



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

MARTES 13 DE JUNIO DE 2017

EL DÍA:

CORTIJO DE CAIDEROS, EL MEJOR QUESO

Esta producción se ha alzado con la Gran Medalla de Oro, después de haber resultado la mejor puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017, entre un total de 163 participantes de todas las Islas.



Cortijo de Caideros, el mejor queso

Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía (Gran Canaria), ha sido elegido Mejor Queso de Canarias 2017.

Esta producción se alzó con la Gran Medalla de Oro, como la mejor puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno 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

Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), según anunciaba a ayer el consejero titular del área, Narvay Quintero.

Esta producción, que ya recibió este mismo galardón en las ediciones de 2013 y 2011, ha sido elaborada por Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que quedan en Canarias.

Quintero explicó que este concurso contaba este año con 163 participantes de todas las islas y ha recordado que su objetivo es promocionar los quesos del archipiélago, 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 mejora su comercialización.

En la presente edición han resultado premiados un total de 33 quesos, con 26 medallas y siete distinciones especiales.

LA PROVINCIA:

CAJAMAR SE SUMA A LA DEFENSA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

DE GRAN CANARIA

La entidad bancaria firma un convenio con el Cabildo para aportar 20.000 euros

El Cabildo de Gran Canaria y la Fundación Canaria Cajamar han renovado un año más el acuerdo que mantienen para impulsar acciones en el sector



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

primario en materia de Soberanía Alimentaria con una aportación económica de 20.000 euros por parte de la citada entidad.

El presidente de la corporación insular, Antonio Morales, ha celebrado la renovación de este convenio destinado a "apoyar el desarrollo del sector primario" mediante acciones de "formación, implantación de huertos escolares ecológicos, actividades de fomento de los productos de Gran Canaria, potenciación de los mercados agrícolas", así como otras de interés para el sector.

El convenio, que tiene un plazo de un año, cuenta con el compromiso del Cabildo insular de promoción mediante la incorporación del logotipo de la entidad en la cartelería y acciones publicitarias de cada evento y programa como principal patrocinador.

Según ha explicado Morales, este acuerdo tiene como objetivo seguir aumentando las cotas de Soberanía Alimentaria en Gran Canaria.

Por su parte, el presidente de la Fundación Canaria Cajamar, Juan Salvador Cerdeña, ha respaldado financieramente la promoción del sector primario de la isla con lo que ha definido como "una apuesta por el desarrollo, el conocimiento y el fomento de la producción local y del consumo de los productos de Gran Canaria".

Con la firma de este convenio, la entidad que encabeza Cerdeña "ayuda a que se consolide el sector con la incorporación de los jóvenes".



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 QUESO FLOR DE GUÍA DE EL CORTIJO DE CAIDEROS, MEJOR QUESO DE CANARIAS 2017

Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017.

Queso de flor de Guía, elaborado en el Cortijo de Caideros T. GONÇALVES / Pella Gofio



Cortijo de Caideros de cuajo vegetal de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2017". Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). En la presente edición ha premiado a 33 quesos – con 26 medallas y siete distinciones especiales-. Esta producción, que ya recibió este galardón en las ediciones de 2013 y 2011, es elaborada por Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que quedan en el Archipiélago.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha anunciado hoy los premiados en el marco de este concurso, que este año contaba con 163 participantes de todas las islas. En la rueda de prensa, ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz-Flores, el consejero de Sector primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, y la concejal de Salud Pública,



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

Consumo y Solidaridad del Ayuntamiento de Santa Lucía, María Pino Sánchez; instituciones que han colaborado en el certamen.

El Buen Pastor de cabra untado con gofio, de Gran Canaria, ha recibido el galardón de Mejor Queso Popular de Canarias- reconocimiento que junto con el infantil es otorgado por un jurado popular en lugar de por un panel de catadores profesionales-; y el queso Mónica Rodríguez, de cabra y oveja untado con gofio elaborado con mezcla de cuajos, de Gran Canaria, logró la distinción de Mejor Queso Ecológico. El premio de Mejor Imagen y Presentación recayó en Las Cuevas semicurado ahumado de leche cruda de oveja, de La Palma; y el de Mejor Queso de Producción limitada fue para Cortijo de Galeote semicurado de oveja de leche cruda, y el Buen Pastor, de cabra y oveja mezcla de cuajos, ambos de Gran Canaria. La distinción especial del jurado infantil se concedió a Pajonales Bolaños untado con pimentón de leche cruda de cabra, de Gran Canaria.

Los Grandes Oro se otorgaron a Maxorata, de cabra untado con pimentón de la DOP Queso Majorero (Fuerteventura); El Tofio, de cabra untado con pimentón (Fuerteventura); La Pastora, de cabra y oveja al pimentón, de Fuerteventura; y el Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la DOP Queso Flor de Guía, de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Las Medallas de Oro se otorgaron a Montesdeoca de cabra untado con gofio, de Tenerife; Maxorata de cabra untado con gofio, de la DOP Queso Majorero (Fuerteventura); El Isorano de cabra untado con gofio, de Tenerife; Las Cuevas, La Morisca, y El Juncal de Garafía, los tres artesanos ahumados y de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Minervino artesano, y Luna de Awara de leche cruda de cabra, ambos de la DOP Queso Palmero; Cortijo de Pavón semicurado y Las Mesas mezcla de cuajos, ambos de leche cruda de oveja y pertenecientes a la DOP Queso Flor 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 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

Las Platas fueron para Quesería El Faro de cabra untado con Pimentón; Finca de Uga Secreto del Majo, de cabra madurado; ambos de Lanzarote; Finca Fuente Morales de cabra untado con pimentón, de Gran Canaria; El Topito, Las Cuevas y Doña Victoria, todos ellos artesanos semicurados de leche cruda de cabra y elaborados bajo la DOP Queso Palmero; y Pajonales Bolaños de cabra untando en gofio (que recibe dos premios, una para el curado y otro para el semicurado), de Gran Canaria. A estos galardones se suman las Platas de Juncal de Garafía artesano ahumado curado de leche cruda de cabra, de la DOP Queso Palmero, de Naturteno ahumado curado de lecha cruda de cabra, de Tenerife; La Pastora semicurado de cabra y oveja al pimentón, de Fuerteventura, y Fontanales Bolaños curado untado con gofio, de Gran Canaria.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total de 13 reconocimientos -siete medallas y seis distinciones- seguidas de las de La Palma con diez -nueve medallas y una distinción- Fuerteventura –con cinco medallas-, y Tenerife y Lanzarote, con tres y dos respectivamente.

GÁLDAR PROGRAMA UNA NOCHE DE VINOS Y PINCHOS DURANTE

TRES DÍAS

Desde el jueves y hasta el próximo sábado 17 de junio, el casco histórico de la Ciudad de Gáldar acogerá la cuarta edición de "Noche de Vinos y Pinchos" con un programa diseñado por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria, el Consejo Regulador de la DOP Gran Canaria y la Asociación de Empresarios Fomento de Gáldar. Un programa que fue presentado en una de las bodegas de este municipio, La Vega de Gáldar, de Amable Rodríguez y con la presencia de Cristóbal Guerra. En esta edición podrán concursar en 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 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

Certamen Insular de Vinos de Gran Canaria todas las bodegas que produzcan y embotellen caldos con DOP Gran Canaria de las cosechas 2014, 2015 y 2016. Además se podrá disfrutar de la oferta gastronómica del servicio de restauración del municipio. Todo ello acompañado de la buena música en la plaza de Santiago.

LA CARRERA DEL VINO POR LA GERIA CONTARÁ CON CASI DOS MIL

PARTICIPANTES

Un total de 1.927 participantes (de los 2.100 que podían inscribirse) de una treintena de nacionalidades participarán este domingo 18 de junio en la *Lanzarote Wine Run* que como cada año destinará una parte del dinero recaudado en concepto de inscripciones al proyecto solidario 'Salvar La Geria', que persigue recuperar y conservar este espacio protegido además de la inserción sociolaboral de personas con discapacidad intelectual gracias a Adislan y su centro de empleo Grevislan.

Del total de inscritos, 345 participarán en la carrera larga (23,4 kilómetros). La carrera corta cubrió su cupo de 500 inscripciones, mientras que la caminata ha registrado 1.082 inscritos. Estas dos modalidades serán de 12 kilómetros. El pasado año se inscribieron 1.900 personas.

CANARIAS AHORA:

EL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA RECHAZA EL INTENTO DEL DUEÑO DE STRATVS DE EVITAR EL JUICIO

La defensa de Rosa pretende que el TSJC archive la acusación de tráfico de influencias antes del juicio de Stratvs.



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



Foto: Felipe de la Cruz.

El Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) ha rechazado el intento de la defensa del empresario Juan Francisco Rosa de evitar el primer juicio del caso Stratvs que comienza el próximo lunes.

En una providencia dictada este lunes, las magistradas Margarita Varona y Carla Vallejo, de la Sala de lo Penal del TSJC, rechazan la solicitud de Rosa de que se archivara la acusación de tráfico de influencias antes del inicio del juicio.

En la resolución judicial, las magistradas acuerdan que la petición de la defensa del empresario se traslada a la Fiscalía y a las demás partes personadas en el procedimiento judicial.

El tribunal considera que “no ha lugar a lo solicitado por no ser el momento procesal hábil para ello”, y emplaza a la defensa del dueño de la bodega Stratvs a que reitere su solicitud “al inicio de las sesiones del juicio oral”.

El abogado de Rosa en el caso Stravs, José Antonio Choclán, presentó el pasado 7 de junio unas alegaciones en las que solicitaba el archivo 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

acusación por tráfico de influencias en la concesión de la licencia de actividad municipal por el Ayuntamiento de Yaiza.

La bodega comenzó a funcionar en el año 2007 y se inauguró en mayo de 2008, pero hasta diciembre de aquel año el Ayuntamiento de Yaiza no concedió la licencia de actividad de las instalaciones.

En el marco del caso Unión se interceptó una llamada telefónica al entonces concejal de Urbanismo de Yaiza, Leonardo Rodríguez. La Fiscalía destacó en su escrito de acusación que el empresario le pidió ayuda con la licencia y que entre ambos existía un "vínculo de camaradería".

EL PREMIO AL MEJOR QUESO DE CANARIAS RECAE EN EL CORTIJO CAIDEROS DE GÁLDAR

El concurso oficial Agrocanarias 2017 ha entregado la Gran Medalla de Oro al lácteo de cuajo vegetal que elabora el pastor trashumante Cristóbal Moreno entre un total de 163 producciones de todas las islas.



Cristobal Moreno, pastor trashumante en el cortijo Caideros (Gáldar). GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).



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

Cortijo de Caideros de cuajo vegetal de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido *Mejor Queso de Canarias 2017*.

Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). En la presente edición ha premiado a 33 quesos – con 26 medallas y siete distinciones especiales-.

Esta producción, que ya recibió este galardón en las ediciones de 2013 y 2011, es elaborada por Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que quedan en el Archipiélago.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha anunciado los premiados en el marco de este concurso, que este año contaba con 163 participantes de todas las islas y tiene como objetivo promocionar los quesos del Archipiélago, 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 mejora su comercialización.

En la rueda de prensa, ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz-Flores, el consejero de Sector primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, y la concejal de Salud Pública, Consumo y Solidaridad del Ayuntamiento de Santa Lucía, María Pino Sánchez; instituciones que han colaborado en el certamen.

Durante la rueda de prensa, Narvay Quintero felicitó a todos los galardonados y se refirió a la importancia que están cobrando estos certámenes y a la calidad de los quesos del Archipiélago “reconocidos no solo por los consumidores canarios, sino también por el sector turístico y de la restauración, y en otros países, donde son cada vez más valorados por su singularidad”.

“Desde el Gobierno de Canarias vamos a seguir trabajando para promover las producciones locales, potenciando la cabaña ganadera, mejorando 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

producciones queseras y concienciando a los consumidores canarios de la importancia de apostar por nuestros productos”, agregó el consejero.

El Buen Pastor de cabra untado con gofio, de Gran Canaria, ha recibido el galardón de Mejor Queso Popular de Canarias -reconocimiento que junto con el infantil es otorgado por un jurado popular en lugar de por un panel de catadores profesionales- y el queso Mónica Rodríguez, de cabra y oveja untado con gofio elaborado con mezcla de cuajos, de Gran Canaria, logró la distinción de Mejor Queso Ecológico.

El premio de Mejor Imagen y Presentación recayó en Las Cuevas semicurado ahumado de leche cruda de oveja, de La Palma; y el de Mejor Queso de Producción limitada fue para Cortijo de Galeote semicurado de oveja de leche cruda, y el Buen Pastor, de cabra y oveja mezcla de cuajos, ambos de Gran Canaria. La distinción especial del jurado infantil se concedió a Pajonales Bolaños untado con pimentón de leche cruda de cabra, de Gran Canaria.

Los Grandes Oro se otorgaron a Maxorata, de cabra untado con pimentón de la DOP Queso Majorero (Fuerteventura); El Tofio, de cabra untado con pimentón (Fuerteventura); La Pastora, de cabra y oveja al pimentón, de Fuerteventura; y el Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la DOP Queso Flor de Guía, de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Las Medallas de Oro se otorgaron a Montesdeoca de cabra untado con gofio, de Tenerife; Maxorata de cabra untado con gofio, de la DOP Queso Majorero (Fuerteventura); El Isorano de cabra untado con gofio, de Tenerife; Las Cuevas, La Morisca, y El Juncal de Garafía, los tres artesanos ahumados y de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Minervino artesano, y Luna de Awara de leche cruda de cabra, ambos de la DOP Queso Palmero; Cortijo de Pavón semicurado y Las Mesas mezcla de cuajos, ambos de leche cruda de oveja y pertenecientes a la DOP Queso Flor de Guía.

Las Platas fueron para Quesería El Faro de cabra untado con Pimentón; Finca de Uga Secreto del Majo, de cabra madurado; ambos de Lanzarote; Finca Fuente Morales de cabra untado con pimentón, de Gran Canaria; El Topito, Las Cuevas y Doña Victoria, todos ellos artesanos semicurados de leche cruda de cabra y elaborados bajo la DOP Queso Palmero; y Pajonales Bolaños



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 cabra untando en gofio (que recibe dos premios, una para el curado y otro para el semicurado), de Gran Canaria.

A estos galardones se suman las Platas de Juncal de Garafía artesano ahumado curado de leche cruda de cabra, de la DOP Queso Palmero, de Naturteno ahumado curado de lecha cruda de cabra, de Tenerife; La Pastora semicurado de cabra y oveja al pimentón, de Fuerteventura, y Fontanales Bolaños curado untado con gofio, de Gran Canaria.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total de 13 reconocimientos -siete medallas y seis distinciones- seguidas de las de La Palma con diez -nueve medallas y una distinción- Fuerteventura –con cinco medallas-, y Tenerife y Lanzarote, con tres y dos respectivamente.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y aceites de oliva virgen extra.

LA RECIÉN CONCLUIDA ZAFRA DEL TOMATE ARROJA UNA CAÍDA DEL 11% EN LOS ENVÍOS AL CONTINENTE

En la campaña que acaba de terminar, la de 2016-17, se exportaron 55.063 toneladas con precios aceptables, lo que supuso 6.670 toneladas menos que en el periodo anterior, con 61.733; la salida de pepino desde Tenerife se redujo casi a la mitad

D. M. - Santa Cruz de Tenerife

MÁS INFO

- El tomate canario se queda en los huesos
- El nuevo plan estratégico del tomate se retrasará una zafra más
- **ETIQUETAS:** última, tomate,arroja, envíos, continente,hortalizas, Canarias, zafra,exportación



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 Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex) y la Asociación de Cosecheros Exportadores de Tenerife (Aceto) han finalizado la campaña de exportación de 2016-2017 con el envío de 76.574 toneladas de tomate, pepino, berenjena y calabacín.



Cultivo protegido de la hortaliza tomate

En la reducción de la producción comercializada de tomate fuera de España pero dentro de la Unión Europea (Inglaterra y Holanda), influyó la disminución de la superficie cultivada en unas 36 hectáreas y la desaparición de la empresa tinerfeña Luz Teno (en este cierre influyó sobremanera el corte de la vía de acceso a Punta de Teno por un derrumbe de ladera, que mantuvo esa explotación incomunicada en un largo tiempo). Estos dos factores han contribuido al descenso de la producción exportada de tomate, que ha sido "ligero y atenuado", afirman esas dos entidades comercializadoras provinciales. En total, en la zafra de 2016-17 se mandaron al continente unas 55.063 toneladas, cantidad menor que las 61.733 de la campaña anterior, 2015-16.

Tanto Fedex como Aceto valoran esa caída de 6.670 toneladas (menos 10,8%) de "contenido", ya que, de no haberse realizado mejoras en las infraestructuras, seguro hubiera sido mucho mayor.

La tónica de los mercados en los meses de invierno, tanto en Reino Unido como en el continente, ha sido favorable, sobre todo para el pepino, que 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

cosechado unos buenos precios desde los primeros envíos. Esta circunstancia se debe a la reducción de la producción de esa hortaliza por los productores peninsulares al concatenar tres zafra con pérdidas, sobre todo radicados en Andalucía y Murcia.

La producción de pepino se ha mantenido estable en Canarias pese a la disminución de la superficie cultivada. En esta campaña se han exportado un total de 20.799,1 toneladas, 1.125,6 toneladas menos que la zafra anterior. El mayor descenso se ha producido en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, en torno al 46,5%.

En cuanto al tomate, la campaña se ha catalogado de "provechosa", tanto por los precios obtenidos como por los rendimientos y la calidad de la fruta. El tiempo meteorológico afectó a los cultivos y produjo incidencias derivadas del frío y del exceso de humedad por las lluvias. Sin embargo, estas circunstancias fueron bien diferentes de las padecidas en la Península y Marruecos, cuyas producciones se perdieron en un alto porcentaje o quedaron mermadas en su calidad.

Esa coyuntura provocó un gran desabastecimiento en los mercados europeos entre los meses de enero, febrero y marzo, en los que las producciones canarias cobraron un gran protagonismo al ser las únicas que mantenían los suministros y las calidades.

En la actualidad, los exportadores de tomate en Canarias tienen unas condiciones de apoyo público a este cultivo mucho mejores gracias a la próxima compensación del 100% en el transporte de mercancías de Canarias al continente, lo que les beneficia de lleno, y también a la entrada en vigor del segundo plan estratégico del tomate, donde se contempla una importante subida en la cantidad que se pagará a los productores por hectárea de cultivo. En ambos casos, se trata de mejoras introducidas por Nueva Canarias en su reciente negociación con el PP para apoyar los Presupuestos Generales del Estado para 2017.

A esos logros hay que unir el gran avance que se ha producido en los pagos de los apoyos directos integrados en el conocido como Posei adicional o de ayudas de Estado (financiadas al 50% entre España y Canarias), donde se halla el tomate y ya empieza a estar al día la Consejería de Agricultura, pese



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

a que quedan por abonar los ejercicios de 2015 y 2016, a punto de convocarse, más el de 2011, que quedó muy atrás pero también se espera atender.

ABC CANARIAS:

BRUSELAS ABRE LA PUERTA AL USO DE AYUDAS EUROPEAS PARA PALIAR LOS EFECTOS DE LA SEQUÍA EN ESPAÑA

La ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, propone a la Comisión incrementar el anticipo de las ayudas de la PAC en Octubre para ayudar a los agricultores; mientras que el comisario europeo Phil Hogan confirma que «hay fondos disponibles, para que los gobiernos nacionales y regionales puedan actuar».



La ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, junto a su homólogo alemán, Christian Schmidt

El comisario europeo de Agricultura, Phil Hogan, ha afirmado este lunes que «hay dinero disponible» para «actuar inmediatamente» y paliar la situación de los agricultores y ganaderos afectados por la sequía, después de que España pidiera hoy un anticipo de ayudas de la Política Agrícola Común (PAC).



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

Estas declaraciones las ha pronunciado Hogan, durante una rueda de prensa durante el Consejo de ministros de la Unión Europea (UE) que se celebra hoy en Luxemburgo, durante la que ha confirmado «hay fondos disponibles para que los gobiernos nacionales y regionales puedan actuar». En concreto, Hogan ha mencionado el Banco Europeo de Inversiones (BEI) como instrumento para «proporcionar instalaciones de agua en todas las regiones españolas, con proyectos más arriesgados». En este sentido, ha añadido que *«para ello hace falta un enfoque conjunto entre Gobiernos y regiones para garantizar que el BEI pueda sacar su máximo potencial»*.

Tras viajar la semana pasada España, donde visitó varias fincas en Córdoba de la mano de la ministra española, Isabel García Tejerina, Hogan se ha mostrado concienciado de *«la importancia de los productos básicos para la economía española que exigen recursos hídricos»*.

Hogan quien ha admitido que todavía no ha analizado la propuesta española para pedir un incremento en el anticipo de las ayudas de la PAC en octubre: «Antes había políticas y no había fondos; ahora hay políticas y también hay dinero. Espero que España pueda aprovechar estas posibilidades», ha afirmado.

Adelanto de la PAC

La ministra española ha apuntado que espera «una respuesta positiva» de la Comisión Europea (CE) a la petición, que busca adelantar en un 70% los pagos de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) a los sectores afectados por la falta de precipitaciones : «Lo solicitaremos, lo justificaremos a la Comisión Europea y esperamos una respuesta positiva», ha declarado Tejerina a la entrada del Consejo.

La sequía ha afectado en abril y mayo a los agricultores a nivel nacional con precipitaciones al menos un 12 ó 13% más bajas, «pero hay zonas donde está concentrada y los daños son muy superiores». Al hilo de lo anterior, Tejerina ha recordado que en España, la PAC garantiza de media el 30% de las rentas agrarias, y en algunas comunidades como Castilla y León «significa casi el 40%».



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

Si la CE concede este anticipo, los sectores afectados podrán recibir un adelanto de al menos el 70% de las ayudas a partir del próximo 16 de octubre.

El consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, que representa este semestre a las Comunidades Autónomas españolas en las reuniones de ministros de Agricultura de la UE, ha recordado que España ya tiene autorización para recibir un anticipo del 50% en octubre, y que para ampliarlo «hay que solicitar el permiso de la Comisión».

«Si podemos disponer de más fondos, mejor, y para ello hay que trabajar rápido para que tengamos todo dispuesto para lograr un anticipo mayor», ha apuntado. En paralelo, el Gobierno aplica desde este sábado el último real decreto ley con medidas urgentes para paliar las pérdidas agrícolas por la sequía, tales como exenciones en las tasas de riego en las cuencas del Segura, Júcar y Duero y, para productores de todo el país, una moratoria en el pago de cuotas a la Seguridad Social.

Agricultura ecológica

En la reunión de hoy, los ministros han abordado, además, el expediente sobre agricultura ecológica, bloqueado tras tres años de negociaciones. Durante su intervención en el debate, Tejerina afirmó que España ha sido «flexible para seguir avanzando» y deseado que se logre «un consenso final», «con garantías e información máximas para el consumidor».

La propuesta, presentada por la CE en 2014, busca revisar la legislación actual de producción y etiquetado ecológicos con el objetivo de garantizar la libre competencia, prevenir el fraude y las prácticas desleales y reforzar la confianza del consumidor.

El Consejo y la Comisión han decidido hoy dar «más tiempo a los países» para analizar los dos principales escollos, las sustancias no autorizadas y el uso de invernaderos para producción ecológica, que bloquean el acuerdo.



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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

MALTA PRESENTARÁ UN NUEVO TEXTO PARA LOGRAR UN PACTO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA



Los ministros de Agricultura europeos se comprometieron hoy a que la presidencia maltesa del Consejo de la Unión Europea (UE) presente el próximo 21 de junio un nuevo texto para lograr un pacto sobre la regulación de agricultura ecológica, cuyas negociaciones se encuentran bloqueadas desde hace tres años.

El comisario de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, pidió hoy a los países que organicen un trílogo (reuniones entre Parlamento, Consejo y Comisión Europea) en las próximas dos semanas para lograr un acuerdo político en el consejo de ministros de julio.

Los países celebrarán ahora reuniones bilaterales con la presidencia rotatoria de Malta, que finaliza a finales de junio, con el objetivo de que esta presente un nuevo texto antes de ser relevada por Estonia.

La propuesta, presentada por la CE en 2014, busca revisar la legislación actual de producción y etiquetado ecológicos con el objetivo de garantizar 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

libre competencia, prevenir el fraude y las prácticas desleales y reforzar la confianza del consumidor.

Desde noviembre de 2015 se han producido 17 trílogos sin acuerdo.

La Comisión propuso hoy dar "más tiempo a los países" para analizar los dos principales escollos, las sustancias no autorizadas y el uso de invernaderos para producción ecológica, que bloquean el acuerdo.

"La solución es dar más tiempo a estos problemas, esperar un poco para ver a qué están dispuestos los países en lugar de echar por tierra el trabajo, y avanzar en otras cuestiones menores de la propuesta", añadió Hogan en una rueda de prensa durante el encuentro.

Los países no logran ponerse de acuerdo, entre otras cuestiones, sobre la posibilidad de establecer un umbral de residuos de pesticidas para poder certificar los alimentos como "bio".

Hogan estimó que los países pueden "seguir aplicando, a través de su legislación nacional, sus propios umbrales" con la idea de que la CE haga una nueva propuesta en un plazo de tres años una vez entre en vigor el nuevo reglamento y dar así más tiempo a la resolución de las divergencias.

Sobre el uso de invernaderos, el debate de hoy subrayó "una brecha aún mayor entre las distintas posiciones de los países", admitió Hogan.

Por ello, sugirió "un compromiso" basado en una protección de los agricultores que produzcan en invernaderos, permitiéndoles mantener su producción por un periodo limitado de tiempo en el que la CE examinará con profundidad su compatibilidad "con los principios básicos de la agricultura ecológica".



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

Durante su intervención en el debate, la ministra española de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, afirmó que España ha sido "flexible para seguir avanzando" y deseó que se logre "un consenso final", "con garantías e información máximas para el consumidor".

"Pedimos un último esfuerzo para conseguir un acuerdo satisfactorio en los próximos días", subrayó.

EL APURÓN:

EL PP DE MAZO PROPONE "REINVENTAR" EL MERCADILLO MUNICIPAL

Damaris Ferraz entiende que hay que dar un giro meridiano y volver a convertirlo en un lugar atractivo para locales y visitantes.



Damaris Ferraz, concejal de Mazo.

La portavoz del Partido Popular en el Ayuntamiento de la Villa de Mazo, Damaris Ferraz, ha vuelto a insistir en la necesidad de tomar medidas de carácter urgente en relación con el Mercadillo del Agricultor, Ganadero y Artesano del municipio.



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 edil popular explica que no se trata de un nuevo asunto sino que ha sido uno de los caballos de batalla de los populares macenses que ya en el año 2012 presentaban una moción sobre esta asunto y en reiteradas ocasiones posteriores han trasladado al pleno municipal, a modo de ruego, la necesidad de actuar de manera valiente y decidida sobre esta infraestructura. “El mercadillo ha sido, es y parece que tienen pensado que siga siendo, una de las asignaturas pendientes de Coalición Canaria y por eso hemos insistiendo y lo seguiremos haciendo la veces que sean necesarias para que se den cuenta de que urge que se tomen medidas”.

Ferraz explica que pese a sus continuas solicitudes, la situación sigue prácticamente igual, con pequeños maquillajes de actuaciones puntuales que no parecen atender a una estrategia global y programada, y cada día se hace más necesario una actuación integral.

El PP apuesta por reinventar el Mercadillo Municipal convirtiéndolo en una instalación moderna, atractiva y dinamizadora del municipio, como ya lo fue en su momento, para posicionarlo como un lugar de referencia de la comarca. “Se debe dar un giro meridiano que vaya más allá de hacer un baño y un rampa y optar por una gestión eficiente y que lo vuelva a convertir en un lugar atractivo para visitar y nutrir nuestra despensa”.

Ferraz ha insistido en que se debe ser valiente y reforzar la esencia del sector primario y de los productos locales en esta instalación que, sumado a la oferta repostera y de artesanía, son el complemento ideal para que sea lugar de paso obligatorio también para todos aquellos que visitan La Palma.

Finalmente, la portavoz del PP ha concluido diciendo que para reinventar el Mercadillo hace falta “sobre todo liderazgo político y cariño por un lugar que ha sido tradicionalmente seña de identidad de la Villa de Mazo”.

EL QUESO LAS CUEVAS LOGRA EL PREMIO A LA MEJOR IMAGEN Y PRESENTACIÓN DEL CONCURSO AGROCANARIAS 2017

Los quesos palmeros obtuvieron un total de diez distinciones, los segundos más premiados 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



Granja Las Cuevas en Puntagorda.

Cortijo de Caideros de cuajo vegetal de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2017". Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). En la presente edición ha premiado a 33 quesos – con 26 medallas y siete distinciones especiales-. Esta producción, que ya recibió este galardón en las ediciones de 2013 y 2011, es elaborada por Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que quedan en el Archipiélago.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha anunciado hoy los premiados en el marco de este concurso, que este año contaba con 163 participantes de todas las islas y tiene como objetivo promocionar los quesos del Archipiélago, 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 mejora su comercialización. En la rueda de prensa, ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz-Flores, el consejero de Sector primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, y la concejal de Salud Pública, Consumo y Solidaridad del Ayuntamiento de Santa Lucía, María Pino Sánchez; instituciones que han colaborado 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 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 Buen Pastor de cabra untado con gofio, de Gran Canaria, ha recibido el galardón de Mejor Queso Popular de Canarias- reconocimiento que junto con el infantil es otorgado por un jurado popular en lugar de por un panel de catadores profesionales-; y el queso Mónica Rodríguez, de cabra y oveja untado con gofio elaborado con mezcla de cuajos, de Gran Canaria, logró la distinción de Mejor Queso Ecológico. El premio de Mejor Imagen y Presentación recayó en Las Cuevas semicurado ahumado de leche cruda de oveja, de La Palma; y el de Mejor Queso de Producción limitada fue para Cortijo de Galeote semicurado de oveja de leche cruda, y el Buen Pastor, de cabra y oveja mezcla de cuajos, ambos de Gran Canaria. La distinción especial del jurado infantil se concedió a Pajonales Bolaños untado con pimentón de leche cruda de cabra, de Gran Canaria.

Los Grandes Oro se otorgaron a Maxorata, de cabra untado con pimentón de la DOP Queso Majorero (Fuerteventura); El Tofio, de cabra untado con pimentón (Fuerteventura); La Pastora, de cabra y oveja al pimentón, de Fuerteventura; y el Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la DOP Queso Flor de Guía, de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Las Medallas de Oro se otorgaron a Montesdeoca de cabra untado con gofio, de Tenerife; Maxorata de cabra untado con gofio, de la DOP Queso Majorero (Fuerteventura); El Isorano de cabra untado con gofio, de Tenerife; Las Cuevas, La Morisca, y El Juncal de Garafía, los tres artesanos ahumados y de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Minervino artesano, y Luna de Awara de leche cruda de cabra, ambos de la DOP Queso Palmero; Cortijo de Pavón semicurado y Las Mesas mezcla de cuajos, ambos de leche cruda de oveja y pertenecientes a la DOP Queso Flor de Guía.

Las Platas fueron para Quesería El Faro de cabra untado con Pimentón; Finca de Uga Secreto del Majo, de cabra madurado; ambos de Lanzarote; Finca Fuente Morales de cabra untado con pimentón, de Gran Canaria; El Topito, Las Cuevas y Doña Victoria, todos ellos artesanos semicurados de leche cruda de cabra y elaborados bajo la DOP Queso Palmero; y Pajonales Bolaños de cabra untando en gofio (que recibe dos premios, una para el curado y otro para el semicurado), de Gran Canaria. A estos galardones se suman las Platas de Juncal de Garafía artesano ahumado curado de leche cruda de cabra, de la DOP Queso Palmero, de Naturteno ahumado curado de lecha



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

cruda de cabra, de Tenerife; La Pastora semicurado de cabra y oveja al pimentón, de Fuerteventura, y Fontanales Bolaños curado untado con gofio, de Gran Canaria.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total de 13 reconocimientos -siete medallas y seis distinciones- seguidas de las de La Palma con diez -nueve medallas y una distinción- Fuerteventura –con cinco medallas-, y Tenerife y Lanzarote, con tres y dos respectivamente.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y aceites de oliva virgen extra.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

**ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas
2847 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Anuncio
de 8 de junio de 2017, del Director, por el que se publica la
información que ha de estar a disposición de los posibles solicitantes
de la ayuda al suministro y distribución de frutas, hortalizas y leche
del programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y leche en
Canarias para el curso escolar 2017/2018.**

BOC - 2017/112. Martes 13 de Junio de 2017 - Anuncio 2847

**BOC - 2017/112. Martes 13 de Junio
de 2017 - Anuncio 2847**