edición anterior del certamen, que ocuparán una superficie de más de 10.000 metros cuadrados. En los dos escenarios principales se desarrollarán los distintos campeonatos de cocina y de bebidas, así como los grandes talleres de cocina (show-cookings).

En la Sala de los Vinos de Tenerife y en la Sala Polivalente se llevarán a cabo las catas comentadas, presentaciones y degustaciones de productos, al igual que otras actividades complementarias.

## **AULA DE FORMACIÓN.**

Otra de las novedades es la creación de la denominada 'Aula de Formación Hecansa-GastroCanarias', donde los tres días del certamen se desarrollarán



**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

una serie de clases magistrales (master-classes), talleres específicos de cocina (show-cookings), cursos de formación para profesionales y aficionados y un amplio programa de acciones.

En los show-cookings en este espacio serán protagonistas los chefs Adrián Bosch, Pau Bermejo, Marcos Tavío, Juan Caballero, además del Bistro Escuela Melenara, y los chefs Santi Evangelista y Jorge Bosch impartirán sendos cursos.

Se ha programado igualmente una clase magistral de postre en el restaurante impartida por el chef Guillermo Corral (SOSA) y una clase magistral sobre pan y pastelería a cargo del chef y maestro pastelero Alexis García (100% Pan y Pastelería); una ponencia del chef Nacho Solana sobre cocina urbana canaria, una charla sobre cómo elaborar una carta a cargo de los expertos Alberto Rojas y Rodrigo González.

Destaca también la charla-coloquio protagonizada por el veterano y prestigioso chef Koldo Royo (1 Estrella Michelin y cocinero de Canal Cocina TV) que hablará como cocinero asesor e impulsor del movimiento Food-Truck en España, así como de 'La Cocina de la Tapa.

## **NUEVE CAMPEONATOS.**

Durante el transcurso del Salón Gastronómico de Canarias se llevarán a cabo hasta nueve grandes campeonatos, cinco en la modalidad de cocina (Escenario Principal-Cabildo de Tenerife) y cuatro de bebidas (Escenario Heineken), en los que participarán representantes de todas las islas.

Hoy martes tiene lugar el 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocinero de Canarias-Gran Premio GastroCanarias 2017-Gran Premio Cabildo de Tenerife.



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

Ayer lunes, los participantes acudieron al Supermercado de El Corte Inglés, donde se dio a conocer el producto protagonista de esta competición, que en esta ocasión es la morena negra canaria. Entre los finalistas figura por primera vez un cocinero de El Hierro, Brian Rodríguez Barbuzano.

En el programa de actividades destacan los cuatro show-cookings que se presentarán en el Escenario Heineken. Este año, y como ya viene siendo tradicional, el show-cooking del primer día será protagonizado por la isla invitada, en este caso de la mano del chef lanzaroteño Germán Blanco, seleccionado por Saborea Lanzarote, bajo el título 'La Cocina Volcánica'.

El segundo día se contará con el chef Braulio Simancas con una presentación basada en la cocina con quesos de Canarias maridada con vinos canarios, y con la participación del chef italiano Carmine Parisi 'Ka'. El tercer y último día se contará con la chef Diana Marcelino, que presentará sus últimas elaboraciones.

## **LECHE DE BURRA PARA EL QUESO MÁS CARO DEL MUNDO: 1.000 EUROS**

### **POR KILO**

Una granja en la reserva natural de Zasavica, al oeste de Belgrado, guarda el secreto de la receta del queso más caro del mundo. Elaborado con leche de burra, el precio de este exclusivo manjar se sitúa en 1.260 euros (1.112 dólares) por kilo.

La escasez de leche de estos animales y la dificultad del proceso de producción del queso hacen que este manjar sea tan exclusivo.



**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

Para elaborar un kilo de queso se necesitan 25 litros de leche y una burra sólo da unos 20 litros de leche por año, más o menos la misma cantidad que una vaca lechera europea produce cada 24 horas.

"Hemos logrado producir el primer queso de leche de burra del mundo. Es el más caro en la lista de los quesos, con 1.000 euros por kilo", explica Slobodan Simic, desde 1997 director de la reserva.

"Muchos lo han intentado (copiar) pero nadie más lo ha logrado hasta ahora", asegura responsable de la granja de burros.

De las 190 burras -de una raza autóctona de los Balcanes- que viven en la granja de Zasavica, sólo una veintena está siempre disponible para dar leche y son ordeñadas a mano.

La propia característica de esta leche hace que el proceso de elaboración del queso sea especialmente difícil.

"El problema es que leche de burra sólo tiene entre un 0,5 y 1 % de grasa y no tiene la caseína que coagula la leche", explica Simic a Efe, que recuerda que cuando se planteó la posibilidad de producir queso de burra, consultó con distintos expertos en la materia y todos le dijeron que era imposible.

"Para mí se convirtió en todo un desafío", dice Simic, quien recurrió finalmente a Stevan Marinkovic, un especialista serbio en productos lácteos, quien logró dar con la fórmula adecuada para hacer queso de burra.

El secreto de Marinkovic es añadir algunos aditivos y agregar hasta un 40 % de leche de cabra. Pero en todo caso, destaca Simic, la receta exacta del queso de burra "es un secreto absoluto". "Hacerlo requiere conocimientos y



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La 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

mucha atención. No es fácil producir algo que otros no pueden", cuenta con orgullo.

El exclusivo producto, un queso blanco y blando, se conserva durante unos seis meses.

"Por su composición, el queso es una esencia, es muy fuerte. Unos 50 gramos son suficientes para que lo caten hasta diez personas", asegura Simic.

El queso se vende en paquetes de 50 gramos, que cuestan entre 50 y 63 euros, dependiendo del envoltorio, y se puede adquirir directamente en la granja Zasavica o por Internet.

De momento, Simic no vende más de cuatro kilos de su queso por año y los compradores suelen ser turistas extranjeros, que pasan por la reserva natural.

Simic espera que las autoridades serbias incluyan pronto la leche de burra en la lista de productos lácteos de libre comercialización, para producir y vender a mayor escala.

"Tenemos ya encargos de Rusia, Italia y de otras partes del mundo", explica el responsable de la granja, cuya capacidad de producción es de unos 50 kilos de queso de burra por año.

Aunque la idea de elaborar queso de burra es más reciente, Simic trabaja con la leche de esta animal desde 2006 cuando creó en Zasavica la primera granja de "burras lecheras" de los Balcanes.



**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

En un principio esta leche se empleó para la producción de jabones, licores y cremas cosméticas rejuvenecedoras. Sus resultados son tales, explica Simic, que su uso "convierte a las abuelas en muchachas".

El director de la reserva recuerda que ya Cleopatra, la última reina del Antiguo Egipto, se bañaba en leche de burra para mantener joven su piel, al tiempo que asegura que "es un milagro de la naturaleza, un producto increíble, algo precioso".

De hecho, es bastante similar a la humana, por su composición y por el sabor, y se puede consumir sin hervir, ya que no contiene bacterias.

Además, esta leche tiene 60 veces más vitamina C que la de vaca, es rica en vitaminas B, D12 y E, en minerales y en proteínas.

La lista de propiedades es larga: refuerza la inmunidad, revitaliza el organismo y es un remedio para la bronquitis y para el asma infantil, concluye Simic.

## LA PALMA QUIERE PROMOVER EL CULTIVO DEL CAFÉ EN LA ISLA







**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 ha anunciado hoy la presentación de un proyecto para fomentar y revalorizar el cultivo del café tradicional en la isla, a la vista de la positiva experiencia con este producto en Agaete (Gran Canaria).

"En el mundo del café está ocurriendo lo mismo que ha ocurrido con otros productos, como los vinos o las cervezas artesanas, y cada vez se demandan más cafés selectos y procedentes de lugares exóticos", ha señalado en un comunicado el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez.

El proyecto se va a presentar en las primera Jornadas del Café de la Isla de La Palma, que se celebrarán en junio en Los Llanos de Aridane y San Andrés y Sauces.

Según el consejero, en la isla se conservan variedades de café cultivadas desde hace más de 150 años y se trata de animar a los agricultores a cultivarlo como forma de diversificar las producciones.

En las jornadas participarán entre otros Gonzalo Hernández Solís, ingeniero agrónomo de Costa Rica propietario de Coffea Diversa, la colección privada más grande del mundo de variedades de café.

También estará José Manuel Sosa Medina, jefe de la Agencia de Extensión Agraria de Gáldar y uno de los impulsores del Café de Agaete.

Los baristas palmeros Rayco Jesús Paz Rodríguez y José Alexis Rodríguez Ortega y la investigadora y cronista oficial de Los Llanos de Aridane, María Victoria Hernández, también intervendrán como ponentes.



**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

## PROYECTO PARA FOMENTAR EL CULTIVO DEL CAFÉ TRADICIONAL

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, durante las I Jornadas del Café, que se celebrarán, a partir de las 17:30 horas, el 6 de junio en el Museo Arqueológico Benahorita y en la sede de la Comunidad de Regantes de Los Sauces, al día siguiente.

"La experiencia de lo ocurrido en Gran Canaria con el Café de Agaete y la suerte de disponer en nuestra Isla de variedades que llevan con nosotros más de 150 años nos animó a elaborar el proyecto *Revalorización del cultivo del café en La Palma*", señala el consejero insular, quien explica que "tratamos de animar a los agricultores a implantar el cultivo del café como forma de diversificar las producciones para fomentar la economía".

### LA PROVINCIA:

## CANARIAS SOLO CUENTA CON 28 CAMELLOS MACHOS PARA

## PROCREAR LA RAZA AUTÓCTONA

El escaso número de ejemplares aptos genéticamente para dejar descendencia incluye al dromedario de las Islas en la lista de especies en peligro de extinción

Domingo Rivero



**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 MONUMENTO AL CAMPESINO CELEBRA EL DÍA DE CANARIAS**

El Monumento al Campesino celebrará el Día de Canarias con un menú especial, música folclórica y actividades para la familia. El almuerzo, que se servirá entre las 12.00 y las 16.00 horas, estará amenizado por la música tradicional de una agrupación folclórica. Además, habrá un programa de actividades que incluye la celebración de talleres experienciales para elaborar gofio, mojo y trabajos en cerámica, entre las 11.00 y las 14.00 horas. LA PROVINCIA

### **CANARIAS 7:**

## **QUINTERO ANALIZA LOS PROYECTOS PRESENTADOS PARA AYUDAS DE REGADÍO**

Narvay Quintero y José Miguel Barragán durante la sesión plenaria / Critóbal García

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se ha reunido con el alcalde de Ingenio (Gran Canaria), Juan Díaz Sánchez, así como el concejal de Agricultura y Ganadería, José López Fabelo, y con los miembros de la Junta Directiva de la Heredad Acequia Real de Aguatona, para analizar los proyectos presentados al Programa de Desarrollo Rural para optar a ayudas en materia de regadíos de iniciativa privada.

Por ello, con motivo de esta visita, Quintero pudo conocer los nacientes y galerías del barranco de Guayadeque, la comarca agrícola, y la zona de El Valle, donde aún es necesaria la distribución de agua a presión porque actualmente se riega a manta, "con la consiguiente poca eficiencia", según informó el Gobierno regional en nota de prensa.

Al respecto, Quintero expuso que estas subvenciones buscan mejorar las infraestructuras hidráulicas en beneficio de la agricultura de zonas agrícolas o de grupos de explotaciones, y el ahorro de agua, a través de la modificación de los sistemas de bombeo, transporte y distribución; el cambio del sistema de aplicación; la implantación de sistemas que mejoren la calidad de las



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La 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

aguas de riego; la mejora de la red de drenaje; o el establecimiento de sistemas de control del consumo, entre otras acciones subvencionables.

Quintero también señaló que más de 700 agricultores se beneficiarán de estos fondos dirigidos a mejorar el actual sistema de riego. El plazo para solicitar esta línea de ayuda del PDR, dotada con más de 1,15 millones de euros, permanecerá abierto hasta el próximo 3 de junio.

Por su parte, el concejal de Agricultura, José López Fabelo, consideró "importante" que el consejero conozca la situación del municipio, que depende "mucho" del agua y su caudal, así como que vea las pérdidas que están provocando "grandes dificultades entre los agricultores, sobre todo, en la época de verano".

En este sentido, expuso que la Heredad de Carrizal también "necesita entubar una parte importante" de su caudal para poder llegar de forma "más efectiva" a los agricultores. "Era muy necesario que el consejero tomara conciencia de la realidad de los agricultores del municipio en torno al agua", dijo.

Por su parte, el alcalde de Ingenio, Juan Díaz Sánchez, mostró el deseo de mejorar el sistema de distribución para evitar las actuales pérdidas, para lo que afirmó que "hay una buena" predisposición por parte del consejero, por lo que apuntó que la intención es potenciar la agricultura en este municipio debido al "esfuerzo que ya ha realizado el Consistorio con los dos depósitos actuales y los sistemas de comunicación y distribución".

Por último, la Comunidad de Regantes las Medianías de Ingenio informó de que hasta el próximo 29 de mayo estará abierto el plazo de información para las personas que estén interesadas en la red secundaria de riego, teniendo en cuenta el comienzo de las obras de instalación en las fincas agrícolas de los solicitantes.

En este sentido, se recordó que la primera fase incluye las zonas denominadas: Llano del Deán, El Palomar, El Pedregal, La Montaña El Florido, Las Pereras, Cadenas de Matos, Seto De Grillo, Los Cantos Colorados, El Calvario y Montaña de Mariquita Ramírez.



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 CAMELLO ES EL ANIMAL DEL FUTURO»

Estudiantes. Alumnos de Arrecife y Yaiza (abajo) conocieron ayer cómo es un ejemplar adulto de camello. Fue cerca de las instalaciones que Maurizio Dioli (arriba) y otros expertos visitaron, en la previa de las charlas vespertinas. El veterinario experto en camellos, Maurizio Dioli, afirma que el jorobado «es el animal del futuro». El cambio climático hará que en una década, en África, las vacas desaparezcan a gran escala y el camello será el sustitutivo. A su juicio, Canarias tiene un papel decisivo en el desarrollo camellar.

Carlos Inza

En versión de este consultor veterinario independiente, experto en camellos, que ha trabajado para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en países del cuerno de África, durante muchos años, «el camello, en menos de diez años, será el sustituto de las explotaciones ganaderas de la mayor parte de los países del África subdesarrollada, sustituyendo a las granjas de vacuno en la producción de leche, y convirtiéndose en el sustento alimenticio de millones de personas».

Según este experto, que ayer participó en la tercera edición de las jornadas dedicadas al camello que estos días se celebran en Uga (Yaiza), uno de los enclaves de Canarias que es la cuna de la cría del jorobado autóctono de las Islas, «el efecto del cambio climático en el planeta tendrá consecuencias irreversibles en menos de diez años; en ese tiempo, la temperatura de la Tierra habrá subido cuatro grados y las explotaciones ganaderas de vacuno del África subsahariana habrán desaparecido». Con esta base, «el camello será fundamental para la alimentación, por sus condiciones para la subsistencia y porque su leche es un alimento extraordinario, con unas propiedades difícilmente superables, que incluso mejoran a las de la vaca». Según Dioli, «esta teoría del impacto del efecto invernadero es ratificada por otros expertos, sólo hay que buscar en Internet informes», explicó, «para ver que no es una mera hipótesis».

A su juicio, y por el papel que jugará este animal en el futuro de la alimentación del planeta, «Canarias tiene una oportunidad única para ser plataforma europea del camello». Se justifica en que «en las Islas se da 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

raza autóctona que es única y que está libre de enfermedades que afectan a este animal en África». Y dado que «hoy día la Unión Europea no permite exportar este animal, Canarias se sitúa como único exportador para Europa de camellos, hoy día solo se reproduce el camello como ganado en Canarias o en Australia, y el contienen boreal está muy alejado, pero Canarias está en Europa», argumenta.

Según Dioli, «es curioso que, en la actualidad, Holanda tiene el único certificado sanitario de la UE para vender leche de camello, lo cual es una paradoja cuando la leche que vende, la produce de camellos comprados en Canarias, por eso las Islas tienen que ver esta oportunidad de sacar partido al camello, no sólo desde el punto de vista turístico, como se lleva haciendo hace cincuenta años, sino también explotando las granjas para su cría».

Sobre las propiedades de la leche de camello, que en algunos aspectos mejora a la de vaca, al no tener no tiene la proteína que genera alergias, hay que tener presente que es apta para su consumo por personas diabéticas.

## **UN PROYECTO PARA FOMENTAR EL CULTIVO TRADICIONAL DE CAFÉ**

El Cabildo de La Palma presentará el próximo mes un proyecto para fomentar y revalorizar el cultivo del café tradicional en la isla.

El Cabildo de La Palma presentará el próximo mes 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 6 de junio en el Museo Arqueológico Benahorita (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 ha ocurrido con otros productos, como los vinos o las cervezas artesanas, y cada vez se demandan



**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

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 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 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.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

## **TENERIFE SE CONVIERTE ESTA SEMANA EN LA CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA Y LA RESTAURACIÓN**

GastroCanarias ha abierto sus puertas en el Recinto Ferial convertida ya en un referente para el sector

La inauguración. LOT





**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 Recinto Ferial de Tenerife acoge hasta el próximo jueves día 25 de mayo la cuarta edición del Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2017, un evento especializado que se ha convertido en un foco de referencia para el sector de la gastronomía y la restauración de la Isla.

El acto inaugural ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; y el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, entre otras autoridades.

El presidente del Cabildo de Tenerife destacó que la celebración de GastroCanarias demuestra que "haciendo las cosas bien, buscando la excelencia y la cooperación hacen posible sacar adelante un sector tan importante como el de la gastronomía, que supone casi 13 puntos del PIB de Canarias". Alonso ha señalado que se trata de una cita "ineludible" para un sector por el que hay que apostar para que tenga "tanto futuro como presente".

Por su parte, el presidente del Cabildo de Lanzarote, que es la isla invitada este año al evento, agradeció esta oportunidad, "sobre todo porque Tenerife es un referente de la gastronomía", un sector que, en su opinión, debe servir para ganarse a los turistas que visitan el archipiélago "a través del estómago".

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias felicitó a los organizadores de GastroCanarias por este proyecto, "ya que supone una oportunidad fundamental para poner en valor el producto local a través de la gastronomía, de manera que los productores tengan un mayor sustento para subsistir y también para fomentar el autoconsumo".

José Manuel Bermúdez agradeció que el Salón Gastronómico se celebre una vez más, y con tanta participación, en la ciudad de Santa Cruz, donde se está





**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

apostando por este sector. "El 15 por ciento de los restaurantes de la isla están en la capital, es la actividad preferida de los emprendedores y representa el 25 por ciento del gasto turístico en la ciudad", apuntó el alcalde de la capital.

10.000 metros cuadrados de exposición

El salón ocupa unos 10.000 metros cuadrados de la gran nave del Recinto Ferial de Tenerife, donde se instalarán un total de 170 stand que ocupan las empresas expositoras para mostrar sus novedades en productos y servicios.

Durante el transcurso del Salón Gastronómico de Canarias se realizarán hasta nueve grandes campeonatos, cinco de ellos en la modalidad de cocina y cuatro de bebidas, en los que participarán representantes de todas las islas.

### Actividades del Cabildo

La Corporación insular ha organizado una veintena de actividades, diseñadas conjuntamente por el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca y Turismo de Tenerife con la colaboración de los consejos reguladores de vinos y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre).

Desde esta misma mañana se están desarrollando diversas catas de vinos de Tenerife, gofios, licores tradicionales y también se presentarán 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.

Mañana 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.



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

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.

### **CANARIAS 24 HORAS:**

### **"TEGUESTE AGRÍCOLA 2017" SE PRESENTA CON UNA FIRME TENDENCIA HACIA LA "AGROECOLOGÍA"**

Tegueste/ El programa "Tegueste Agrícola 2017" fue presentado el pasado lunes 22 de mayo, en un acto que tuvo lugar en la Casa Los Zamorano y que contó con la presencia del alcalde de la Villa, José Manuel Molina.

La Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL) del Ayuntamiento de Tegueste organiza esta iniciativa, en colaboración con el Cabildo de Tenerife, el Plan de Formación y Alternancia para el Empleo (PFAE) "Agroemplea Tegueste" y la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE).

El itinerario de actividades comenzó con la ponencia impartida por Mariano Bueno, experto de la Agricultura Ecológica, la Geobiología y la Bioconstrucción, entre otras materias, sobre "Flora microbiana del suelo, relación simbiótica con las plantas, salud vegetal y productividad".

El proyecto formativo "Tegueste Agrícola", que tiene ya nueve años de existencia, pretende afrontar el reto de dar respuesta a los constantes cambios que experimenta el sector, una adaptación que permitirá a esta iniciativa seguir siendo una plataforma eficaz de formación e intercambio de conocimientos e información.

En esta edición, las actividades están orientadas hacia el concepto de "Agroecología", que se define como una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. Como un conjunto 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

prácticas, busca sistemas agrícolas sostenibles que optimizan y estabilizan la producción. Como movimiento social, persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales.

El programa se extiende desde el presente mes de mayo hasta el próximo mes de noviembre y tendrá como escenarios fundamentales tanto la Casa Los Zamorano como la "Agroindustria" que se enmarca dentro del mismo complejo.

Así, el próximo 31 de mayo (hasta el 6 de junio) se llevará a cabo el "Curso Seguridad y Manejo de Motosierra y Desbrozadora". El 7 y 8 de junio tendrá lugar el taller de "Elaboraciones de vinos alternativas". El 15 de junio, llegar el "Taller batidos verdes. Salud para beber"; el 21 de junio, se celebrará la charla "El Autoabastecimiento familiar, una realidad a nuestro alcance", ofrecida por Vicente Melián Hernández (Agente de Extensión Agraria). Por último, el 29 de junio se impartirá el curso "Inspección técnica de equipos de aplicación de fitosanitarios (ITEAF).

Para el 3 y el 4 de julio, está proyectado el "Curso de Manipulador de Alimentos".

Ya en septiembre, entre los días 12 y 14, está programado un taller de "Elaboración de yogur y otros productos de coagulación ácido láctica". Seguidamente, el día 15 de septiembre, se celebrarán las "Jornadas de sensibilización para escolares: La cultura del cereal". Entre el 20 y el 21 de septiembre, tendrá lugar el curso "Alérgenos y etiquetado de productos agroalimentarios"; mientras que el 28 de septiembre se realizará el "Taller práctico de elaboración artesanal de preparados ecológicos".

Del 2 al 6 de octubre, está previsto el "Curso de Carretillas elevadoras"; del 16 al 26, el de "Manipulador de Alimentos" y, por último, el 19 de octubre el de "Formación mujer rural".

Se cierra el programa con las actividades del mes de noviembre: "Publicidad y venta de productos agrícolas locales a través de las redes" (6-8 de noviembre); "Agroindustria Los Zamorano-Peque chef. Desayunos y meriendas



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

Verdes" (16 de noviembre); "La Exportación del vino canario en el siglo XXI" (23 de noviembre) y el "Calendario de labores y tratamientos ecológicos realizados en la viña (2016-2017) en base a experiencias realizadas en fincas ecológicas de la zona norte" (27-28 de noviembre).

Para el alcalde de la Villa, José Manuel Molina, "Tegueste Agrícola 2017 pretende unir la cultura agrícola tradicional del municipio, con el concepto de Agroecología, que permita diferenciar y hacer más competitivo un sector fundamental para el patrimonio cultural, paisajístico y económico del municipio".

## EL GOBIERNO DE CANARIAS PROMOCIONA LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DEL ARCHIPIÉLAGO EN GASTROCANARIAS 2017



Tenerife/ GMR y el ICCA han organizado catas comentadas, talleres y degustaciones, gratuitas y abiertas a todos los asistentes a la feria.

Estas actividades tendrán lugar en el stand de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario en esta cita de gastronomía.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario participará un año más en el Salón Gastronómico de Canarias, Gastrocanarias 2017, con una serie de actividades dirigidas a promocionar los productos canarios y mostrar su singularidad, gran calidad y posibilidades culinarias. La



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La 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

cuarta edición de esta feria, que se inaugura mañana, se celebra hasta el jueves en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife. La empresa Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) en colaboración con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), adscritos a este Departamento, han organizado degustaciones de producciones canarias, que tendrán lugar el martes y el miércoles, a las 13.30 horas. Durante las tres jornadas, a las 17.00 y a las 18.00 horas, se desarrollarán catas comentadas de quesos, degustaciones de cervezas artesanas, y talleres de gofio y de aceite; y a las 19.00 horas, está previstos talleres de Ronmiel, producto que cuenta con el sello de calidad Identificación Geográfica Protegida (IGP). Además, el jueves, día en el que se clausura el evento, se ofrecerá un taller de Papas Antiguas de Canarias, a las 13.00 horas. Estas actividades, gratuitas y abiertas a todo el que desea participar, tendrán lugar en el stand de la Consejería en esta cita gastronómica, un espacio de 64 metros cuadrados en el que se exhibirán frutas y hortalizas, además de vinos, quesos, mieles, mojos, almogrote, papas, y cervezas artesanas, entre otras producciones del Archipiélago.

## **EL CABILDO GRANCANARIO SE ESTRENA EN GASTROCANARIAS CON TRES ASPIRANTES A MEJOR CHEF DE LAS ISLAS Y SUS MÁS DESTACADOS PRODUCTOS LOCALES**



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria se estrena en el 4º Salón Gastronómico GastroCanarias celebrado en Tenerife con tres



**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

destacados chef que aspiran al premio a mejor cocinero de las Islas y una variada representación de sus productos más destacados, informó la consejera de Industria del Cabildo, Minerva Alonso.

La cita brinda la posibilidad de destacar las excelencias gastronómicas de la Isla y el buen hacer de sus profesionales, para lo que en esta primera participación de Gran Canaria en Gastrocanarias el Cabildo cuenta con la colaboración de la Asociación de Cocineros y Reposteros de la Isla (Acyre), de los que tres chef, acompañados por otros tantos asistentes, compiten en el 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

La presencia del Cabildo en GastroCanarias es una de las acciones contempladas en el programa Gran Canaria Me Gusta que busca aumentar la notoriedad y favorecer la promoción de los productos de la Isla, así como incrementar la presencia del tejido empresarial productivo insular de sectores como el agrícola, ganadero, agroalimentario y pesquero, entre otros.

Además, la asociación Acyre cuenta con la colaboración del artesano Gustavo García, especializado en cerámica tradicional, que ha aportado piezas para la elaboración y presentación de los platos cocinados en el evento.

El espacio del Cabildo en Gastrocanarias ofrece un amplio programa de acciones como ponencias, elaboraciones de chefs con recetas típicas de la Isla y degustaciones de fresas, papayas, maracuyás, tomates, plátanos, sidras, cervezas, gofio, sal en flor y escamas, aceites, quesos, vinos, mieles y verduras.

El expositor está organizado en tres zonas: por un lado están las demostraciones de cocina en directo, ubicadas junto al lugar de exposición y muestra de productos de la Consejería de Soberanía Alimentaria y, por último, la zona para promocionar la Isla como destino turístico, iniciativa enmarcada en el programa Isla Mezclada de la Consejería de Turismo.

Los asistentes podrán disfrutar de una clase magistral del chef Ángel Palacios sobre las texturas de los quesos y del trabajo en directo del cocinero Tomás Sánchez, que realizará un plato basado en langostino real criado ecológicamente en Ingenio y aceite de Agüimes, con un aporte de miel artesana de la Isla.



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

También habrá una cata olfativa de gofio, la explicación del mapa líquido de Gran Canaria a través de sus vinos, rones, cervezas, sidras y aceites, la exhibición Los Pecados del Tomate, una cata de café de Agaete y de fresas de Valsequillo y una gran degustación fin de feria prevista para el jueves.

El espacio del Cabildo en Gastrocanarias cuenta, además, con la colaboración de empresas como Rational y Fagor, que han aportado material para hacer posible la muestra.

Para profesionales y público

Gastrocanarias acoge varios certámenes de cocina regional a los que no faltan miles de profesionales del sector tanto de las Islas como del resto del territorio nacional, por lo que la presencia del Cabildo es fundamental para crear sinergias que contribuyan a situar el sector gastronómico insular en un lugar destacado.

Una de las visitas esperadas al puesto del Cabildo es la del reputado crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión, evento de referencia del sector, José Carlos Capel, que podrá comprobar personalmente la calidad y variedad de la oferta insular y su incalculable aportación a la gastronomía.

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



Las Palmas 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,



**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

que se celebrará desde el miércoles 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 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.





**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

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 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.



**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

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



Tenerife/ 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

El Cabildo promocionará los productos y los vinos de Tenerife en el Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2017, que se inaugura mañana [martes 16] 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. 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.



**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

## CANARIAS AHORA:

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

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo dará a conocer la iniciativa en el marco de las 'I Jornadas del Café de la Isla de La Palma', que se celebrarán en junio en Los Llanos de Aridane y San Andrés y Sauces.



Cartel de las 'Primeras Jornadas del Café de la Isla de La Palma'.

El Cabildo de La Palma presentará un proyecto para fomentar y revalorizar el cultivo del café tradicional en la Isla, señala en una nota de prensa. 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 Benahorita (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 ha ocurrido 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*



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

*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’.

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’.



**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

## QUINTERO ANALIZA CON AGRICULTORES Y GANADEROS DE INGENIO LOS PROYECTOS PRESENTADOS PARA LAS AYUDAS DE REGADÍO

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias expuso que estas subvenciones buscan mejorar las infraestructuras hidráulicas en beneficio de la agricultura.



### Reunión de Narvay Quintero en Ingenio

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se ha reunido con el alcalde de Ingenio (Gran Canaria), Juan Díaz Sánchez, así como el concejal de Agricultura y Ganadería, José López Fabelo, y con los miembros de la Junta Directiva de la Heredad Acequia Real de Aguatona, para analizar los proyectos presentados al Programa de Desarrollo Rural para optar a ayudas en materia de regadíos de iniciativa privada.

Por ello, con motivo de esta visita, Quintero pudo conocer los nacientes y galerías del barranco de Guayadeque, la comarca agrícola, y la zona de El Valle, donde aún es necesaria la distribución de agua a presión porque actualmente se riega a manta, "con la consiguiente poca eficiencia", según informó el Gobierno regional en nota de prensa.

Al respecto, Quintero expuso que estas subvenciones buscan mejorar las infraestructuras hidráulicas en beneficio de la agricultura de zonas agrícolas o de grupos de explotaciones, y el ahorro de agua, a través de la modificación de los sistemas de bombeo, transporte y distribución; el cambio del sistema de aplicación; la implantación de sistemas que mejoren la calidad de las



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La 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

aguas de riego; la mejora de la red de drenaje; o el establecimiento de sistemas de control del consumo, entre otras acciones subvencionables.

Quintero también señaló que más de 700 agricultores se beneficiarán de estos fondos dirigidos a mejorar el actual sistema de riego. El plazo para solicitar esta línea de ayuda del PDR, dotada con más de 1,15 millones de euros, permanecerá abierto hasta el próximo 3 de junio.

Por su parte, el concejal de Agricultura, José López Fabelo, consideró "importante" que el consejero conozca la situación del municipio, que depende "mucho" del agua y su caudal, así como que vea las pérdidas que están provocando "grandes dificultades entre los agricultores, sobre todo, en la época de verano".

En este sentido, expuso que la Heredad de Carrizal también "necesita entubar una parte importante" de su caudal para poder llegar de forma "más efectiva" a los agricultores. "Era muy necesario que el consejero tomara conciencia de la realidad de los agricultores del municipio en torno al agua", dijo.

Por su parte, el alcalde de Ingenio, Juan Díaz Sánchez, mostró el deseo de mejorar el sistema de distribución para evitar las actuales pérdidas, para lo que afirmó que "hay una buena" predisposición por parte del consejero, por lo que apuntó que la intención es potenciar la agricultura en este municipio debido al "esfuerzo que ya ha realizado el Consistorio con los dos depósitos actuales y los sistemas de comunicación y distribución".

Por último, la Comunidad de Regantes las Medianías de Ingenio informó de que hasta el próximo 29 de mayo estará abierto el plazo de información para las personas que estén interesadas en la red secundaria de riego, teniendo en cuenta el comienzo de las obras de instalación en las fincas agrícolas de los solicitantes.

En este sentido, se recordó que la primera fase incluye las zonas denominadas: Llano del Deán, El Palomar, El Pedregal, La Montaña El Florido, Las Pereras, Cadenas de Matos, Seto De Grillo, Los Cantos Colorados, El Calvario y Montaña de Mariquita Ramírez.



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

## RTVC:

### VÍDEO: EL ORIGEN DE LAS GALLINAS CAMPERAS

Una asociación se dedica en La Palma a conservar, reproducir y mantener esta especie centenaria.



La Asociación La Campera se dedica a conservar, reproducir y mantener la especie de la gallina Campera.

De 1526 data el primer acta en el que se constata la presencia de estas aves en la isla de La Palma. El Cabildo ordenaba que fueron recogidas durante la campaña de la viña.

Originariamente no son aves de corral. Se caracterizan por su cresta sencilla, su barba roja y su pata blanca o negra; pero nunca amarilla. En la actualidad, se estudia la calidad de su carne.

### SANTA CRUZ DE TENERIFE, CAPITAL GASTRONÓMICA DE CANARIAS

El recinto ferial acoge la cuarta edición del Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2017.

El Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife acogió este martes el acto inaugural del cuarto Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2017, un evento que se celebra hasta el próximo jueves con el objetivo 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

convertirse en un foco de atención y punto de referencia del sector de la gastronomía y la restauración de las islas.



El acto de inauguración ha contado con el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez; entre otras autoridades.

El presidente del Cabildo de Tenerife destacó que la celebración de GastroCanarias demuestra que "haciendo las cosas bien, la excelencia y la cooperación" hacen posible sacar adelante un sector tan importante como el de la gastronomía, que supone casi 13 puntos del PIB de Canarias. Resaltó, además, que se trata de una cita "ineludible" para un sector por el que hay que apostar para que tenga "tanto futuro como presente".

El presidente del Cabildo de Lanzarote, que coge el testigo de La Gomera como isla invitada, agradeció la invitación por parte de la organización, sobre todo porque Tenerife es un "referente" de la gastronomía, un sector que, en su opinión, debe servir para ganarse a los turistas que visitan el archipiélago "a través del estómago".

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias felicitó a los organizadores de GastroCanarias por este proyecto, pues supone una oportunidad "fundamental" para poner en valor el producto local a través de la gastronomía, de manera que los productores tengan un mayor sustento para subsistir y también para fomentar el autoconsumo.



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

José Manuel Bermúdez agradeció que el Salón Gastronómico se celebre una vez más, y con tanta participación, en la ciudad de Santa Cruz, donde se está apostando por este sector. De hecho, apuntó que el 15% de los restaurantes de la isla están en la capital, es la actividad preferida de los emprendedores y representa el 25% del gasto turístico en la ciudad.

Promoción

agroalimentaria

Avalado y consolidado por el éxito de sus tres ediciones anteriores, este Salón es un escaparate de promoción de productos agroalimentarios de Canarias, Península y extranjero, así como de maquinaria para el sector, además de servir de espacio para el intercambio de información, conocimiento y experiencia entre profesionales y aficionados a la gastronomía.

Lanzarote coge el testigo de La Gomera como isla invitada y, además del amplio stand de 64 metros cuadrados que ocupará en la entrada del Salón, la Batata de Jable de Lanzarote ha sido protagonista de las recetas en el proceso de selección de finalistas a los campeonatos de Cocina.

Una de las novedades de esta edición es la presencia, por primera vez, de la isla de Gran Canaria a través de un stand institucional presentado por su Cabildo en el que se llevarán a cabo distintas actividades y exhibiciones. Asimismo, la presencia de stands institucionales promovidos por los Cabildos de La Gomera y La Palma pone de manifiesto la regionalización de un acontecimiento cuyo protagonismo aumenta cada edición.

En la Gran Nave del Recinto Ferial se dispondrán 170 stands, veinte más que en la edición anterior del certamen, que ocuparán una superficie de más de 10.000 metros cuadrados. En los dos escenarios principales se desarrollarán los distintos campeonatos de cocina y de bebidas, así como los grandes talleres de cocina (show-cookings).

En la Sala de los Vinos de Tenerife y en la Sala Polivalente se llevarán a cabo las catas comentadas, presentaciones y degustaciones de productos, al igual que otras actividades complementarias.

Aula

de

formación



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

Otra de las novedades es la creación de la denominada 'Aula de Formación Hecansa-GastroCanarias', donde los tres días del certamen se desarrollarán una serie de clases magistrales (master-classes), talleres específicos de cocina (show-cookings), cursos de formación para profesionales y aficionados y un amplio programa de acciones.

En los show-cookings en este espacio serán protagonistas los chefs Adrián Bosch, Pau Bermejo, Marcos Tavío, Juan Caballero, además del Bistro Escuela Melenara, y los chefs Santi Evangelista y Jorge Bosch impartirán sendos cursos.

Se ha programado igualmente una clase magistral de postre en el restaurante impartida por el chef Guillermo Corral (SOSA) y una clase magistral sobre pan y pastelería a cargo del chef y maestro pastelero Alexis García (100% Pan y Pastelería); una ponencia del chef Nacho Solana sobre cocina urbana canaria, una charla sobre cómo elaborar una carta a cargo de los expertos Alberto Rojas y Rodrigo González.

Destaca también la charla-coloquio protagonizada por el veterano y prestigioso chef Koldo Royo (1 Estrella Michelin y cocinero de Canal Cocina TV) que hablará como cocinero asesor e impulsor del movimiento Food-Truck en España, así como de 'La Cocina de la Tapa.

Nueve campeonatos

Durante el transcurso del Salón Gastronómico de Canarias se llevarán a cabo hasta nueve grandes campeonatos, cinco en la modalidad de cocina (Escenario Principal-Cabildo de Tenerife) y cuatro de bebidas (Escenario Heineken), en los que participarán representantes de todas las islas.

Hoy martes tiene lugar el 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocinero de Canarias-Gran Premio GastroCanarias 2017-Gran Premio Cabildo de Tenerife. Ayer lunes, los participantes acudieron al Supermercado de El Corte Inglés, donde se dio a conocer el producto protagonista de esta competición, que en esta ocasión es la morena negra canaria. Entre los finalistas figura por primera vez un cocinero de El Hierro, Brian Rodríguez Barbuzano.



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

En el programa de actividades destacan los cuatro show-cookings que se presentarán en el Escenario Heineken. Este año, y como ya viene siendo tradicional, el show-cooking del primer día será protagonizado por la isla invitada, en este caso de la mano del chef lanzaroteño Germán Blanco, seleccionado por Saborea Lanzarote, bajo el título 'La Cocina Volcánica'.

El segundo día se contará con el chef Braulio Simancas con una presentación basada en la cocina con quesos de Canarias maridada con vinos canarios, y con la participación del chef italiano Carmine Parisi 'Ka'. El tercer y último día se contará con la chef Diana Marcelino, que presentará sus últimas elaboraciones.

## **ABC CANARIAS:**

### **UN INFORME DE EMPLEO: "A DURAS PENAS LA AGRICULTURA CANARIA SUMINISTRA A MERCADILLOS"**

"El 80% de las frutas y hortalizas que se consumen en las islas viene de Chile, Marruecos y la Península", afirman técnicos de Protección a la Infancia y a la Familia.

Calabaza tallada en forma de serpiente en un hotel de Tenerife - ABCR.L.P. - [@ABC Canarias](#)

Un informe de la Consejería de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda del Gobierno de Canarias echa por tierra el optimismo agrario que de las autoridades de las islas respecto al mercado interior. El pasado mes de marzo se ha iniciado una campaña de 13 semanas para entregar fruta "local" a escolares de las islas.

Y es que el jefe de Negociado Contrataciones de Empleo, Jesús Afonso, y un técnico de Escuelas Infantiles de este departamento, que se llama José Javier Aldunte, han firmado un documento con fecha de febrero de este 2017 que justifica una serie de baremaciones en cuanto al coste y



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La 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

calidad de la fruta y hortaliza que se suministra en centros de menores de las islas.

Al margen de consideraciones jurídicas sobre el coste de la mercancía, el informe responde a las alegaciones de un operador que ha perdido, los técnicos realizan un análisis de las "peculiaridades" del mercado agrario de las islas.

El informe, al que ha tenido acceso ABC, ha sido tenido en cuenta para que Cristina Valido, consejera de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda del Gobierno de Canarias, haya adjudicado este mes de mayo las compras de frutas y verduras de centros de menores de la Consejería de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda de Tenerife, Gran Canaria y La Palma. En esta última isla el suministro de fruta ha quedado desierto.

"A duras penas"

Los técnicos indican en el informe que los precios son los que son y que hay escaso margen de maniobra para los proveedores puesto que: "del total de frutas y hortalizas que se comercializan en Canarias, el 80% es de importación siendo los principales suministradores Chile, Marruecos, el territorio peninsular".

Los técnicos, el pasado mes de febrero, firman que "el restante 20% es de producción propia y que a duras penas cubre la demanda de mercadillos de ámbito local, y, excepcionalmente, en temporada de cosecha se destina prácticamente a la exportación".

El texto, al que ha tenido acceso ABC, agrega que "del total de comercialización de cereales, legumbres, aceite, etcétera, el porcentaje de importación prácticamente alcanza el 99%". Por ello, es complicado que las empresas suministradoras tengan ventajas competitivas a la hora de comprar y comercializar".

Afonso y Aldunate apuntan que la Administración debe velar no solamente por los precios sino por la calidad de la fruta y hortalizas que compra. De ahí que mantengan su tesis de adjudicar a los operadores de determinó en su momento la mesa de contratación.

Esta semana, Cristina Valido ha firmado la compra hasta 2019 de una serie de lotes alimentarios para centros de menores por importe de 1,9 millones de euros. Se trata de un expediente que viene de la época del PSOE, entonces bajo el control de Patricia Hernández.



**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

Los contratos han sido adjudicados a: Archipiélago Alimentaria, Olga Viera Martín, Congelados Herbania, S.A., Panadería Bollería Gonzalo, Organuez, S.A., Plataforma Femar, S.L., Canarias de Alimentos, S.A., Martín Valerón, División Alimentaria San Isidro.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **NARVAY QUINTERO, VISITA LA VILLA DE INGENIO PARA ANALIZAR LAS AYUDAS DE MEJORA DE LOS SISTEMAS DE RIEGO**



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se reunió ayer lunes con el alcalde de la Villa de Ingenio, Juan Díaz Sánchez, el concejal de Agricultura y Ganadería, José López Fabelo, y con los miembros de la Junta Directiva de la Heredad Acequia Real de Aguatona.

Las autoridades tuvieron la oportunidad de visitar los nacientes y galerías del barranco de Guayadeque, la comarca agrícola, y la zona de El Valle, en donde aún es necesaria la distribución de agua a presión, ya que en la actualidad se riega a manta, con la consiguiente poca eficiencia.

El fin de dicha reunión fue analizar los proyectos presentados a la reciente convocatoria de ayudas del Programa de Desarrollo Rural para inversiones en materia de regadíos de iniciativa privada, que gestiona el ejecutivo canario.



**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

Según explicó Narvay Quintero durante el encuentro, estas subvenciones buscan la mejora de las infraestructuras hidráulicas en beneficio de la agricultura de zonas agrícolas o de grupos de explotaciones, y el ahorro de agua, a través de la modificación de los sistemas de bombeo, transporte y distribución; el cambio del sistema de aplicación; la implantación de sistemas que mejoren la calidad de las aguas de riego; la mejora de la red de drenaje; y el establecimiento de sistemas de control del consumo, entre otras actuaciones subvencionables. El consejero destacó además que más de 700 agricultores se beneficiarán de estos fondos dirigidos a mejorar el actual sistema de riego.

El plazo para solicitar esta línea de ayuda del PDR, dotada con más de 1.150.000 euros, permanecerá abierto hasta el próximo 3 de junio.

El concejal de Agricultura, José López Fabelo, manifestó que "es importante que el consejero nos conozca, ya que dependemos mucho del agua y su caudal, y las pérdidas están provocando grandes dificultades entre los agricultores, sobre todo en la época de verano". López añadió que la Heredad de Carrizal también necesita entubar una parte importante de su caudal para poder llegar de forma más efectiva a los agricultores. "Era muy necesario que el consejero tomara conciencia de la realidad de los agricultores del municipio en torno al agua", agregó.

Por su parte, el alcalde de la villa, Juan Díaz Sánchez, manifestó que el gobierno canario en colaboración con el propio ayuntamiento, desea mejorar el sistema de distribución para evitar las actuales pérdidas. "Hay una buena predisposición por parte del consejero y es nuestra intención potenciar la agricultura en este municipio, dado el esfuerzo que ya ha realizado el consistorio con los dos depósitos actuales y los sistemas de comunicación y distribución".



**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 representante de la heredad dio las gracias a Narvay Quintero por su visita al municipio "y por preocuparse por todo lo relacionado con nuestra actividad agraria y el agua". También tuvo palabras de agradecimiento tanto para el alcalde como para el concejal de agricultura, por la ayuda que prestan en favor de todos los agricultores.

Por otra parte, la Comunidad de Regantes las Medianías de Ingenio comunica que hasta el próximo 29 de mayo, está abierto el plazo de información para las personas que estén interesadas en la red secundaria de riego, teniendo en cuenta el comienzo de las obras de instalación en las fincas agrícolas de los solicitantes.

Recordemos que la primera fase incluye las zonas denominadas: Llano del Deán, El Palomar, El Pedregal, La Montaña El Florido, Las Pereras, Cadenas de Matos, Seto De Grillo, Los Cantos Colorados, El Calvario y Montaña de Mariquita  
Ramírez.

Para mayor información, los interesados pueden acudir al local conocido como Casa del Vino y del Agricultor, en la calle Antonio Rodríguez Medina, nº 19, en la zona de El Puente, cerca de la Plaza de la Candelaria, en horario de lunes a viernes, de 18:30 a 21:00 horas.

## **LA GRANJA AGRÍCOLA ACOGE UN ENCUENTRO DE MÁS DE CIENTO ESTUDIANTES CON PROPUESTAS PARA LA SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL**







**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

La Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro acogió hoy, martes, día 23 de mayo, un encuentro de la Red de Centros Educativos para la Sostenibilidad (RedECOS), a través del convenio de colaboración firmado entre la Consejería de Educación y Universidades, la fundación “La Caixa” y la Fundación CajaCanarias, para la creación de una línea de proyectos medioambientales de apoyo a las redes y proyectos para la Educación ambiental. El evento, denominado Conferencia Europea de Jóvenes: «Cuidemos el Planeta», contó con la asistencia de más de un centenar de estudiantes de centros educativos de Fuerteventura que se reunieron para compartir trabajos y propuestas realizadas en sus respectivos colegios e institutos en compromiso con la sostenibilidad local.

El encuentro fue inaugurado por el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, y el director insular de Educación en Fuerteventura, Juan Castañeira, que destacaron el compromiso de los jóvenes estudiantes por la conservación y protección del medio ambiente.



Los jóvenes representantes de los comités ambientales de los Centros pertenecientes a la RedECOS de Fuerteventura compartieron y debatieron buenas prácticas desarrolladas en este ámbito educativo, con el objetivo de reflexionar y expresar sus opiniones, tratando así todos aquellos asuntos relacionados con la sostenibilidad de su entorno en particular, y del planeta, en general.

De esta manera los jóvenes contribuirán a la difusión de prácticas innovadoras, materiales y experiencias. Todo ello con el fin de favorecer



**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

aquellas acciones relacionadas con el desarrollo sostenible y a que el alumnado adquiera las competencias necesarias para desenvolverse en la sociedad actual.

Los estudiantes que participaron en este encuentro son del IES La Oliva, CIFP Majada Marcial, IES San Diego de Alcalá, IES Santo Tomás de Aquino, CEO Puerto Cabras, CEIP Poeta Domingo Velázquez, IES Jandia, CEIP Tarajalejo, IES Gran Tarajal, CEIP Cristóbal García Blairzy e IES Vigán.

Los objetivos del encuentro son compartir, de una forma activa y participativa, la información, las experiencias y las estrategias relacionadas con la sostenibilidad ambiental, llevadas a cabo en los centros RedECOS. Dar protagonismo al alumnado de los comités ambientales. Facilitar espacios y contextos para el aprendizaje entre iguales: “Joven aprende de joven”, “Una generación aprende de otra”. Por otro lado, su participación les dará la oportunidad de colaborar en un proyecto internacional a diferentes niveles (escolar, autonómico, estatal y europeo), donde la unión de pensamiento global, y la acción transformadora local, se hace realidad constantemente.

## **COAG:**

**COAG EXIGIRÁ EL FIN DE LOS ATAQUES AL VINO ESPAÑOL EN TERRITORIO FRANCÉS Y LA GARANTÍA DE LA LIBRE CIRCULACIÓN DE MERCANCÍAS POR SUS CARRETERAS.**





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

Durante el encuentro hispano-francés sobre el sector vitivinícola, que se celebra este mediodía en la sede del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

*- El responsable del sector vitivinícola de COAG subrayará la miopía de estos ataques: "se busca apartar a los productores españoles del mercado comunitario cuando las verdaderas responsables son las grandes cadenas de distribución, principalmente francesas, que abusan de su posición de dominio en el mercado para imponer precios de ruina en el campo" (Ver vídeo declaraciones al final de esta nota)*

*- También se pedirá el apoyo de Francia para pedir la prohibición de la chaptalización, con el objetivo de estimular la producción de mosto y liberar así vino del mercado.*

Madrid, 24 de mayo de 2017. Con motivo del encuentro hispano-francés sobre el sector vitivinícola que se celebrará este mediodía en la sede del MAPAMA, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) exigirá el fin de los ataques al vino español en territorio francés y la garantía de la libre circulación de mercancías en sus carreteras. "Con la impunidad de las autoridades galas y las organizaciones de productores se está impidiendo de forma violenta la libre circulación de mercancías que en muchos casos ni siquiera van destinadas al mercado francés sino que se suelen reexportar. Es un problema europeo de distorsión del mercado único del vino europeo y no sólo una problemática franco- española", ha subrayado Joaquín Vizcaíno, responsable del sector vitivinícola de COAG.

Asimismo, desde COAG se trasladará a los representantes de las cooperativas y viticultores franceses la solidaridad de nuestro sector con la crisis de precios del sector en Francia al tiempo que se recordará que la crisis de precios que sufren los productores franceses también la están padeciendo los agricultores españoles. De hecho, España es el país con los precios de graneles más bajos a nivel mundial y eso está directamente relacionado con los bajos precios que se pagan a nuestros viticultores por la uva. En ese sentido, Vizcaíno ha alertado sobre la miopía de los ataques hacia el vino español, "se busca apartar a los productores españoles del mercado comunitario cuando las verdaderas responsables son las grandes cadenas de distribución, principalmente francesas, que abusan de su posición de dominio en el mercado para imponer precios de ruina en el campo".



**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

Además, la delegación de COAG trasladará durante el encuentro los avances del sector vitivinícola español en materia de vertebración del sector, gestión del mercado y valorización de los vinos, con la creación, hace dos años, de la Interprofesional del Vino de España. También se hablará de las mejoras en transparencia gracias a las declaraciones mensuales del Sistema de Información de Mercados del Sector Vitivinícola (INFOVI), para tener datos precisos que permitan evitar distorsiones del mercado, y la apuesta por el control del potencial productivo, mediante la limitación de nuevas plantaciones por debajo del porcentaje establecido por Bruselas (1%), mientras que países como Francia o Italia lo están llevando al máximo. Y por último, pero no menos importante, desde esta organización se pedirá el apoyo del gobierno francés para que en la UE se prohíba la chaptalización, con el objetivo de estimular la producción de mosto. De esta manera, en España se podrían retirar 3 millones de hectolitros del mercado de vino a granel.



## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE**

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2017/05/062/>

#### **Administración Local**

#### **Cabildo Insular de Tenerife**

· Extracto de la convocatoria de subvenciones para la adquisición de reproductoras de la especie bovina por parte de los ganaderos de la isla de Tenerife.



**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

## **BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS**

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

### **ADMINISTRACIÓN LOCAL**

#### **EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA**

· Bases reguladoras de la concesión de ayudas al transporte de animales y de permanencia a los ganaderos que participen en el XXV Concurso Exposición de Ganado Selecto 2017