



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

VIERNES 28 DE ABRIL DE 2017

LA PROVINCIA:

GANADEROS DE FUERTEVENTURA, MEJOR EMPRESA FAMILIAR

Alfredo Alberto Hernández, premiado por salvar de la quiebra al grupo quesero y levantar un imperio con sus hijos en la isla majorera

Haridian Mederos



La Asociación de la Empresa Familiar de Canarias premia al Grupo Ganaderos de Fuerteventura

Ganaderos de Fuerteventura, Mejor Empresa Familiar

Hace 27 años asumió las riendas de una empresa en quiebra y levantó un imperio. El esfuerzo, tesón y disciplina de Alfredo Alberto Hernández, presidente del Grupo Ganaderos de Fuerteventura, merecen reconocimiento, uno más en la larga lista de galardones que atesora la compañía. Ayer, recibió el premio a la Mejor Empresa Familiar Canaria 2017, otorgado por la Asociación de la Empresa Familiar de Canarias (Efca), presidida por Carmen Pascual.



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

Arropado por familiares, entre ellos su esposa Consuelo Pérez Hernández y sus hijos Celia -diputada nacional del PP-, Alfredo y Esteban, así como empresarios isleños y diversas autoridades, Alfredo Alberto, visiblemente emocionado, recibió la distinción de manos del presidente del Gobierno regional, Fernando Clavijo, por su gestión al frente de esta sociedad, que rescató de la ruina.

En febrero de 1990 Alberto (Betancuria, 1951) entró a formar parte de la Sociedad Agraria de Transformación Ganaderos de Fuerteventura con el 33% del accionariado, el mismo porcentaje afrontó el Cabildo mayorero y cuatro socios más aceptaron la participación restante.

En aquel momento la empresa atravesaba serias dificultades, pero Alfredo Alberto no se amedrentó y adquirió la deuda de 246 millones de pesetas (1,48 millones de euros) que arrastraba la industria, que tenía tan sólo tres trabajadores y los ganaderos llevaban varios meses sin cobrar.

Con "enormes sacrificios" y robando muchas horas a su familia, ha sacado adelante una empresa que tiene garantizado el relevo generacional con sus hijos varones Esteban y Alfredo, cuya implicación da continuidad a la gestión de su padre. El primero en el grupo matriz y el segundo al frente de Maxoagro, constituida en 2009 y dedicada a la comercialización de piensos y forrajes, especialmente enfocada a mejorar la calidad de la alimentación para animales, con una política que ha permitido regularizar a la baja los costos en la alimentación del ganado en la isla y acabar con los elevados precios de las materias primas, que hacían insostenible la pervivencia del sector. Maxoagro es una de las filiales del grupo, que también cuenta con Caprino Tesjuate SL y Ganadería Vega Vieja.

El patriarca de la sociedad familiar, artífice de la pujanza de la mercantil, tiene muy buenas expectativas para este año y augura que el volumen de negocio del grupo, que dispone actualmente de alrededor de 120 empleados, aumentará hasta los 15 millones de euros, por encima de los 13,7 millones



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

que facturó el pasado año. Igualmente, las cifras positivas se trasladarán a Maxoagro, donde se prevé alcanzar los cinco millones de euros, frente a los 3,5 millones anotados en 2016.

El grupo posee cinco explotaciones en Fuerteventura con unas 4.000 cabezas de ganado y recoge leche en 50 explotaciones más entre Fuerteventura y Lanzarote. Sus productos han logrado infinidad de premios nacionales e internacionales. Entre otros, el holding obtuvo en 2004 el Premio Especial a la Mejor Empresa Alimentaria Española en Desarrollo Rural. Su premio más reciente se les concedió esta misma semana, pues Maxorata, queso curado y untado en pimentón, ha sido elegido Mejor Queso de España en la octava edición del Campeonato Gourmet de Quesos, celebrado en Madrid.

El último galardón, con motivo de la segunda edición del premio a la Mejor Empresa Familiar, recompensa el trabajo de Alfredo Alberto y de su esposa, a quien, el empresario agradeció, con la voz entrecortada, su apoyo incondicional y sus palabras de aliento en los momentos complicados. Además de elogiar la actuación de cada departamento de la empresa, cuyo compromiso y responsabilidad resulta "clave" para el éxito del grupo. "Siento un inmenso orgullo de ser capitán de tan extraordinario equipo", destacó el empresario.

Antes de que se conociera el fallo del jurado, intervino la presidenta de Efca, Carmen García, que subrayó que estos premios persiguen poner en valor el papel de las empresas familiares en el Archipiélago, en tanto que en Canarias este tipo de negocios suponen el 89,5% de las sociedades anónimas y limitadas. Nueve de cada diez empresas en las Islas son familiares y generan 266.576 puestos de trabajo, un 80,6% de los empleos privados, 15 puntos por encima de la media nacional.

El principal reto de estas entidades es la sucesión, ya que el 70% no llega a la segunda generación y de ellas el 20% llega a la tercera. "Tenemos que



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

estar preparados", afirmó García, consejera delegada del Grupo Montesano, quien señaló que para la empresa familiar lo más importante es mantener el empleo y "esto es a costa de perder competitividad y rentabilidad".

El presidente regional, Fernando Clavijo, valoró la cultura del esfuerzo de las empresas familiares, que "sustentan parte del estado de bienestar y generan economía y empleo".

El presidente de Cajasiete, Fernando Bergé, aseguró que su patrocinio a estos premios "forman parte del compromiso con el progreso económico y social". Mientras que el empresario Clemente González, fundador, propietario y presidente del Grupo Alibérico, ofreció una ponencia donde resaltó "el valor fundamental de las personas para que las empresas alcancen el éxito".

Unas 150 personas acudieron al acto en el Auditorio Alfredo Kraus, entre ellos los consejeros de Economía y Hacienda, Pedro Ortega y Rosa Dávila, respectivamente; el presidente de CEOE-Tenerife, José Carlos Francisco; la exvicepresidenta de la ZEC, Milagros Luis Brito; y Jorge Rodríguez, de CC.

VALSEQUILLO REPARTIRÁ EL DOMINGO MIL KILOS DE FRESAS ENTRE

LOS VISITANTES

El alcalde asegura que en la feria se podrá degustar la mejor fruta de Canarias

Cristóbal D. Peñate

Valsequillo repartirá el domingo mil kilos de fresas entre los visitantes





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

El municipio de Valsequillo repartirá este domingo mil kilos de fresa entre los visitantes que se acerquen al pueblo para festejar el V Día de la Fresa, según anunciaron ayer en la presentación de la jornada el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Raúl García Brink (en representación del consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, que no pudo asistir por problemas de salud), el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, y Lina Martel, representante de los freseros.

El Ayuntamiento de Valsequillo prevé que el impacto económico de esta feria ascienda a 250.000 euros. Francisco Atta destacó que el domingo "se podrá degustar la mejor fresa de Canarias en una jornada que cada año atrae a más grancanarios y turistas".

En Valsequillo la fresa se ha convertido en un cultivo referente, como explicó el alcalde. "Hay más de diez explotaciones freseras que producen unas 2.000 mil toneladas por campaña, generando decenas de puestos de trabajos, y un paisaje rural diferente puesto que hay unas 36 hectáreas cultivadas. Sin embargo, esto solo cubre una tercera parte de la demanda que existe en el Archipiélago sobre este producto".

El cultivo de la fresa es una de las actividades agrícolas en auge en Valsequillo y supone una aportación destacada a la economía de la localidad, subrayó García Brink. "Las explotaciones freseras generan 150 puestos de trabajo y otros 300 empleos indirectos, además de aportar color al paisaje rural de la localidad, idónea para este cultivo por sus condiciones climáticas, las horas de sol, la altitud y los gradientes térmicos diurnos y nocturnos", apuntó Atta.

Los organizadores coincidieron en que se trata de un producto de gran calidad que los freseros invitan a probar este domingo. Lina Martel dijo que "todos los caminos este domingo van a Valsequillo para degustar este producto". García Brink, afirmó que "este evento encaja perfectamente en la



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

estrategia de promoción de producto local que estamos realizando desde la institución insular. Es un producto de gran calidad producido en la Isla, respetuoso con el medio ambiente y que supone en sí mismo un reclamo y un atractivo que, aparte de generar economía, es mucho mas sostenible que el producto que viene de fuera".

La jornada ha ido adquiriendo fama a lo largo de sus cuatro ediciones anteriores y se perfila como "una convocatoria ideal para compartir en familia las bondades de un fruto que adquiere en este municipio altas cotas de calidad por su gran concentración de sabor fresco y delicioso, su aspecto perfecto y su especial dulzura".

El público podrá degustar el fruto directamente recolectado de la rama "o convertido en exquisitas recetas, como batidos, helados, zumos, dulces, cócteles o regados con nata y miel, platos que cada año hacen las delicias de los visitantes del evento".

Además de las degustaciones, el programa de la jornada ofrece música, juegos infantiles y rutas guiadas por algunas de las explotaciones freseras de Valsequillo, en las que en la pasada edición participaron más de mil personas que recibieron de los productores información sobre los beneficios que revierte en la salud.

Recetas

El Teatro Jacinto Suárez Martel acogerá, un año más, una demostración de elaboración de recetas que tienen en la fresa uno de sus ingredientes principales, realizadas por cocineros profesionales que darán a degustar sus platos una vez concluidos. Otra de las actividades que podrá disfrutar el público en el Teatro es un taller de cócteles, al que seguirá una sesión de degustación de las combinaciones realizadas. Asimismo, la organización ha previsto la celebración de una nueva edición del Museo Vivo de la Fresa, 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 e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

iniciativa que cuenta con una exposición fotográfica de los mejores momentos de las cuatro ediciones anteriores .

En esta edición volverá el celebrado concurso de postres, elaborados con fresas y al que cada año se presentan más de una veintena de vecinos que elaboran tartas de todo tipo con la fresa de protagonista y que conquistan a los improvisados catadores y jueces del certamen. El ganador del concurso recibirá un premio de 200 euros, mientras que el segundo clasificado ganará 135 euros y 90 euros el tercero de los premiados.

CULTIVAR SETAS PARA SALIR DEL PARO

Maite Reyes utiliza una cueva de Valleseco para su cosecha ecológica tras quedarse sin empleo

M. Moreno

TIRAJANA FORMA A 30 AGRICULTORES SOBRE EFICIENCIA

HIDRÁULICA

El Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana ha ofrecido a 30 agricultores un curso intensivo de formación para mejorar la gestión de sus fincas, destinado esta vez al conocimiento de los sistemas de riego por goteo para obtener una mayor eficiencia hidráulica. La iniciativa permitió a los beneficiarios realizar cálculos de coeficiente para lograr un riego parejo y uniforme en las fincas.



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

DIARIO DE AVISOS:

LA RUTA DE CRUCES Y TAPAS DE LA PALMA FUSIONA GASTRONOMÍA Y TRADICIÓN POR SEXTO AÑO CONSECUTIVO

EUGENIA PAIZ28/04/2017



Los representantes de las instituciones y asociaciones empresariales participantes posan en el atrio del Ayuntamiento capitalino. | DA

Seis años conquistando paladares, fusionando gastronomía y tradición y apostando por la promoción de los productos y sabores de la tierra. La Ruta de Cruces y Tapas renueva una vez más su compromiso con turistas y residentes para dinamizar desde hoy y hasta el 14 de mayo en Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo.

Así lo expusieron durante su presentación el presidente de la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma, Mauro Fernández Felipe, los alcaldes de Santa Cruz de La Palma y Breña Alta, Sergio Matos Castro y Jonathan de Felipe Lorenzo, el teniente alcalde de Breña Baja, Juan Manuel Pérez Álvarez, el concejal de Desarrollo Local de Villa de Mazo, Diego Brito Ferraz, el presidente del Casco Histórico, Nicolás Hernández Gómez, la vicepresidenta de PymesBalta, Ana María León García, el vocal de la Asociación de Empresarios de Breña Baja, Marco Dicarlo y el director de oficina de Cajamar José Luis Rocha Perdomo.



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

Suculentas tapas al módico precio de 2,50 euros con bebida incluida que elaboran con esmero los 33 establecimientos de hostelería y restauración que participan en esta nueva edición de la Ruta y que presentan exquisiteces bajo nombres tan sugerentes como Vaya vaya, ya tenemos playa, Solomillo de cerdo negro sobre lecho de bonito y reducción de higos secos, Intenso a mar, Trigo y queso de Garafía con setas, Puré de boniato con pulpo a la brasa y mojo verde especial.

Cada uno de los establecimientos concursará en la Ruta con dos tapas, una en la modalidad palmera y otra libre. Su esfuerzo tiene premio y así lo reconocerán los ruteros y el jurado, responsables de otorgar a los establecimientos participantes las distinciones a las mejores tapas palmera, libre, popular y al mejor servicio, otorgado a aquel establecimiento en el que mejor atención han recibido.

La VI Ruta de Cruces y Tapas también reconocerá la fidelidad de los ruteros, entre los que se sortearán una bolsa integrada por cerca de 40 premios y valorada en más de 3.000 euros que ha sido posible gracias a las aportaciones realizadas por las empresas locales que respaldan esta iniciativa gastronómica.

Asimismo, a lo largo de las últimas semanas, los establecimientos que conforman este recorrido gastronómico han asumido el compromiso con la calidad exigido por la organización como requisito previo a su participación en la Ruta, siguiendo los consejos y recomendaciones que un asesor gastronómico de reconocido prestigio les ha aportado durante varios días consecutivos para poner a punto sus tapas, corregir matices, potenciar sabores, mejorar presentaciones y matizar combinaciones de ingredientes y texturas de las tapas con las que participan en el concurso.

Valoraciones

Sergio Matos destacó que “hace seis años, cuando nadie creía en las tapas ni en su potencial, pusimos en marcha esta Ruta para llevar a la calle una iniciativa con la que, el pasado año, se vendieron más de 17.000 tapas y que en esta edición eleva el número de participantes”.

El alcalde de Santa Cruz de La Palma agradeció la colaboración del resto de administraciones públicas y de las asociaciones empresariales y resaltó el



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

salto cualitativo que cada año experimenta la Ruta de Cruces y Tapas gracias al asesoramiento especializado que reciben durante las dos semanas previas al comienzo de la Ruta y cuyo efecto se perpetúa durante las 50 semanas restantes del año.

Por su parte, el presidente de la Delegación cameral afirmó que la Ruta ha demostrado “con hechos y no con palabras” que se trata de una iniciativa de dinamización “exitosa”, fruto del trabajo en equipo y la suma de muchos esfuerzos, públicos y privados, que permiten materializar una iniciativa que, “a pesar de contar con un presupuesto limitado, tiene un efecto multiplicador fruto de la filosofía de trabajo y con la que se cosechan grandes resultados”.

Una trayectoria que tanto en términos cuantitativos como cualitativos ha demostrado una tendencia al alza. Situación que el presidente de la institución cameral atribuyó a la apuesta decidida que la Cámara de Comercio en estrecha colaboración con las diferentes administraciones públicas ha venido realizando en los últimos años para poner en valor la gastronomía local y los productos de la tierra.

Al respecto, reivindicó la contribución de la cocina de calidad, elaborada con productos ecológicos y de residuo cero por su especial contribución a la hora de promover hábitos de vida y alimentación más saludables.

Finalmente, defendió la necesidad de trabajar en la formación y mejora continua del servicio a los clientes, una de las asignaturas pendientes en las que, a criterio de Mauro Fernández, “es necesario seguir sumando esfuerzos”.

La Ruta de Cruces y Tapas, que promueve la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma, cuenta con el respaldo de los cuatro Ayuntamientos, el Cabildo Insular de La Palma y las asociaciones de empresarios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta y Breña Baja, se ha consolidado como una oportunidad inigualable para disfrutar con los sentidos y el paladar aportando una perspectiva innovadora sobre una fiesta tradicional como es el caso de las cruces.

La Palma, a 16 de marzo de 2017
Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 100 400
secretaria@camaratenerife.com / www.camaratenerife.com



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

CANARIAS 7:

AGRICULTORES DEL SUR APRENDEN A CONTROLAR Y MEJORAR EL RIESGO POR GOTEO

En la imagen el técnico agrícola y el edil José Carlos Álamo (derecha). En un curso que fue impartido por el ingeniero técnico agrícola Victorino León, un total de 30 profesionales del municipio se interesaron por ampliar sus conocimientos sobre el uso del agua de manera eficiente en sus diferentes cultivos

Gabriel Suárez

El Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana ha ofrecido a 30 agricultores profesionales de este municipio un nuevo curso intensivo de formación para mejorar la gestión de sus fincas, destinado esta vez al conocimiento de los sistemas de riego por goteo para obtener una mayor eficiencia de los mismos.

El curso fue organizado por la Concejalía de Agricultura y Ganadería en colaboración con el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario del Cabildo de Gran Canaria.

Victorino León González Melián, un ingeniero técnico agrícola experto en técnicas y sistemas de riego, ha sido el profesor responsable de esta acción formativa de cuatro horas de duración impartida en las dependencias del Centro de Formación El Tablero.

El curso tuvo por objetivo dar a conocer, sobre todo a los jóvenes agricultores que están en proceso de instalación, los diferentes tipos de goteros, sus elementos y características, y también los modos de uso correcto para mejorar la eficiencia y rendimiento del riego y ahorrar agua.

En ese sentido, el ingeniero habló a los agricultores de los tipos de filtrados y de goteros, y de los principales problemas, averías y roturas que influyen en las instalaciones de riego y la forma de solventarlas. También les indicó cómo



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

deben realizar los cálculos de coeficiente para lograr un riego parejo y uniforme en las fincas y cómo regular los flujos del agua, y cómo llevar a cabo las importantes tareas de mantenimiento y limpieza de las instalaciones del riego

VALSEQUILLO CELEBRA ESTE DOMINGO LA V FERIA DE LA FRESA

Acto de presentación de la feria.
Jesús Quesada
Las Palmas de Gran Canaria

-
-

ETIQUETAS:
AGRICULTURA
- FERIAS
- FRUTA
- VALSEQUILLO
- CABILDO DE GRAN CANARIA

Valsequillo acogerá este domingo la feria anual que promociona el consumo de la fruta que genera 150 empleos directos en este municipio, en el que 36 hectáreas se dedican a su cultivo.

En distintos escenarios del casco urbano, la V Feria de la Fresa incluye degustaciones, demostraciones de cocina, catas, concurso de postres, taller de cócteles y un amplio programa de actos, entre ellos una visita a las explotaciones freseras.

En el evento se consumirán mil kilos de fresa aportados por los agricultores valsequilleros y para facilitar la participación del público se han dotado 2.000 plazas de aparcamiento.



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

Francisco Atta, el alcalde, recuerda que las 10 explotaciones del municipio producen más de 2.000 toneladas al año y lideran este sector agrícola en Canarias. Su oferta, sin embargo, apenas cubre un tercio de la demanda de las Islas.

Raúl García, consejero de Desarrollo Económico del Cabildo, apostó por su consumo como producto local, más sostenible y fresco, y reseñó que los análisis de la fruta en la Granja Agrícola garantizan su calidad.

Lina Martel, portavoz de los freseros, animó a consumir un producto «de kilómetro cero», lamentando su falta de protección ante la fresa exterior, «con la que no podemos competir en precios». La local tiene un coste de producción de 2,17 euros por kilo, frente a los 0,90 de la importada.

CURSO DE QUESO 15 AÑOS DESPUÉS

La concejala de Agricultura y Ganadería destaca que esta acción formativa, con amplia demanda, no se celebraba en el municipio desde hacía 15 años.
Canarias7 / Telde

El Ayuntamiento de Telde impartirá un curso de Iniciación a la Elaboración de Queso y Productos Lácteos que se realizará del 2 al 5 de mayo, de 16.30 a 20.30 horas, en la Casa de la Juventud, gracias a la colaboración del Cabildo para la formación de agricultores y ganaderos.

La concejala de Agricultura, Ganadería y Pesca, Marta Hernández, destaca que se trata de un curso altamente demandado en el municipio y que, sin embargo, no se realizaba en Telde desde hace más de 15 años. De hecho, añade, hay 55 solicitudes de participación para este curso que tiene un cupo de 15 plazas.

La persona encargada de impartir esta acción formativa es el maestro quesero Vicente Isidoro Jiménez Pérez, que explicará los conceptos generales



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

de la leche cruda, los aspectos sanitarios clave a tener en cuenta en la elaboración de queso, la elaboración de queso fresco, madurado y con cuajo vegetal, y la elaboración de yogur y mantequilla como productos alternativos

FRANCESCA FORT: «LA ISLA TIENE UN GRAN TESORO POR DESCUBRIR EN VIDES»

Fort Marsal, en el laboratorio de Pozo Negro. (**J. Melián / Acfi Press**)

Esta doctora en química se encarga de analizar cerca de 30 viñas centenarias de fuerteventura, entre ellas, la llamada cepa Betancuria, para identificar si se trata de variedades diferentes.

Catalina García
Puerto del Rosario

— **¿La viticultura en Canarias parte con las ventajas de la antigüedad de las variedades de vides y de que las plagas han pasado de largo, entre ellas, la filoxera de los siglos XIX y XX?**

— Junto a la Asociación de Viticultores de Fuerteventura Majuelo y la consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, creemos que en la isla puede haber un gran tesoro cuyo alcance hay que averiguar. Canarias en general y Fuerteventura también tienen unas cepas únicas: 500 años de mutación en las vides que traen los colonos de Galicia, Castilla-La Mancha o Andalucía. A partir de esa fecha, no ha habido enfermedad ni ninguna plaga que haya conseguido borrar del mapa todo este material genético. En cambio, en la Península Ibérica, a finales del siglo XIX sufrimos la plaga de la filoxera que arrasó la práctica totalidad del viñedo., con lo cual se tuvo que empezar de cero. Nuestras cepas tienen un siglo solo y estamos buscando mutaciones, mientras que ustedes aquí llevan 500 años, por lo que vamos a ver lo que hay. Ya tenemos experiencias en Lanzarote y La Gomera, donde hemos encontrado una riqueza y biodiversidad que puede justificar cualquier nuevo vino y que Canarias es un centro de creación de nuevas variedades.



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

Por eso, vamos a ver lo que la naturaleza nos guarda por descubrir en Fuerteventura.

— **Antes de tener los resultados de las pruebas de caracterización e identificación de la cepa Betancuria, ¿puede adelantar algo?**

— No tenemos ni idea aún. Puede ser todo. Si esta cepa la traen los normandos Jean de Bethencourt y Gadifer de la Salle, puede ser que una de las 25-30 muestras que me han llegado sea esta ancestral, pero también una de estos colonos que llegaron un poco más tarde. Pero seguro que tienen más de un siglo, que guardan una gran riqueza. Un experto ha indicado que pueden ser de la variedad listán prieto, pero no quiere decir nada porque el genoma no necesariamente tiene que ser un listán prieto: puede ser un listán prieto tan evolucionado que sea una variedad diferente. Nos pasó en Lanzarote, concretamente en Haría, donde ya se ha hecho el primero vino de esta nueva variedad. Se trata de ver qué tienen los majoreros y, a partir de aquí, ofrecer al mercado tan competitivo del vino algo nuevo que el consumidor apueste por pagar y consumir. Hoy, en el mercado de los vinos, lo que prima son las nuevas sensaciones organolépticas. El consumidor está harto de cabernet sauvignon, harto de chardonnay. Lo que quiere son cosas nuevas y Canarias es la clave porque pueden ser novedosos aprovechando estas cepas que han sobrevivido.

— **¿Qué metodología usa para caracterizar e identificar vides ancestrales, en el caso de Fuerteventura con la cepa Betancuria?**

— La asociación majorera de viticultores recoge las muestras de cepas con el Cabildo y las manda a Tarragona donde trabajamos con madera, no con hoja, que pelamos y trituramos para extraer su ADN. Luego localizamos determinadas zonas llamadas satélites porque en ellas se repiten los nucleótidos e intentamos ampliar esa zona de repetición millones de veces para después elevarlas al secuenciador con el fin de medir las longitudes de estas zonas repetidas. Esta es la herramienta que nos permitirá diferenciar una variedad de otra porque esas zonas son características para cada



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

variedad de vino. Cuando no se ciñen a lo que tenemos en nuestra base de datos, entonces estamos ante una variedad diferente.

— **¿Esta técnica sirve para averiguar la antigüedad de las viñas, en este caso de la cepas de Fuerteventura?**

— Por este método es imposible: sí se puede identificar, pero no medir la antigüedad. Es decir, lo que sí vamos a certificar a qué se parece o qué es: si variedad canaria o bien se parece a o es una desconocida. Es fósiles sí es posible a través de la técnica del carbono 14.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

GANADEROS DE FUERTEVENTURA, MEJOR EMPRESA FAMILIAR

Alfredo Alberto Hernández, premiado por salvar de la quiebra al grupo quesero y levantar un imperio con sus hijos en la isla majorera

Haridian Mederos

NUEVE BODEGAS PARTICIPAN HOY EN UNA RUTA DE LA TAPA

Tegueste acogerá hoy dentro del programa de las Fiestas en Honor a San Marcos Evangelista 2017, una iniciativa destinada a conjugar los vinos con Denominación de Origen de Tacoronte-Acentejo y las mejores tapas. El "Festival de Los Sentidos", que tendrá lugar en la calle Prebendado Pacheco del casco de la Villa, reunirá desde las 19:00 horas hasta las 23:00 horas los mejores caldos de nueve bodegas.



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

UNA CAMPAÑA PROMOCIONAL BUSCA IDENTIFICAR FLORES Y PLANTAS DE TENERIFE

La iniciativa, que promueve la Corporación insular junto a Asocan y Cajasiete, se hace coincidir con la celebración el próximo domingo, día 7, del Día de la Madre

Una campaña promocional busca identificar flores y plantas de Tenerife

La campaña promocional 'Pon flores y plantas de Tenerife en tu vida', que se lanzará el próximo 7 de mayo, Día de La Madre, busca identificar las flores y plantas de la isla.



La campaña contará con vallas publicitarias, etiquetas identificativas para clavar o colgar en las plantas, adhesivos para ramos de flores y para vehículos de distribución y puntos de venta, además de pósteres de la campaña, según ha informado hoy el Cabildo de Tenerife en un comunicado.

El Cabildo organiza esta campaña junto con la asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan) y Cajasiete que promociona el sector ornamental que tiene una producción cercana a los 30 millones de euros, según datos del consistorio.

Tenerife cuenta con 350 hectáreas de cultivo, el 60 por ciento de la producción se destina a la exportación y el 40 al mercado local aunque estos porcentajes varían según cada subsector, la flor cortada y los esquejes se



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

venden en su mayoría en el mercado local mientras que la planta ornamental que se cultiva en la isla tiene un enfoque exportador, se explica en la nota.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado que esta iniciativa pretende diferenciar el producto local del foráneo y valorar las cualidades de las flores y plantas canarias.

El presidente de Asocan, Juan Daniel Marichal, ha incidido en la importancia de crear una "marca propia" que diferencie el producto a la vez que ha resaltado frescura del producto local, que va directamente desde la explotación al punto de venta.

El gerente del Sector Agrario de Cajasieta, Fernando de Miguel, ha recordado la vinculación de su entidad con el sector agrario, y su apoyo en esta ocasión al subsector de las flores y plantas.

CANARIAS 24 HORAS:

CAMPAÑA 'PON FLORES Y PLANTAS DE TENERIFE EN TU VIDA'



Tenerife/ La iniciativa promocional, en la que colabora el Cabildo, se hace coincidir con la celebración el próximo domingo, día 7, del Día de la Madre.

El Cabildo, junto a la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan) y Caja 7, han lanzado la campaña 'Pon



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

flores y plantas de Tenerife en tu vida' coincidiendo con la celebración el próximo domingo, día 7 de mayo, del Día de la Madre.

Esta iniciativa pretende diferenciar el producto local del foráneo y, a su vez, poner en valor las cualidades de las flores y plantas canarias para sean fácilmente reconocibles por el consumidor con la idea de concienciarlo también de la riqueza que genera este producto en la Isla. Paralelamente, y una vez identificado el producto, se trata de fidelizar al cliente mostrándole cualidades como su calidad, frescura y adaptación a las condiciones climáticas de las islas. La campaña promocional incluye vallas publicitarias en diferentes emplazamientos y también otros soportes. Además se han elaborado etiquetas identificativas para clavar en las plantas o colgar; adhesivos para ramos de flores y otros de diferentes tamaños para vehículos de distribución y puntos de venta, además de pósters de la campaña. El sector ornamental en Tenerife, que mueve una producción en torno a los 30 millones de euros anuales, cuenta en la actualidad con unas 350 hectáreas de cultivo, de las que 240 corresponden al cultivo de planta ornamental, 95 a flor cortada y cinco hectáreas al de esquejes y planteles. El 60 por ciento de la producción se destina a la exportación y el 40 por ciento restante al mercado local aunque estos porcentajes varían según se trate de un subsector u otro. Así, la flor cortada y los esquejes se venden en su mayoría en el mercado local mientras que la planta ornamental que se cultiva en la Isla tiene fundamentalmente un enfoque exportador.

LA RUTA DE CRUCES Y TAPAS DE LA PALMA FUSIONA GASTRONOMÍA Y TRADICIÓN POR SEXTO AÑO CONSECUTIVO





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

La Palma/ Seis años conquistando paladares, fusionando gastronomía y tradición y apostando por la promoción de los productos y sabores de la tierra.

La Ruta de Cruces y Tapas renueva una vez más su compromiso con turistas y residentes para dinamizar entre el 28 de abril y el 14 de mayo Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo.

Así lo expusieron esta mañana durante la presentación de la misma el presidente de la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma, Mauro Fernández Felipe, los alcaldes de Santa Cruz de La Palma y Breña Alta, Sergio Matos Castro y Jonathan de Felipe Lorenzo, el teniente alcalde de Breña Baja, Juan Manuel Pérez Álvarez, el concejal de Desarrollo Local de Villa de Mazo, Diego Brito Ferraz, el presidente del Casco Histórico, Nicolás Hernández Gómez, la vicepresidenta de PymesBalta, Ana María León García, el vocal de la Asociación de Empresarios de Breña Baja, Marco Dicarlo y el director de oficina de Cajamar José Luis Rocha Perdomo.

Al acto asistieron, además, los concejales de Desarrollo Local y Económico de Santa Cruz de La Palma y Breña Baja, Virginia Espinosa Pérez y Francisco J. Martín Castañeda.

Suculentas tapas al módico precio de 2,50 euros con bebida incluida que elaboran con esmero los 33 establecimientos de hostelería y restauración que participan en esta nueva edición de la Ruta y que presentan exquisiteces bajo nombres tan sugerentes como Vaya vaya, ya tenemos playa, Solomillo de cerdo negro sobre lecho de bonito y reducción de higos secos, Intenso a mar, Trigo y queso de Garafía con setas, Puré de boniato con pulpo a la brasa y mojo verde especial.

Cada uno de los establecimientos concursa en la Ruta con dos tapas, una en la modalidad palmera y otra libre. Su esfuerzo tiene premio y así lo reconocerán los rutereros y el jurado, responsables de otorgar a los establecimientos participantes las distinciones a las mejores tapas palmera, libre, popular y al mejor servicio, otorgado a aquel establecimiento en el que mejor atención han recibido.



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

La VI Ruta de Cruces y Tapas también reconocerá la fidelidad de los rutereros, entre los que se sortearán una bolsa integrada por cerca de 40 premios y valorada en más de 3.000 euros que ha sido posible gracias a las aportaciones realizadas por las empresas locales que respaldan esta iniciativa gastronómica.

Asimismo, a lo largo de las últimas semanas, los establecimientos que conforman este recorrido gastronómico han asumido el compromiso con la calidad exigido por la organización como requisito previo a su participación en la Ruta, siguiendo los consejos y recomendaciones que un asesor gastronómico de reconocido prestigio les ha aportado durante varios días consecutivos para poner a punto sus tapas, corregir matices, potenciar sabores, mejorar presentaciones y matizar combinaciones de ingredientes y texturas de las tapas con las que participan en el concurso.

Valoraciones

Sergio Matos destacó que "hace seis años, cuando nadie creía en las tapas ni en su potencial, pusimos en marcha esta Ruta para llevar a la calle una iniciativa con la que, el pasado año, se vendieron más de 17.000 tapas y que en esta edición eleva el número de participantes".

El alcalde de Santa Cruz de La Palma agradeció la colaboración del resto de administraciones públicas y de las asociaciones empresariales y resaltó el salto cualitativo que cada año experimenta la Ruta de Cruces y Tapas gracias al asesoramiento especializado que reciben durante las dos semanas previas al comienzo de la Ruta y cuyo efecto se perpetúa durante las 50 semanas restantes del año.

Por su parte, el presidente de la Delegación cameral afirmó que la Ruta ha demostrado "con hechos y no con palabras" que se trata de una iniciativa de dinamización "exitosa", fruto del trabajo en equipo y la suma de muchos esfuerzos, públicos y privados, que permiten materializar una iniciativa que, "a pesar de contar con un presupuesto limitado, tiene un efecto multiplicador fruto de la filosofía de trabajo y con la que se cosechan grandes resultados".



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

Una trayectoria que tanto en términos cuantitativos como cualitativos ha demostrado una tendencia al alza. Situación que el presidente de la institución cameral atribuyó a la apuesta decidida que la Cámara de Comercio en estrecha colaboración con las diferentes administraciones públicas ha venido realizando en los últimos años para poner en valor la gastronomía local y los productos de la tierra.

Al respecto, reivindicó la contribución de la cocina de calidad, elaborada con productos ecológicos y de residuo cero por su especial contribución a la hora de promover hábitos de vida y alimentación más saludables.

Finalmente, defendió la necesidad de trabajar en la formación y mejora continua del servicio a los clientes, una de las asignaturas pendientes en las que, a criterio de Mauro Fernández, "es necesario seguir sumando esfuerzos".

La Ruta de Cruces y Tapas, que promueve la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma, cuenta con el respaldo de los cuatro Ayuntamientos, el Cabildo Insular de La Palma y las asociaciones de empresarios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta y Breña Baja, se ha consolidado como una oportunidad inigualable para disfrutar con los sentidos y el paladar aportando una perspectiva innovadora sobre una fiesta tradicional como es el caso de las cruces.

CANARIAS AHORA:

EL INSTITUTO CANARIO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS DA A CONOCER LA MEMORIA 2015/16 A REPRESENTANTES INSTITUCIONALES

El ICIA mantiene abiertas diferentes líneas de investigación principalmente relacionadas con la producción vegetal, la cabaña ganadera, plagas, conservación de recursos genéticos agrícolas y ganaderos
El Diario Agrícola - Santa Cruz 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 e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Miembros de la Comisión Parlamentaria de Agricultura junto a trabajadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) ha dado a conocer la Memoria 2015/16 a los miembros de la Comisión parlamentaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, recién editada y en la que recogen sus principales actividades, que son referencia de investigación e innovación en el sector primario

EL ICIA mantiene abiertas diferentes líneas de investigación principalmente relacionadas con la producción vegetal, la cabaña ganadera, plagas, conservación de recursos genéticos agrícolas y ganaderos, entre otros, como les explicó María del Rosario Fresno Baquero, directora científica del centro.

Este centro, ubicado en Valle de Guerra, (Tenerife), acogió la visita del consejero regional del área, Narvay Quintero, quien agradeció a los diputados y diputadas el interés mostrado en realizar esta visita que “a buen seguro enriquecerá su visión respecto al trabajo que se realiza” y dio las gracias a los trabajadores del centro “por su disponibilidad respecto a este encuentro”, que terminó con una cata de vino, producido por el ICIA y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y quesos de las Islas, a cargo de personal del ICCA.



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

VALSEQUILLO SE PREPARA PARA LA FERIA EL 'DÍA DE LA FRESA' CON MIL KILOS DE ESTA FRUTA

La quinta edición de este evento tendrá lugar el próximo domingo día 30 de abril en el municipio grancanario, donde se podrá degustar este producto local de forma gratuita a través de diferentes platos.



Presentación de la feria el Día de la Fresa. CEDIDA A CANARIAS AHORA.

La quinta edición de la feria el Día de La Fresa en el municipio grancanario de Valsequillo, que se celebrará el próximo 30 de abril, dispondrá de mil kilos de esta fruta, repartidos por los productores de forma gratuita para dar a conocer a la población local la importancia del consumo de los productos de la tierra.

Fresas con nata, fresas con miel, helado, batidos, zumos y dulces elaborados con fresa son algunos de los productos que serán protagonistas en un evento que, según el alcalde del municipio, Francisco Atta, se espera que genere un impacto económico de 250.000 euros.

Además de las degustaciones habrá música y juegos infantiles, así como una ruta guiada a las explotaciones freseras del municipio donde se comentarán las propiedades del producto y los beneficios de su consumo para nuestra salud.



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

El consejero de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Raúl García Brink, en representación del consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, que no pudo asistir por problemas de salud, junto al alcalde de Valsequillo y Lina Martel, representante de los freseros en este acto, han presentado el V Día de la Fresa.

En Valsequillo la fresa se ha convertido en un cultivo referente, como ha explicado el alcalde: "Hay más de diez explotaciones freseras que producen unas 2.000 mil toneladas por campaña, generando decenas de puestos de trabajos y un paisaje rural diferente, puesto que hay unas treinta seis hectáreas cultivadas. Sin embargo, esto solo cubre una tercera parte de la demanda que existe en el archipiélago sobre este producto".

En este sentido, también se pronunció el consejero del Cabildo de Gran Canaria, Raúl García Brink, quién aportó que "este evento encaja perfectamente en la estrategia de promoción de producto local que estamos realizando desde la institución insular, un producto de gran calidad producido en la isla, respetuoso con el medio ambiente y que supone, en si mismo, un reclamo y un atractivo que aparte de generar economía, es mucho mas sostenible que el producto que viene de fuera".

Actividades paralelas

En esta edición también se llevará a cabo un *showcooking* en el interior del Teatro Cronista Oficial Jacinto Suárez Martel, donde los asistentes aprenderán a realizar diversas recetas con fresas a cargo de chefs profesionales, que darán a degustar estos platos. Además, se realizará una cata comentada y se repetirá el *Museo Vivo de la Fresa*, una jornada donde se proyectará una exposición fotográfica de ediciones anteriores.

Tampoco faltará este año el el V Concurso de Postres elaborados con fresa de Valsequillo. Un evento al que cada año se presentan más de una veintena de tartas, donde los ganadores se llevan un premio y un reconocimiento.



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

RTVC:

VUELVE LA FIESTA DE LA FRESA A VALSEQUILLO

Como en años anteriores se celebran numerosos actos paralelos a las gastronómicas. Talleres y catas para disfrutar del fruto más popular del municipio.



Fotograma RTVC

Diez explotaciones freseras de Valsequillo participarán en la fiesta de la fruta estrella de este municipio grancanario el próximo 30 de abril.

Las fresas de Valsequillo contienen multitud de propiedades, son muy conocidas en toda la isla por su perfección en gusto y tamaño para su comercialización, siendo de esta manera un fruto exquisito para muchos paladares en época de recolecta.

Habrà concurso de postres y coctelería. Valsequillo produce más de dos mil toneladas al año de fresa y da trabajo a casi 500 personas.



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

ABC CANARIAS:

EL FABRICANTE DE QUESOS MAXORATA, MEJOR EMPRESA FAMILIAR DE CANARIAS DE 2017

EFCA Canarias resalta el esfuerzo y sacrificio del grupo ganadero insular de Fuerteventura.



Alfredo Hernández recogió el premio de manos del presidente Clavijo, en un acto patrocinado por Cajasierte - ABCR.L.P. - [@ABC Canarias](#) Las Palmas De Gran

La Asociación de la Empresa Familiar de Canarias (Efca Canarias) ha concedido esta semana el premio a Mejor Empresa Familiar de 2017 a Grupo Ganaderos de Fuerteventura, fabricante de los prestigiosos quesos que se agrupan en la marca Maxorata, un producto de las islas de reconocido prestigio internacional con los 50 ganaderos de la isla que aportan la materia prima.

El jurado tuvo en cuenta a la hora de concederle el premio la capacidad de internacionalización de sus productos, la creación de empleo estrechamente vinculado con el desarrollo de entornos rurales, el gran reconocimiento nacional e internacional de la calidad de sus productos, el



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

fomento del asociacionismo en el sector ganadero y el desarrollo del **tejido** industrial en una isla como Fuerteventura.

El Queso Maxorata tiene un prestigio mundial por la calidad de la la leche de cabra autóctona de Fuerteventura y el esmero en su elaboración, respetuosa con la tradición artesanal. El Queso Majorero recibió la primera Denominación de Origen de queso de cabra de España hace 21 años.

PUBLICIDAD

inRead invented by Teads

El empresario recogió el galardón de manos del presidente del Gobierno regional, Fernando Clavijo, durante un acto patrocinado por Cajasiete y en el que estuvo arropado por su familia, diversas autoridades y empresarios canarios, recibiendo el reconocimiento por su labor y gestión al frente de esta sociedad familiar con más de 30 años de trayectoria.

Alfredo Hernández recuerda que al principio fue una "decisión que tomé teniendo claro que contaba con el apoyo de mi familia". Con el respaldo de su esposa "he podido disponer de la tranquilidad y el tiempo necesario para poder abordar este y muchos otros proyectos".

El empresario recordó sus inicios ya que: "al principio solo teníamos dos ganaderos y ahora somos más de 50". Sobre ese proceso de captación de aliados recordó que "un apretón de manos era suficiente como palabra". Hernández subrayó el papel de la plantilla de la empresa porque "para mí es un orgullo ser el capitán de tan extraordinario equipo".

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

DÍA DE LA FRESA EN VALSEQUILLO ESTE 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 e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Nada menos que una tonelada de fresas ofrecerá el Ayuntamiento de Valsequillo a los visitantes que se acerquen al municipio este domingo 30 de abril para festejar el V Día de la Fresa, programa que respalda el Cabildo de Gran Canaria.

El cultivo de la fresa es una de las actividades agrícolas en auge en Valsequillo y supone una aportación destacada a la economía de la localidad, subrayó el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Raúl García Brink.

Tanto es así, que Valsequillo acoge a una decena de explotaciones freseras que aportan más de 2.000 toneladas de fruto al año, generan 150 puestos de trabajo y otros 300 empleos indirectos, además de aportar color al paisaje rural de la localidad, idónea para este cultivo por sus condiciones climáticas, las horas de sol, la altitud y los gradientes térmicos diurnos y nocturnos, apuntó el alcalde, Francisco Atta.

La jornada ha ido adquiriendo fama a lo largo de sus cuatro ediciones anteriores y se perfila como una convocatoria ideal para compartir en familia las bondades de un fruto que adquiere en este municipio altas cotas de calidad por su gran concentración de sabor fresco y delicioso, su aspecto perfecto y su especial dulzura.

El público podrá degustar el fruto directamente recolectado de la rama o convertido en exquisitas recetas, como batidos, helados, zumos, dulces, cócteles o regados con nata y miel, platos que cada año hacen las delicias de los visitantes del evento.

Además de las degustaciones, el programa de la jornada ofrece música, juegos infantiles y rutas guiadas por algunas de las explotaciones freseras de Valsequillo, en las que en la pasada edición participaron más de 1.000



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

personas que recibieron de los productores información sobre los beneficios que revierte en la salud del consumidor.

El Teatro Jacinto Suárez Martel acogerá, un año más, una demostración de elaboración de recetas que tienen en la fresa uno de sus ingredientes principales, realizadas por cocineros profesionales que darán a degustar sus platos una vez concluidos.

Otra de las actividades que podrá disfrutar el público en el Teatro es un taller de cócteles, al que seguirá una sesión de degustación de las combinaciones realizadas.

Además, la organización ha previsto la celebración de una nueva edición del 'Museo Vivo de la Fresa', una iniciativa que cuenta con una exposición fotográfica de los mejores momentos de las cuatro ediciones anteriores del evento.

Concurso de postres

No podía faltar en esta edición el esperado concurso de postres, elaborados con el fruto y al que cada año se presentan más de una veintena de vecinos que elaboran tartas de todo tipo con la fresa de protagonista y que conquistan a los improvisados catadores y jueces del certamen.

El ganador del concurso recibirá un premio de 200 euros, mientras que el segundo clasificado ganará 135 euros y 90 euros el tercero de los premiados en el certamen.



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

EL APURÓN:

VEGA NORTE OBTIENE SU SEXTA MEDALLA EN LO QUE VA DE AÑO

Recibe una de plata en el Concours Mondial du Rosé, en Cannes, Francia, que acoge vinos rosados de todo el mundo.

La variedad *Vega Norte Rosado 2016*, de Bodegas Noroeste de La Palma y adscrito a la Denominación de Origen Vinos de La Palma, ha recibido una Medalla de Plata en el exclusivo *Concours International des Rosés du Monde*, celebrado en días recientes, en la glamurosa ciudad de Cannes, Francia . Con esta distinción, Vega Norte recibe el sexto premio en lo que va de año, 5 de ellos a nivel internacional.

El Mondial du Rosé es un concurso exclusivamente reservado a los vinos rosados de todo el mundo, creado por la *Unión de Enólogos de Francia*, con el deseo de rendir homenaje a este tipo de caldos. El vino rosado, amistoso y festivo, se ha convertido en un fenómeno de moda en todo el mundo, llegando a triplicar su demanda desde los años 90.

En esta XIV edición, el jurado estuvo compuesto por 70 catadores, de 18 países diferentes, quienes atribuyeron una nota a las más de 1.300 muestras presentadas, procedentes de regiones productoras de todo el mundo.

Con esta nueva condecoración, *Vega Norte* ratifica su alta calidad y el buen hacer de Bodegas Noroeste de La Palma, que en los últimos años, ha cosechado múltiples galardones, premiando el trabajo y la constancia de todos sus viticultores y viticultoras.

Vega Norte Rosado 2016 es un vino adscrito a la D.O. Vinos de La Palma y se describe como un vino de elegante color fresa, con reflejos violáceos, limpios y transparentes, con aromas que recuerdan frutos del bosque y tropicales, donde destaca la fresa y la guayaba; de boca fresca, golosa e intensa. Se trata de un vino equilibrado de personalidad marcada.

Desde la dirección de Bodegas Noroeste de La Palma y el equipo técnico queremos agradecer y celebrar con todos nuestros socios, socias,



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

agricultores/as, consumidores y público en general, la confianza y responsabilidad depositada en nuestra labor, y en nuestros *Vinos Vega Norte*. Éste, como todos los premios es un reconocimiento a todos los viticultores y viticultoras que, con su esfuerzo diario, perseverancia, ilusión y cariño por sus cultivos, elaboran un producto de calidad y marcada personalidad.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas
2064 EXTRACTO de la Orden de 20 de abril de 2017, por la que se convocan para el ejercicio 2017, las subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en explotaciones agrícolas.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/082/012.html>

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2017/04/051/>

Administración de la Comunidad Autónoma
Consejería de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda

· Tablas salariales del Convenio Colectivo de Empaquetado de Plátanos de Tenerife, La Gomera y El Hierro.

Administración Local
Cabildo Insular de Tenerife

· Extracto del acuerdo por el que se convocan subvenciones para la puesta en marcha de iniciativas empresariales, correspondientes al año 2017.

Anuncios Particulares
Comunidad de Regantes de Los Sauces

· Convocatoria de Junta General ordinaria que se celebrará el día 14 de mayo de 2017



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

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

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

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EXCMO. CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

· Exposición al público de las bases reguladoras para la concesión de subvención para el aprovechamiento de los recursos hidráulicos de Fuerteventura mediante el uso de molinos o aeromotores anualidad 2017 – 2019

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/04/28/pdfs/BOE-A-2017-4671.pdf>

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Ayudas

- Orden APM/372/2017, de 27 de abril, por la que se amplía el plazo de presentación de la solicitud única, para el año 2017, establecido en el Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural.