



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

JUEVES 25 DE MAYO DE 2017

LA PROVINCIA:

COCHINOS NEGROS EN LA PISCINA

La Feria Infantil congrega a 1.300 alumnos que aprenden de las tradiciones del campo y la agricultura ecológica

Miguel Moreno



Presentación del XXV Concurso Exposición de Ganado

Cochinos negros en la piscina

Con motivo de la celebración de la Feria de Ganado el fin de semana, 1.300 escolares acuden a la Granja de Arucas para disfrutar de camellos, arrastres, trilla, ordeños y trasquiladas en vivo, así como de paseos en burro y carro. La Feria Infantil muestra las tradiciones a los más pequeños para acercarlos al mundo rural. La trilla fue el espectáculo al que más menores congregó, ya que la fuerza de los caballos los hipnotizaba. "El tamaño del animal les impone", reveló uno de los profesores. La exposición de ganado espera atraer a más de 30.000 visitantes durante el sábado y el domingo.



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 Experimental de Arucas será el epicentro ganadero al que llegarán un millar de vacas, toros, cabras, caballos, ovejas y cochinos de toda la Isla que competirán por un primer premio en la Feria de Exposición de Ganado. El encuentro ganadero más importante de Gran Canaria espera atraer a miles de visitantes a lo largo del fin de semana. Pero ayer -y durante el día de hoy-, 1.300 escolares disfrutaron de la Feria Infantil en la que pudieron conocer de primera mano a parte del ganado. "Los caballos han sido lo que más ha impresionado a los alumnos, su tamaño les impone", aseguró una de las profesoras.

Era el rincón más embarullado. "Pueden correr mucho y dar la vuelta a la Isla", explicó uno de los niños más pequeños que miraba como cinco caballos trillaban el trigo. Los animales levantaban una polvareda que no impedía que los menores siguieran con la mirada clavada en el espectáculo. Algunos niños se iban a buscar a algún compañero para que dejase lo que estuviera haciendo y viniese a ver los caballos. "No se cansan nunca", decía uno de los muchachos a una compañera. Los cinco animales dieron vueltas hasta que uno de ellos cayó rendido. Entonces muchos de los escolares alzaron sus voces preguntando si se encontraba en buen estado. "Denle agua", gritaba uno, "tiene que descansar", decía otro. Al poco tiempo, se recompuso y siguió con los ejercicios. "Hay que ponerlos finos", decía uno de sus cuidadores.

Junto a los caballos, el recinto de los cochinos negros, otro de los favoritos de los escolares. Su cuidador, Nico Navarro, invitaba a todos los pequeños a que pasaran a ver a los animales de cerca. "Hasta tienen una piscinita", detalló un alumno que esbozaba una sonrisa. Eran los más amistosos y accesibles. "Las ovejas van más a su rollo", comentó otro. Los menores jugaron con los cochinos y los bañaron en el charco que tenían. "Bien alimentados se portan bien con todo el mundo", reveló Navarro, que acercaba a los más miedosos a las crías para que viesen que eran inofensivos.

El arrastre era otro de los atractivos que creaba cola de espera. Los alumnos tenían la posibilidad de ser remolcados por la granja. También disfrutaron hasta de camellos, ordeños y trasquiladas en vivo, así como de paseos en



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

burro y carro. Participaron en talleres de plantas aromáticas y lombricultura y hasta plantarán lechugas. También realizaron talleres para elaborar quesos, pan y repostería, y aprendizajes que completaron con apicultura, tintes vegetales y artesanía con fruta. Toda una iniciativa que acercó a los menores al mundo rural del que tan poco pueden disfrutar. "Es un día que les gusta mucho", detalló un profesor que aseguró que sus alumnos no se cansan de venir cada año. Los docentes apoyan la feria infantil, ya que saca de las aulas y la tecnología a sus chicos y les muestra las tradiciones en directo. Los paseos en pony, los camellos, los huertos, todos los espacios estaban repletos de escolares que aprendían nuevos oficios.

Ya el fin de semana, la Feria espera superar la cifra de 30.000 visitantes que asistieron a la pasada edición. 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 cochinos.

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.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL PAISAJE CULINARIO DE LANZAROTE, PROTAGONISTA DE LA FERIA GASTRONÓMICA

El presidente del Cabildo quiere convertir a la Isla en un referente del sector. El restaurante San Sebastián 57 ofrece un menú degustación

Alfonso López (Saboreando) 25.05.2017 | 02:11

Uno de los platos que se sirvió en el menú degustación en el Restaurante San Sebastián 57.



En el marco de las actividades paralelas del Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2017, el Cabildo de Lanzarote ofreció un menú degustación

en el Restaurante San Sebastián 57 de la capital tinerfeña en el que la prensa especializada y demás invitados pudieron vivir en primera persona la interpretación magistral que del paisaje culinario de Lanzarote hicieron los chefs Germán Blanco, propietario y chef de La Tegala, en Mácher (Lanzarote) y Alberto González, joven chef cántabro que dirige los fogones del propio San Sebastián 57.

Los invitados pudieron disfrutar de los malvasías volcánicos y listanes de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote que maridaron con propuestas de bocado en las que no faltaron las prestigiosas legumbres locales, ni un más que amplio muestrario de la materia prima de Lanzarote, bien fuera como producto, bien como elaboraciones y aderezos o bien como pescados, cabrito o las "tierras" de verdura, en una propuesta especial e interesante compuesta de seis platos, que de forma audaz y diferenciada dio opción a los comensales a disfrutar de la gastronomía conejera.



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

Tras una bienvenida en forma de vino rosado de Bodegas Los Bermejós elaborado con uva de la variedad Listán Negro, hizo acto de presencia un Romerete de La Graciosa, - un pescado de la familia del cherné-, elaborado en frío con palma lima, aguacate, hinojo y wasabi yuzu y maridado con un malvasía Brut Nature, también de Bodegas Los Bermejós.

Un queso ahumado Finca de Uga elaborado con leche cruda de cabra majorera, combinado con foie gras, manzana verde y guayaba prosiguió, en esta ocasión maridado con un vino blanco elaborado con uva Diego. Tras el las "tierras" de verdura y las legumbres hicieron acto de presencia en una más que atractiva propuesta de Puerros, lentejas de Lanzarote, arvejas y atún maridado de nuevo con otro malvasía, en esta ocasión de Bodega Vulcano.

Como platos estrella, en primer lugar un pescado, en esta ocasión un corvinato ligeramente jareado, sobre un arroz guisado de choco y lapas. El corvinato es un pescado blanco de agua salada considerado todo un manjar al ser un muy rico en proteínas, carne muy firme y muy baja en grasas. Espectacular preparación para combinar con el malvasía de Lanzarote. Como carne un cabrito, con batata yema del jable texturizada, frutos pasos secos y canela gel, culminó la cena a falta del postre, y en esta ocasión maridada con un Bermejo tinto tradicional elaborado con Listán Negro. El postre fue un sorprendente Fondo Marino que combinaba a la perfección con un moscatel dulce de 2015 de Bodega Vulcano de Lanzarote.

Al finalizar la velada, el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, tomó la palabra para agradecer a los chefs este paisaje culinario así como la presencia de todos los invitados, al tiempo que reafirmó el compromiso del Cabildo de convertir la isla en "un referente gastronómico" al tiempo que invitó a los presentes a "seguir promocionando el destino turístico de Lanzarote a través de la gastronomía".

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO CONSOLIDA EL ACUERDO CON INGENIO PARA REUBICAR DOS NÚCLEOS GANADEROS Y RECOGE EN EL PIO EL NUEVO EMPLAZAMIENTO



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria ha consolidado un acuerdo con el Ayuntamiento de Ingenio para reubicar dos núcleos ganaderos mediante una disposición adicional en el Plan Insular de Ordenación que recoge un nuevo emplazamiento, más alejado de la población y con mayor superficie.

Se trata de una reubicación estudiada tanto por el Cabildo como por el Ayuntamiento a lo largo de un proceso que ha culminado con una revisión al detalle en un encuentro mantenido por la consejera insular de Política Territorial, Inés Miranda, y alcalde de Ingenio, Juan Díaz, quien consideró esta reubicación como la solución idónea.

El problema surgió en 2011, cuando el Plan Territorial Especial 9 del sector agropecuario predispuso la instalación de dos zonas para uso ganadero cercanas al pozo de Aguas del Toscal y la empresa recurrió la medida al entender que el líquido podía contaminarse por la actividad, circunstancia que después corroboró un informe de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias.



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

En ese mismo año, la Consejería de Agricultura del Cabildo solicitó un segundo informe que reiteró la posibilidad de que la actividad ganadera en Llanos del Deán y Lomo El Caballo influyera en el agua mineral potable para consumo humano que extraía la empresa.

Ante estas circunstancias, el Cabildo optó por buscar terrenos cercanos de similares características y encontró la alternativa en un terreno de 84 hectáreas, mayor que las 70 que sumaban los enclaves anteriores, alejado de núcleos poblacionales y con la infraestructura necesaria para el desarrollo de la actividad.

Este emplazamiento y la condición del revisado PIO de permitir uso intensivo en determinadas zonas de Gran Canaria, elevan a 214 el número de hectáreas con las que cuenta Ingenio para este uso, medida que cuenta también con la conformidad del sector, que lo considera mucho más adecuado, tal como trasladaron a la consejera.

"Con todo esto, hemos conseguido desatascar un plan que estuvo parado desde el 2011, estamos muy contentos porque ya queda recogido en el PIO", con independencia de que Aguas del Toscal como empresa haya cerrado, apostilló Miranda, puesto que el pozo no ha quedado inutilizado y pervive la conveniencia de no afectar un manantial, lo que se suma a que el nuevo emplazamiento es mayor y más adecuado para los ganaderos.

QUINTERO ASEGURA QUE CANARIAS APUESTA PORQUE LA BASE JURÍDICA DE LAS RUP SE CONSOLIDE EN LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN EUROPEA





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/ El consejero de Agricultura cree que no es de recibo que los productos de fuera de la UE tengan menos controles de seguridad que los locales.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha asegurado hoy en el Parlamento que Canarias no va a renunciar a consolidar la base jurídica de las Regiones Ultraperiféricas en la Política Agraria Común (PAC), tal y como recoge el artículo 349 del tratado de funcionamiento de la Unión Europea. Quintero considera este artículo "base fundamental para el diseño de la política futura europea" y necesario para elaborar los documentos del POSEI y FEADER, fondos que vienen a compensar las dificultades que tienen para competir los productores de las RUP de la Unión Europea, entre las que se encuentra Canarias.

Narvay Quintero ha informado de que el Gobierno de Canarias tiene ese objetivo principal, y otros que ha calificado como "estratégicos" y que tienen que ver con la "reducción de la dependencia alimentaria del exterior, el equilibrio entre las producciones de exportación y las destinadas al mercado local y promover una estabilidad para el sector primario". Para ello ha anunciado que "hemos pedido que las RUP estén en la negociación con Europa respecto al futuro POSEI". El consejero, que participó hace unas semanas en unas jornadas sobre el futuro de la Política Agraria Común europea, ha destacado el diálogo fluido con el sector y que es "la base para tener una voz única en Madrid y Bruselas". Ha apostado además por mantener una programación descentralizada, que se adapte a las necesidades de cada región europea, respetando la singularidad de sus productos, y un aumento en las ayudas que llegan de Europa, "ayudas que la Comisión Europea ha reconocido como insuficientes, lo que ha obligado a cada estado miembro a completar la ficha financiera".

Negociación con terceros países Quintero ha destacado como clave para garantizar el futuro de esa política agraria, y del sector primario de las Regiones Ultraperiféricas, la exigencia de que Canarias y el resto de las RUP "estén presentes en las negociaciones con terceros países, ajenos a la UE, al contrario de lo que ocurrió hace unos años cuando se cerraron acuerdos con productores de centro y Sudamérica, o del Mediterráneo".

"No estamos pidiendo nada extraño", ha advertido Quintero, "tan sólo que se



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

cumpla el reglamento del POSEI y su artículo 32.4, que nos reconoce el derecho de ser tenidos en cuenta a la hora de llegar a acuerdos comerciales con terceros países". Además, ha añadido el consejero, esos acuerdos deben "cumplir con las mismas exigencias de seguridad alimentaria que cumplen los productores locales, no es de recibo que las exigencias respecto a sostenibilidad y derechos sociales y laborales sólo se apliquen a quienes producen en Europa"

CANARIAS AHORA:

ARRANCA LA XXV FERIA DE GANADO DE GRAN CANARIA CON EL SECTOR PRIMARIO Y LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA DE MODA

El encuentro incrementa su cuantía de premios y congregará a 900 animales que competirán por un merecido galardón.



Arranca la XXV Feria de Ganado de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS

El 25 Concurso Exposición de Ganado de Gran Canaria arrancó este miércoles con el sector primario, el aprecio por los productos de la tierra y la soberanía alimentaria de moda en la sociedad, que cada día exige productos de cercanía, frescos y con elaboraciones naturales para consumir en sus hogares.

El presidente del Cabildo insular, Antonio Morales, explica en un comunicado que se trata de una apuesta tanto de la institución, como de la



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

población por la salud, no solo física, sino de la economía y del medioambiente.

La Feria, que incrementa su cuantía de premios y congregará a 900 animales que competirán por un merecido galardón, contribuye a generar conciencia y a impartir una formación que permite valorar el producto hecho cerca del lugar de consumo como el más beneficioso.



Arranca la XXV Feria de Ganado de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS

El Cabildo afirma que apuesta decididamente por la soberanía alimentaria y en las últimas semanas la ha materializado con el impulso de cinco grandes eventos: la Feria Gran Canaria Me Gusta, el Descorche de Vinos, la Feria de la Ecología, la participación en Gastrocanarias y este Concurso Exposición que prevé reunir este fin de semana a miles de personas.

800 alumnos

La primera jornada, La Granja recibió a cerca de 800 alumnos de todas las edades procedentes de casi una treintena de centros integrados en la red de huertos escolares ecológicos promovida por el Cabildo, que presta ayuda formativa e instrumental a los que poseen plantación en sus instalaciones, a los que este jueves se sumarán otros tantos.

Vacas, cabras, ovejas, caballos, burros, cochinos, camellos y aves de corral, entre otros animales, mostraron a los más pequeños de dónde sale la leche, los huevos, la carne o la lana y ayudaron a los pequeños a tomar conciencia de la importancia de la labor agropecuaria.



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



Arranca la XXV Feria de Ganado de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS

También aprendieron a hacer pan y repostería, y cataron miel hecha por un panel de abejas que pudieron visualizar a través de un cristal.

Los monitores, señala el Cabildo, se sorprendieron de la aceptación que tuvo el aceite con tomate y sal, una mezcla con la que se deleitaron, así como con el kéfir -producto lácteo con gran presencia de probióticos que es “bueno para todo”, segura Heriberto Gil, hijo de ganadero-, yogur natural y quesos de flor, con la posibilidad de observar el cardo que le confiere su rico sabor.



Arranca la XXV Feria de Ganado de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS

Los alumnos en prácticas de la Escuela de Capacitación Agraria, que dirigieron varios de los puestos, también enseñaron a elaborar gofio desde descamisar y desgranar la piña, al tueste del millo y el molido hasta dejarlo muy fino y hacer una pella.



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

No faltó el puesto en el que comprobar cómo hacer granizada de limón o uno de los grandes descubrimientos de los pequeños, la secadora de fruta que se les presentó a modo de papas fritas. Mientras, otro grupo de visitantes se iniciaba en el arte de la plantación ecológica con esquejes de albahaca y lechugas, actividad en la que los pequeños disfrutaban escarbando en la tierra en busca de lombrices y que luego veían en el taller de lombricultura y de compost.



Arranca la XXV Feria de Ganado de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS

Entre un lugar y otro, caballos y vacas hicieron demostraciones de trilla y arrastre junto a camellos, cerdos y ovejas, todo un acontecimiento para los más urbanitas, que veían cómo de la lana salían hilos con los que fabricar prendas de ropa de múltiples colores tras un elaborado procedimiento de hilado, escarmenado, cardado, teñido o afieltrado.

Como novedad, esta edición de la Feria Infantil ofreció a los más pequeños una exposición de aves de corral exóticas como pavos reales y gallinas de Guinea, un espectáculo de color y formas que muchos ni siquiera imaginaban.

Hortalizas exóticas y animales con frutas

El espacio de las hortalizas exóticas abrió todo un mundo de sabor y color a los visitantes, con acelgas moradas y amarillas, lechuga kale roja, calabaza butthut, borraja y flores comestibles como la caléndula.



Arranca la XXV Feria de Ganado de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS

En otro puesto los visitantes aprendieron a reproducir mascotas con frutas y descubrieron cómo dos uvas negras podían convertirse en los ojos de un ratón o de un ciempiés de tomates, junto a unas palmeras de puerro, una cesta de cáscara de sandía y unas piedras de brócoli.

El recorrido de los talleres vegetales finalizó con un guiño a la pesca, un espacio decorado con un gran mural sobre las artes tradicionales y la entrega a los más interesados de manual de buenas prácticas para respetar las especies protegidas y las medidas mínimas.

EL CABILDO ACUERDA CON INGENIO REUBICAR DOS NÚCLEOS GANADEROS DEL MUNICIPIO

La Corporación insular optó por buscar terrenos cercanos de similares características y halló la alternativa en un terreno de 84 hectáreas

Reunión mantenida entre la consejera insular de Política Territorial, Inés Miranda y alcalde de Ingenio, Juan Díaz.



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

El Cabildo de Gran Canaria ha consolidado un acuerdo con el Ayuntamiento de Ingenio para reubicar dos núcleos ganaderos mediante una disposición adicional en el Plan Insular de Ordenación (PIO) que recoge un nuevo emplazamiento, más alejado de la población y con mayor superficie.

Según ha informado este miércoles el Cabildo en un comunicado, se trata de una reubicación estudiada por ambas administraciones que ha culminado con una revisión al detalle en una reunión mantenida entre la consejera insular de Política Territorial, Inés Miranda, y alcalde de Ingenio, Juan Díaz, quien consideró esta reubicación como la solución idónea.

El problema surgió en 2011, cuando el Plan Territorial Especial 9 del sector agropecuario predispuso la instalación de dos zonas para uso ganadero cercanas al pozo de Aguas del Toscal y la empresa recurrió la medida al entender que el líquido podía contaminarse por la actividad, circunstancia que después corroboró un informe de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias.

En ese mismo año, la Consejería de Agricultura del Cabildo solicitó un segundo informe que reiteró la posibilidad de que la actividad ganadera en Llanos del Deán y Lomo El Caballo influyera en el agua mineral potable para consumo humano que extraía la empresa.

Ante estas circunstancias, el Cabildo optó por buscar terrenos cercanos de similares características y halló la alternativa en un terreno de 84 hectáreas, mayor que las 70 que sumaban los enclaves anteriores, alejado de núcleos poblacionales y con la infraestructura necesaria para el desarrollo de la actividad.

Este emplazamiento y la condición del revisado PIO de permitir uso intensivo en determinadas zonas de Gran Canaria, elevan a 214 el número de hectáreas con las que cuenta Ingenio para este uso, medida que con la que también está conforme el sector, que lo considera "mucho más adecuado", tal como trasladaron a la consejera.

"Con todo esto, hemos conseguido desatascar un plan que estuvo parado desde el 2011, estamos muy contentos porque ya queda recogido en el PIO", con independencia de que Aguas del Toscal como empresa haya cerrado, ha



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

apostillado Miranda, puesto que el pozo no ha quedado inutilizado y pervive la conveniencia de no afectar un manantial, lo que se suma a que el nuevo emplazamiento es mayor y más adecuado para los ganaderos.

UNOS 160 QUESOS DE TODA CANARIAS COMPITEN ESTE JUEVES POR EL PREMIO AL MEJOR DEL ARCHIPIÉLAGO

Todas las producciones serán evaluados, durante dos días, por 24 catadores expertos que probarán los diferentes quesos a través de la 'cata ciega'



Quesos de Canarias EUROPA PRESS

Unos 163 quesos de toda Canarias competirán este jueves para hacerse con el galardón al Mejor Queso del archipiélago en el concurso oficial de las islas que este año se celebrará en Santa Lucía de Tirajana (Gran Canaria).

En concreto, en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2017 participarán 49 producciones de Gran Canaria, 45 de La Palma, 30 de Fuerteventura, 20 de Tenerife, 9 de Lanzarote, 7 de La Gomera y 3 de El Hierro, según informó el Gobierno regional en nota de prensa.

Todas las producciones serán evaluados, durante dos días, por 24 catadores expertos que probarán los diferentes quesos a través de la 'cata ciega'. Este concurso, señala el Gobierno canario, persigue promocionar los quesos de las islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejorar su comercialización.



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 cuanto a los tipos de quesos, hay 29 producciones de leche cruda semicurados de cabra, 20 de leche cruda curados de cabra, 18 de leche cruda tierno de cabra, 14 pasteurizados semicurados, 14 pasteurizados curados, 11 de leche pasteurizada tiernos, nueve de leche cruda semicurados de mezcla, nueve de leche cruda curados de mezcla, ocho de media flor, seis de flor, seis de leche cruda semicurados de oveja, cuatro de leche cruda curados de oveja, cuatro de leche pasteurizada añejos, tres pasteurizados viejos, dos de leche cruda añejos de mezcla, dos de leche cruda tiernos de mezcla, uno crudo tierno de vaca, uno crudo tierno de oveja, uno crudo añejo de oveja y otro crudo viejo de mezcla.

Así, de entre todos ellos saldrá el 'Mejor Queso de Canarias' (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones con Denominación de Origen Protegida que hayan obtenido la máxima puntuación), el 'Mejor Queso Ecológico', el 'Mejor Queso de producción limitada' (procedente de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos salvo si es de calidad diferenciada), el 'Mejor Imagen y Presentación' y el 'Mejor Queso Popular' (que recaerá en el mejor valorado por el panel de cata de consumidores).

Por otro lado, este año como novedad se ha creado una distinción especial del jurado infantil que será concedida al queso semicurado de cabra que resulte más puntuado por los niños del Consejo Local de Infancia y Adolescencia (CLIA). Esta cata se desarrollará el viernes, 26 de mayo, y contará con la presencia del consejero de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero.

También se reconocerá con una medalla de oro los quesos que hayan logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 90 por ciento de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una medalla de oro los que alcancen entre el 80 y el 90 por ciento de los puntos estipulados en la ficha de cata, mientras que la medalla de plata será para los que logren al menos un 75 por ciento de la puntuación.



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 DENUNCIA LOS SALARIOS DE "CASI ESCLAVITUD" EN EL CAMPO DE PAÍSES QUE TIENEN ACUERDOS CON LA UE

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas señala que con esta situación se produce "competencia desleal" con las producciones canarias.



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

Quintero analiza con agricultores y ganaderos de Ingenio los proyectos presentados para las ayudas de regadío

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha denunciado este miércoles que en países no comunitarios que tienen acuerdos con la Unión Europea se pagan salarios "de casi esclavitud", con lo que se produce una competencia desleal con las producciones canarias.

Narvay Quintero compareció en el pleno del Parlamento de Canarias a petición del grupo Nacionalista Canario para hablar de las conclusiones de la Conferencia Construyendo la PAC del futuro sobre la reforma de la Política Agrícola Común (PAC), ha insistido en que los acuerdos de la UE con países no comunitarios no puede ser moneda de cambio.

El consejero ha indicado que, por desgracia, la Unión Europea no exige a las producciones de esos países los mismos requisitos que a los comunitarios, y ha insistido en que no es coherente porque así falla la seguridad sanitaria y además se produce competencia desleal por tratarse de salarios más bajos.



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

Narvay Quintero ha señalado que en Marruecos para el cultivo del tomate se utiliza casi 50 veces más aguas que en Canarias.

El consejero también ha apostado porque se impida el uso abusivo por parte de las grandes empresas que llevan a que los consumidores paguen por los productos hasta cuatro veces más de lo que percibe el productor, por lo que ha aludido a la necesidad de tomar medidas como un sistema de venta más directa.

Durante la comparecencia Narvay Quintero ha insistido en la necesidad de que Canarias no sea incluida en la PAC y que se aumente la dotación del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (Posei).

La propuesta de reforma de la PAC debe estar en el Parlamento Europeo a finales de 2018 para que entre en vigor en 2020, ha recordado el consejero, quien ha agregado que la dotación del Posei debe aumentares para que cubrir los costes derivados de la ultraperiferia.

El diputado del grupo Nacionalista Mario Cabrera ha recordado que la Política Agraria Común (PAC) está casi en el origen de la Unión Europea y ha opinado que es preciso prestar mucha atención para ampliar las ayudas a sectores que no están bien incluidos en la actualidad, así como evitar las debilidades que hay en la agricultura.

Mario Cabrera ha señalado que también debe tenerse en cuenta los tratados internacionales por la repercusión desfavorable que pueden tener en mercados pequeños, y ha subrayado la necesidad de simplificar los procedimientos para acceder a las ayudas de la PAC.

Asegurar el Posei es fundamental, ha afirmado Mario Cabrera, quien ha opinado que la desaparición de ese programa sería casi una amenaza de muerte para el sector agrario de las islas, el diputado del grupo Nacionalista también ha abogado porque los protagonistas sean los pequeños productores y no las grandes empresas.

El diputado del grupo Mixto Jesús Ramón Ramos ha insistido en que Canarias necesita diversificar su economía, y se ha mostrado partidario de que haya un incremento de la ficha financiera del Posei.



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 diputado de Nueva Canarias (NC) Pedro Rodríguez ha recordado que la agricultura de las regiones ultraperiféricas es particularmente sensible y ha opinado que la PAC debe reorientarse para disminuir la dependencia alimentaria del exterior, así como para apostar por el relevo generacional, entre otras cuestiones.

La diputada de Podemos Concepción Monzón ha abogado por una PAC con un reparto justo de la ficha financiera del Posei, así como por la defensa del mundo rural y por la soberanía alimentaria.

La diputada del grupo Popular Cristina Tavío ha comentado que con la salida del Reino Unido de la Unión Europea aumenta la incertidumbre.

La diputada del grupo Socialista Ventura del Carmen Rodríguez ha reconocido que el actual es un momento decisivo para Canarias y ha reclamado al consejero que sea exigente en la reforma de la Política Agraria Común (PAC).

RTVC:

LA RAZA CANARIA DE CAMELLOS SE REDUCE A 283 CAMELLOS

Los participantes de la las terceras jornadas del Camello que se celebra en Lanzarote han alertado de la crítica situación del camello autóctono.

Los participantes de la las terceras jornadas del Camello que se celebra en Lanzarote han alertado de la crítica situación del camello autóctono.

Hasta Uga se han trasladado camelleros de todas partes del archipiélago. Esta localidad sureña ha sido escogida porque es el enclave de Canarias donde más familias se siguen dedicando a esta actividad: 40 en total.

En la década de los 50 habían censados unos 3.000 camellos. Ahora en Lanzarote quedan 400; 283 de ellos de la raza canaria.

La Asociación de Criadores del Camello canario promueve la conservación de esta especie que está en peligro de extinción. El ganadero Marcial Viñori asegura que "el camello está en las islas porque se ha traspasado a 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

industria

turística".

Este año las jornadas están dedicadas a la raza autóctona del camello canario y un grupo de escolares ha ido a aprender las características de este animal tan emblemático.

"Cabecita de ajo" es una camella de raza autóctona canaria de capa colorada. Mide 1,80, pesa entre 500 y 600 kilos y tiene una sola joroba. Se alimenta de trigo, aulaga y millo y puede vivir entre 25 y 30 años.

Los camellos cargaron las piedras del volcán para abrigar los viñedos de La Geria y debido al aislamiento, los de las islas son diferentes genética y morfológicamente a los que llegaron de Africa, según un estudio en el que analizaron a 122.

Gabriel Fenández, veterinario y genetista, afirma que "había diferencias suficientes, sumadas a las características morfológicas propias que habían adquirido por selección, más el uso y el medio donde se criaron, para considerarlos como una raza".

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

ARRANCA LA 25 FERIA DE GANADO 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

El 25 Concurso Exposición de Ganado de Gran Canaria arrancó hoy con el sector primario, el aprecio por los productos de la tierra y la soberanía alimentaria de moda en la sociedad, que cada día exige productos de cercanía, frescos y con elaboraciones naturales para consumir en sus hogares.

Se trata de una apuesta tanto de la institución como de la población por la salud, no solo la salud física, sino de la economía y del medioambiente, subrayó el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, en esta primera jornada del encuentro ganadero más esperado del año.

La Feria, que incrementa su cuantía de premios y congregará a 900 animales que competirán por un merecido galardón, contribuye asimismo a generar conciencia y a generar una formación que dar una formación a grandes y pequeños que permite valorar el producto hecho cerca del lugar de consumo como el más beneficioso.



El Cabildo apuesta decididamente por la soberanía alimentaria y en las últimas semanas la ha materializado con el impulso de cinco grandes eventos: la feria Gran Canaria Me Gusta, el Descorche de Vinos, la Feria de la Ecología, la participación en Gastrocanarias y este Concurso Exposición que reunirá este fin de semana a miles de personas a las que el consejero 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

Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, animó a no perderse este encuentro.

Grandes descubrimientos para los más pequeños

La primera jornada, La Granja recibió a cerca de 800 alumnos de todas las edades procedentes de casi una treintena de centros integrados en la red de huertos escolares ecológicos promovida por el Cabildo, que presta ayuda formativa e instrumental a los que poseen plantación en sus instalaciones, a los que este jueves se sumarán otros tantos.

Vacas, cabras, ovejas, caballos, burros, cochinos, camellos y aves de corral, entre otros animales, muestran a los más pequeños de dónde salen la leche, los huevos, la carne o la lana y les ayudan a tomar conciencia de la importancia de la labor agropecuaria, pues alguno que otro solo ha visto estos productos en los lineales de los supermercados.

Con la inquietud que genera descubrir cosas nuevas, aprendieron a hacer pan, del que luego dieron buena cuenta, y repostería, y cataron miel sobre trozos de naranja para aprender a distinguir los matices de sus sabores, aunque lo más interesante de la miel fue observar a sus creadoras mientras trabajaban a la voz de una en un panal de miel acristalado que ofrecía una visión de las abejas no siempre al alcance.

Los monitores se sorprendían de la aceptación que tenía el aceite con tomate y sal, una mezcla con la que se deleitaron, así como con el kéfir -producto lácteo con gran presencia de probióticos que es “bueno para todo”, segura Heriberto Gil, hijo de ganadero-, yogur natural y quesos de flor, con la posibilidad de observar el cardo que le confiere su rico sabor.

Los alumnos en prácticas de la Escuela de Capacitación Agraria, que dirigieron varios de los puestos, también enseñaron a elaborar gofio desde



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

descamisar y desgranar la piña, al tueste del millo y el molido hasta dejarlo muy fino y hacer una pella.

No faltó el puesto en el que comprobar cómo hacer granizada de limón o uno de los grandes descubrimientos de los pequeños, y que a buen seguro lo será también para los padres, de la mano de fruta desecada en una simple secadora, plátanos, manzanas, o lo que haga falta que presentaban el aspecto de papas chips y, sin embargo, era siple fruta deshidratada con todo el sabor y sus enormes propiedades, un aperitivo muy recomendable para dejar de lado los entremeses prefabricados.

Mientras, otro grupo de visitantes se iniciaba en el arte de la plantación ecológica con esquejes de albahaca y lechugas, actividad en la que los pequeños disfrutaban escarbando en la tierra en busca de lombrices y que luego veían en el taller de lombricultura y de compost.

Entre un lugar y otro, caballos y vacas hacían demostraciones de trilla y arrastre junto a camellos, cerdos y ovejas, todo un acontecimiento para los más urbanitas, que veían cómo de la lana salían hilos con los que fabricar prendas de ropa de múltiples colores tras un elaborado procedimiento de hilado, escarmenado, cardado, teñido o afieltrado.

Como novedad, esta edición de la Feria Infantil ofreció a los más pequeños una exposición de aves de corral exóticas como pavos reales y gallinas de Guinea, un espectáculo de color y formas que muchos ni siquiera imaginaban.

Muchos conocieron el guarapo, extraído de la prensa de la caña de azúcar y convertido en un dulcísimo zumo que encantó a los más pequeños, mientras otros compañeros degustaban una tradicional receta digestiva hecha con manzanilla, hierba huerto, limón y un poquito de estevia para endulzar.

Hortalizas exóticas y animales con frutas



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 espacio de las hortalizas exóticas abrió todo un mundo de sabor y color a los visitantes, con acelgas moradas y amarillas, lechuga kale roja, calabaza butthut, borraja y flores comestibles como la caléndula.

Y como no todo es comer, en otro puesto los visitantes aprendían a reproducir mascotas con frutas y descubrían cómo dos uvas negras podían convertirse en los ojos de un ratón o de un ciempiés de tomates, junto a unas palmeras de puerro, una cesta de cáscara de sandía y unas piedras de brócoli.

El recorrido de los talleres vegetales finalizaba con un guiño a la pesca, un espacio decorado con un gran mural sobre las artes tradicionales y la entrega a los más interesados de manual de buenas prácticas para respetar las especies protegidas y las medidas mínimas.

Por otra parte, varios colegios representaron obras de teatro que habían ensayado para mostrar sus dotes en escena a sus colegas de otros centros, que les atendían absortos después de visitar el cuentacuentos con la historia de la semilla y música de Vivaldi interpretada al violín en lo que, otros, bailaban el “Despacito” al paso que les marcaba el coreógrafo.

Abierto el apetito, el desayuno estuvo formado por apetitosos batidos de fresa, plátano y papaya, bocadillos de quesos de la Isla, pella de gofio y frutas frescas servidas en trozos, delicias que los divertidos escolares devoraron con auténtica fruición.



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 APURÓN:

PUNTAGORDA ACOGE FEVIQUE, EL PRIMER FESTIVAL DE VINOS Y QUESOS DE LA COMARCA NOROESTE

El Ayuntamiento de Puntagorda organiza a través de su Agencia de Empleo y Desarrollo Local el primer Festival de Vinos y Quesos de la Comarca Noroeste, Fevique, los días 25, 26, 27 y 28 de mayo. Para su desarrollo cuenta con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, los ayuntamientos de Tijarafe y Garafía, las denominaciones de origen palmeras de vino y queso, y las entidades bancarias La Caixa y Caja Siete,

De este modo, el jueves 25 de mayo a partir de las 19:00h, tendrá lugar en la Casa de la Cultura la conferencia *Rentabilidad de las Ganaderías Caprinas* a cargo de Felipe Trujillo Camejo, veterinario y especialista en la gestión de explotaciones de rumiantes de Tenerife. El viernes 26 de mayo a las 19:00h habrá una charla-degustación de *Variedades autóctonas de la Vid* a cargo de Patricia Perdomo Hernández, técnico superior en vitivinicultura y especialista en gestión enoturística y análisis sensorial de vinos en el Mercadillo Puntagorda.

El sábado 27 de mayo a las 15:00h es la apertura del festival en el Mercadillo del Agricultor. Habrá elaboración y degustación de tapas a base de queso, maridadas con vinos de las bodegas de la comarca. Participan: Restaurante Jardín Los Naranjos, Bar Parrilla La Brasa, Restaurante Parrilla Pino de la Virgen, Bar Cafetería Ítaca, Tijarafe rural food, Restaurante Jardín de la Sal, Restaurante el Carmen, Bar Restaurante gastronómico casa Marcos y las bodegas Piedra Jurada, Tagalguén, Traviesa, Tendal, Veganorte, Viñarda y Vitega. Francisco Antonio Ortega López, jefe de partida del hotel Sheraton Tenerife, será el encargado de realizar el *show cooking*. A las 16:30h, Los Boinas serán los encargados de amenizar la jornada. A las 17:00h se llevará a cabo el XIII Concurso de Quesos Mercadillo del Agricultor de Puntagorda.

El domingo 28 de mayo a partir de las 11:00h habrá nuevamente elaboración y degustación de tapas elaborados con quesos y maridados con vinos de la comarca por parte de los restaurantes y bodegas participantes. A las 12:00h Juan Carlos Rodríguez Curpa, jefe de cocina del restaurante temático Jardín de la Sal llevará a cabo la actividad *Mi Cocina Canaria*, dirigida a los más pequeños de la casa. A esa misma hora tendrá lugar un *show cooking* a



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

cargo de Marcos Gutiérrez Vera, gerente del Bar Restaurante “Casa Marcos”, Fuerteventura. A las 13:00h Nancy Castro Rodríguez, responsable de Bodega Castro y Mogán SL., será la responsable de llevar a cabo la cata infantil *Sabores y Sensaciones de mi Comarca*. La parranda La Laja pondrá la nota musical al festival comarcal de vinos y quesos que será clausurado a las 14:00h con la entrega de premios del XIII Concurso de Quesos del Mercadillo del Agricultor.

Vicente Rodríguez, alcalde de Puntagorda, ha indicado que con esta iniciativa se pretende poner en valor la calidad de los quesos y vinos del conjunto de la comarca noroeste, así como la importancia que el sector vitivinícola y caprino tiene en los municipios de Garafía, Tijarafe y Puntagorda, generando puestos de trabajo y ayudando a la conservación y protección del medio rural. El primer edil ha explicado que en este festival participará una amplia representación del sector de la restauración, quiénes elaborarán tapas con productos de la tierra y cuyo elemento principal será el queso. Rodríguez ha querido invitar a vecinos y visitantes a este festival de olores y sabores de la tierra, donde tradición e innovación conforman un maridaje sensorial que hacen de éste un evento único.

COAG:

COAG DEMANDA QUE LA FUTURA LEY DE CAMBIO CLIMÁTICO Y TRANSICIÓN ENERGÉTICA RECONOZCA EL CARÁCTER ESTRATÉGICO DEL MODELO SOCIAL DE AGRICULTURA



Así lo pondrá de manifiesto durante su participación en los talleres de la Jornadas de debate “España, Juntos por el Clima”, que hoy ha inaugurado el Presidente del Gobierno, Mariano Rajoy.



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

-
-
-

- *Este modelo evita la degradación del suelo, mejora la biodiversidad de la tierra, ayuda a conservar el paisaje y favorece el desarrollo sostenible del medio rural.*

- *Se reclamará un apoyo extra para aquellos sectores agrícolas y ganaderos que más contribuyen al llamado "efecto sumidero", eliminando CO2 de la atmósfera.*

Madrid, 25 de mayo de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) demanda que la futura Ley de Cambio Climático y Transición Energética reconozca el carácter estratégico del modelo social y profesional agrario. Así lo pondrán de manifiesto los representantes de esta organización durante su participación en las sesiones de trabajo de las Jornadas de debate "España, Juntos por el Clima", que esta mañana ha inaugurado el Presidente del Gobierno, Mariano Rajoy.

COAG considera imprescindible la elaboración de una Ley de Cambio Climático y Transición Energética que regule las circunstancias concretas de los sectores afectados, para hacer frente al problema del cambio climático a nivel global. Para ello, las aportaciones de las organizaciones profesionales deben ser un referente que identifique claramente las circunstancias que afectan a cada uno de los sectores. En este sentido, COAG considera prioritario:

- Una Ley que reconozca la importancia real del modelo social y profesional de agricultura en la lucha contra el cambio climático. La importancia de los valores del trabajo de agricultores y ganaderos en beneficio del entorno natural, de la vertebración del medio rural y la producción de alimentos de calidad y seguros. "El modelo agrario de pequeñas y medianas explotaciones profesionales, mayoritario en nuestro país, evita la degradación del suelo, mejora la biodiversidad, contribuye a mantener el paisaje y es una garantía para mantener un medio rural vivo", ha subrayado Miguel Blanco, Secretario General de COAG.

- Asimismo, COAG considera que la Ley deberá recoger referencias expresas al desarrollo de instrumentos de gestión de los riesgos eficaces para hacer frente a las consecuencias económicas de los fenómenos de origen climático a través del sistema de seguros agrarios.

- Reclamamos una apuesta decidida, desde las diferentes administraciones, para la implantación de instrumentos de divulgación, concienciación y comunicación sobre la importancia de la lucha contra el cambio climático. Acciones de educación, formación y asesoramiento se convierten en instrumentos clave para sensibilizar a los profesionales agrarios.



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 futura Ley deberá recoger y hacer referencia a líneas específicas en las que investigación y el desarrollo, imprescindibles en la lucha contra el cambio climático, no desvirtúen el modo más sostenible de producción de alimentos.
- La Ley de Cambio Climático deberá dotar de recursos y medios económicos a todas las medidas que recoja, En este sentido, entendemos una Ley que, teniendo en cuenta todo lo anterior, debería implementar un conjunto de ayudas específicas para el sector agrario, que permitan cumplir los compromisos asumidos en la lucha contra las emisiones:
 - + Apoyando a aquellos sectores, agrícolas / ganaderos, que más contribuyan al llamado "efecto sumidero", eliminando CO2 de la atmósfera.
- Además, COAG es sensible a que desde la propia actividad agraria se disponga un mejor uso, más eficaz y eficiente, de los recursos naturales disponibles. Especialmente del suelo y el agua, a través de medidas concretas relacionadas con:
 - + Una mejor y mayor planificación y adaptación de cultivos, con mayor resistencia a las nuevas condiciones climáticas.
 - + Un desarrollo de las buenas prácticas agrarias a partir de un objetivo de lucha contra el cambio climático
 - + Un uso eficiente de la energía en las explotaciones, priorizando la eficiencia energética y apostando por las renovables.
 - + La modernización de las infraestructuras hídricas.
- Y por último, demandamos una Ley que cuente con los principales agentes sociales del sector, en especial con las organizaciones profesionales agrarias que defiendan y representen un modelo sostenible de agricultura.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

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

2534 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 16 de mayo de 2017, por la que se conceden las ayudas establecidas en la Orden de 17 de noviembre de 2016, que convoca las ayudas de estado referidas a la campaña 2014, previstas en el Programa Comunitario



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

de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, destinadas a las medidas I.1.1, I.3, I.6, I.7, III.6.2, III.8, III.10 y III.11.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/100/002.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE **Ayudas**

- Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y leche.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/05/25/pdfs/BOE-A-2017-5776.pdf>