



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

DOMINGO 30 DE ABRIL DE 2017

LA PROVINCIA:

MÁS DE 10.000 VISITANTES DISFRUTAN DE LA FRESA Y SUS DERIVADOS EN VALSEQUILLO

El evento rompe todos los registros y el centro del municipio se colapsa en los puestos de degustación y venta del producto estrella de la agricultura local

Pedro Hernández



Más de 10.000 visitantes disfrutaron de la fresa y sus derivados en Valsequillo

"Estamos desbordados y solo estamos a mediodía", comentaba junto al Mercado Municipal Francisco Atta, alcalde de Valsequillo. La afluencia de público a los 40 puestos de venta y degustación de fresas y productos derivados de ella como el ron, licores, dulces y crepes, entre otras ofertas, ascendía a esa hora según los datos que había recabado a más de 10.000 visitantes, pero aún había margen para más foráneos. De hecho, Minerva Alonso, consejera de Industria, Comercio y Artesanía, indicó a su llegada al meollo de los actos que se había encontrado colas desde La Barrera, un barrio situado a tres kilómetros del centro urbano, y "sigue subiendo gente". Según Atta, "estamos en niveles de participación similares a la Suelta del



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

Perro Maldito", el emblemático acto de las fiestas de San Miguel, patrón de la villa.

La fresa es hoy la reina de Valsequillo y a su alrededor más de 10.000 asistentes, entre vecinos y foráneos, celebran las bondades del producto estrella del municipio, un tributo a uno de los motores económicos de la agricultura local y una de las palancas para impulsar el desarrollo de un municipio de gran tradición agrícola, pero que quiere dar un paso más para consolidar su producción en ámbitos hasta ahora no explorados. Una tonelada, entre degustación y venta, fue el gran reclamo para darse un paseo por el pueblo, con una temperatura al principio fresca, pero que se ha ido elevando para llegar al calor, no sofocante, pero sí algo molesto.

De hecho, el alcalde, Francisco Atta, cree que esta quinta edición de la Feria de la Fresa, es una buena ocasión para que este fruto continúe su avance no solo en las empresas de distribución alimentaria, donde goza de gran predicamento, sino también en los sectores de la restauración y turístico. Así, la celebración de un show cooking y cócteles, al que fueron invitados representantes de empresas de alimentación, hoteles, restaurantes, jefes de compra de cadenas turísticas y entidades financieras, les mostró no solo la calidad de las tres clases de fresas que se cultivan en el campo valsequillero, sino la variedad de platos, cócteles y recetas que se pueden realizar con ella.

Asimismo, la feria tiene este año un acto novedoso, además de didáctico y pedagógico, el del Museo Vivo, una actividad donde en clave de humor se explica el cultivo de las fresas, sus variedades en Valsequillo y las plagas a las que tiene que enfrentarse para sobrevivir a su ataque. En grupos que entraban cada 20 minutos, hasta cerca de las dos de la tarde, en el terrero de lucha, los asistentes han probado el sabor y textura de las tres variedades de fresa del municipio en un espectáculo entretenido.



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

Los 1.000 kilos de fresa, para el que llegue después de las 13.00 horas, serán prácticamente una quimera porque al ritmo de venta y degustación -con largas colas en los puestos donde se ofrecían con nata o miel- hace presagiar que pocas van a quedar, pero si hay ánimo alguna se podrá probar con suerte.

SPAR ABRE SU SEGUNDO SUPERMERCADO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS Y NATURALES EN LA CIUDAD

Este es el segundo supermercado saludable que abre la enseña SPAR a nivel mundial

Responsables de la compañía junto a la plantilla del establecimiento. LA PROVINCIA/DLP



SPAR Natural, el supermercado ecológico y de alimentación saludable de la cadena SPAR, cuenta con su segundo establecimiento, ahora en Las Palmas de Gran Canaria, en la calle Juan Manuel Durán, con una oferta de más de 6.000 referencias de productos ecológicos y naturales. Este es el segundo supermercado saludable que abre la enseña SPAR a nivel mundial, tras la inauguración, en enero, del primer establecimiento, en el municipio de Mogán (Arguineguín). Con una superficie de más de 300 metros cuadrados, el supermercado también incluye una cafetería con productos 100% ecológicos y un centro de asesoramiento en suplementación nutricional y alimentación sana y equilibrada. La oferta de productos se centra en productos de alimentación, pero también en líneas de higiene y cosmética. La compañía trata así de dar respuesta a la nueva demanda de productos ecológicos y naturales. LA PROVINCIA



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

VENDIDOS CERCA DE 1.000 KILOS DE QUESO EN LA FIESTA DE GUÍA

En la cata participaron 17 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Santa Lucía, Valsequillo, Valleseco y Teror

Cerca de 1.000 kilos se han vendido este domingo en la 40 Fiesta del Queso que ha celebrado el municipio de Guía, donde ha tenido lugar una feria de gastronomía y la Cata Insular de Quesos Tradicional, ha informado el Ayuntamiento en un comunicado

En la cata participaron 17 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Santa Lucía, Valsequillo, Valleseco y Teror, presentando un total de 28 quesos a cuatro categorías: "Mezcla de Cuajos", "Cuajo Vegetal", "Gran Canaria Semicurado" y Gran Canaria Curado".

Además, hubo premios especiales para los quesos de la denominación de origen protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".

Las queserías de Guía lograron tres premios importantes, señala la nota, que indica que por primera vez, la Quesería Campo de Guía, de Milagrosa Moreno y José Juan Gil, se alzó con el primer premio en la categoría "Mezcla de Cuajos", y la Quesería Mónica Rodríguez (la primera y única de Gran Canaria con queso ecológico, ubicada en Montaña Alta), logró el tercer premio en esta categoría.

El Cortijo de Pavón, de los Altos de Guía, obtuvo el segundo premio en la categoría de "Gran Canaria Semicurado", si bien fueron más las queserías que obtuvieron premios en esta edición.



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

Los galardones a todos los premiados se entregarán, como es tradición, el próximo domingo en la segunda edición de la Fiesta del Queso que se celebra en el barrio de Montaña Alta.

Según la nota, además de la Cata, la Casa de la Cultura acogió de nuevo una de las iniciativas de mayor éxito en los últimos años, el túnel de degustación "Con Aroma de Queso", donde los asistentes pudieron disfrutar de productos elaborados con Queso de Guía por los alumnos y profesores del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía del IES Santa María de Guía.

EL PARQUE EÓLICO DE TÍAS OBLIGA A EXPROPIAR TERRENOS

AGRARIOS DE PASTOS

La Dirección General de Industria y Energía inicia la declaración de utilidad pública de 22.823 metros cuadrados de suelo rústico

D. R.

La instalación de un parque eólico en la zona de Las Hoyas y Las Tabaybas en el municipio de Tías obligará a la expropiación de un total de 22.823 metros cuadrados a nueve propietarios de terrenos agrícolas. La empresa Satocan Energía promueve la construcción del parque eólico Maresía II en Tías por el que se invertirá 4,6 millones de euros.

La Dirección General de Industria y Energía del Gobierno de Canarias ha sacado a información pública la solicitud administrativa, evaluación de impacto ambiental y declaración de utilidad pública del parque eólico Maresía II, de 5 megawattios (MW) de potencia por el que se instalarán dos



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

aerogeneradores de la marca Gamesa de 2,5 megawattios cada uno.

El proyecto está sujeto al procedimiento de evaluación de impacto ambiental ordinaria según lo dispuesto en la Ley de Armonización y Simplificación en materia de Protección del Territorio y de los Recursos Naturales de Canarias. En este sentido, la Dirección General de Industria y Energía es el órgano sustantivo competente para la resolución de la autorización administrativa del proyecto así como de la declaración, en concreto de utilidad pública del proyecto.

El proyecto consistirá en la instalación de una línea interna subterránea de media tensión que une los aerogeneradores con el centro de maniobra y control. Un edificio que irá en un módulo prefabricado con transformador de servicios auxiliares. Asimismo, el parque comprende una línea de evacuación subterránea de 4.500 metros que une el centro de maniobra con la línea de media tensión de la subestación eléctrica de Mácher. Los propietarios de los terrenos tienen 21 días para presentar alegaciones.

el tomate canario pierde más del 84% de la superficie plantada en 20 años

En Gran Canaria apenas quedan siete empresas que lo cultivan en un total de 533 hectáreas, siendo la isla que más exporta al Reino Unido y el norte de Europa

M. Moreno



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

CURSO DE INICIACIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y LÁCTEOS

La Casa de la Juventud acoge 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, organizado por el Ayuntamiento de Telde 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 muy demandado, "hay 55 solicitudes de participación para el curso que tiene un cupo de 15 plazas", asegura.

VENDIDOS CERCA DE 1.000 KILOS DE QUESO EN LA FIESTA DE GUÍA

En la cata participaron 17 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Santa Lucía, Valsequillo, Valleseco y Teror

Cerca de 1.000 kilos se han vendido este domingo en la 40 Fiesta del Queso que ha celebrado el municipio de Guía, donde ha tenido lugar una feria de gastronomía y la Cata Insular de Quesos Tradicional, ha informado el Ayuntamiento en un comunicado

En la cata participaron 17 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Santa Lucía, Valsequillo, Valleseco y Teror, presentando un total de 28 quesos a cuatro categorías: "Mezcla de Cuajos", "Cuajo Vegetal", "Gran Canaria Semicurado" y Gran Canaria Curado".

Además, hubo premios especiales para los quesos de la denominación de origen protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".



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

Las queserías de Guía lograron tres premios importantes, señala la nota, que indica que por primera vez, la Quesería Campo de Guía, de Milagrosa Moreno y José Juan Gil, se alzó con el primer premio en la categoría "Mezcla de Cuajos", y la Quesería Mónica Rodríguez (la primera y única de Gran Canaria con queso ecológico, ubicada en Montaña Alta), logró el tercer premio en esta categoría.

El Cortijo de Pavón, de los Altos de Guía, obtuvo el segundo premio en la categoría de "Gran Canaria Semicurado", si bien fueron más las queserías que obtuvieron premios en esta edición.

Los galardones a todos los premiados se entregarán, como es tradición, el próximo domingo en la segunda edición de la Fiesta del Queso que se celebra en el barrio de Montaña Alta.

Según la nota, además de la Cata, la Casa de la Cultura acogió de nuevo una de las iniciativas de mayor éxito en los últimos años, el túnel de degustación "Con Aroma de Queso", donde los asistentes pudieron disfrutar de productos elaborados con Queso de Guía por los alumnos y profesores del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía del IES Santa María de Guía.

EL EJECUTIVO CONVOCA AYUDAS PARA LA MEJORA DE EXPLOTACIONES AGRARIAS

La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado ya la convocatoria de subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en explotaciones agrarias. La partida consta de 6,77



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

millones de euros, correspondientes al Programa de Desarrollo Rural (PDR)
de Canarias.

El responsable del departamento, Narvay Quintero, explica en un comunicado que estas ayudas, dirigidas a agricultores y ganaderos, tienen como finalidad "facilitar la reestructuración y modernización de las instalaciones, en términos de tamaño, de orientación productiva y bienestar animal". Otro de los objetivos es lograr que éstas sean también más sostenibles desde un punto de vista medioambiental. El consejero destaca que tanto las mujeres como aquellos jóvenes que se hayan instalado en los últimos cinco años o que sean beneficiarios de la última convocatoria de ayudas PDR dirigidas a primera instalación, contarán con una puntuación mayor que el resto de solicitantes para primar su acceso a esta línea de apoyo. También se busca mejorar el uso de los factores de producción incluida la introducción de nuevas tecnologías y de innovación.

DIARIO DE AVISOS:

LOCALES DE RESTAURACIÓN Y DE DISTRIBUCIÓN, CLAVES EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS

EUGENIA PAIZ

Los establecimientos de restauración y cadenas de distribución de alimentos de la isla de La Palma son los mayores productores potenciales de residuos de envases ligeros, cartón y papel, vidrio y biorresiduos y, por eso, su implicación en la correcta separación de los residuos para mejorar su gestión es fundamental para alcanzar una isla más limpia y sostenible.



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



Pedro Hernández, propietario de El Duende de Fuego. | DA

Pese a que algunos establecimientos y supermercados, como es el caso de El Duende de Fuego, en Los Llanos, o la cadena de Hiperdino en la isla, cumplen con el lema reducir, reutilizar y reciclar, aún quedan muchos hosteleros que no realizan una correcta separación de los residuos que producen, a lo que están obligados por ley.

Aunque todavía queda mucho camino por recorrer en materia de separación de residuos por parte de restaurantes, cafeterías y supermercados, poco a poco los establecimientos de la isla comienzan a tomar conciencia sobre el impacto que los residuos que producen pueden provocar en el ecosistema. La incorporación del quinto contenedor, de residuos orgánicos, a los municipios de El Paso y Los Llanos de Aridane ha sido un paso más en la apuesta del Consorcio de Servicios de La Palma, el Cabildo y los ayuntamientos para impulsar la implicación de ciudadanos y empresarios en la adecuada gestión de biorresiduos para alcanzar su máximo aprovechamiento, una vez reciclados, para ser convertidos en compost.

En el gastrobar El Duende de Fuego, ubicado en Los Llanos de Aridane, tienen clara la premisa reciclar, reducir y reutilizar. El chef y propietario del local, Pedro Hernández, trabaja con productos ecológicos en un establecimiento donde prima el compromiso con el medio ambiente.



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

Pedro Hernández presume de llevar a cabo una adecuada separación de los residuos que genera su gastrobar, incluso antes de que se insertara el contenedor marrón, destinado a la separación de biorresiduos.

Para el chef, el reciclaje supone “una cuestión de conciencia” en la que prevalece una buena educación, “cuando trabajé en Suiza, país comprometidísimo con esta causa, aprendí algo muy importante: no es más limpio el que más limpia, si no el que menos ensucia”.

En Hiperdino, para concienciar a los empleados, se llevan a cabo charlas sobre separar y cuál es la mejor manera de hacerlo, tanto por parte de la empresa como por parte del Consorcio, afirma la gerente de uno de los supermercados de la isla, Melisa Rodríguez. Para las dos empresas, la inclusión del cubo destinado a la separación de biorresiduos ha sido fundamental, “hay que tener en cuenta que vivimos para el turismo, y en general los turistas que nos visitan tienen una cultura y una educación consolidada en el tema, por imagen, por olor y por muchas otras razones es necesario el uso de este tipo de contenedor”, declara el propietario de El Duende de Fuego.

CANARIAS AHORA:

MÁS DE 7.000 PERSONAS ACUDEN A LA FERIA DE LA FRESA DE VALSEQUILLO

Fresas con nata, helado, batidos, creps y cócteles elaborados con fresa son algunos de los productos que han sido repartidos por sus cultivadores en el municipio grancanario, donde se ha podido degustar más de una tonelada de este fruto.

Más de 7.000 personas han visitado la V Feria de la Fresa de Valsequillo, en Gran Canaria, donde se ha podido degustar más de una tonelada de fresas de manera gratuita, según ha informado su Ayuntamiento en un comunicado.



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



V Feria de la Fresa en Valsequillo (Gran Canaria).

La consejera de Industria y Comercio del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso, el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, el concejal de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, Eduardo Déniz y otros ediles del grupo gobierno han recorrido la feria.

Fresas con nata, helado, batidos, creps y cócteles elaborados con fresa son algunos de los productos que han sido repartidos por sus cultivadores en el municipio, quienes han destacado la importancia de dar a conocer el producto, señala la nota.

Además de las degustaciones, ha habido música y una fiesta familiar, y se ha organizado un *museo vivo*, donde se han explicado los tipos de fresa, las técnicas de cultivo o la trazabilidad del producto y rutas de senderismo a las explotaciones freseras del municipio.

Los productos elaborados con fresas también han tenido su espacio, como la mermelada, el licor e incluso ron.

La fresa se ha convertido en un cultivo referente en el municipio, que cuenta con 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, ha señalado el alcalde de Valsequillo, quien ha considerado un éxito la feria.

La consejera de Industria y Comercio del Cabildo de Gran Canaria, Minerva



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

Alonso, ha subrayado también el "éxito de participación" y ha apuntado que la feria encaja perfectamente en la estrategia de promoción de producto local que está realizando la institución insular, porque se trata de "un producto de gran calidad producido en la isla y genera economía en el municipio".