



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## SABADO 02 DE DICIEMBRE DE 2017

### LA PROVINCIA:

### **LA GLORIA ALERTA POR EL BAJO PRECIO DEL QUESO Y**

### **LA RETIRADA DE AYUDAS AL LITRO DE LECHE**

José Miguel Ortega, que elabora el curado de cabra Amurga, teme por el futuro del producto

La Gloria alerta por el bajo precio del queso y la retirada de ayudas al litro de leche



El mejor queso de cabra curado de Gran Canaria, el Amurga, premiado como el mejor del mundo, podría estar en peligro "si no se suben los precios y se retira la única ayuda que existe al litro de leche", explican José Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez, propietarios de la quesería La Gloria, en San Bartolomé de Tirajana. Los quesos artesanales puros de cabra curados y semicurados de la quesería La Gloria llevan casi una década recibiendo premios de todo tipo en Gran Canaria y también a nivel internacional. A mediados de noviembre, en Londres, en el concurso mundial más importante del sector, la World Cheese Awards, el queso curado de La Gloria recibió la medalla súper oro, el máximo galardón del certamen. José Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez Navarro asumieron hace 16 años el compromiso de



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

defenderla y sacarla adelante. Ahora, La Gloria tiene casi 2.100 cabras, de las que 1.500 ya son productoras de leche, lo que permite que se haga a diario una media de entre 260 y 280 kilos de queso. Para tener el mejor queso, "el truco está en la calidad de la leche y en no variar sus proteínas en el corte de la cuajada, pero también en el cuidado", indica el matrimonio.

## 17 PRODUCTORES MAÑANA EN LA FERIA DEL AGUACATE

La plaza Pérez Galdós de Arguineguín acogerá mañana la Feria del Aguacate de Invierno, de 10.00 a 14.00 horas. En el evento participarán 17 productores que ofrecerán sus aguacates y otros productos cultivados en el municipio de Mogán.

## CANARIAS 7:

### FUERTEVENTURA TIENE EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aceites ganadores. /**Europa Press**

Un aceite de oliva virgen extra, comercializado bajo la marca Teguerrey, ha ganado la tercera edición del concurso convocado por el Cabildo de Tenerife.

Este producto --un aceite mezcla de arbequina, hojiblanca y picual-- ha conseguido la máxima distinción del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias de 2017.

El galardón Gran Oliva de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife correspondió a uno de Arico, mezcla de



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

arbequina y picual, que se comercializa con la marca 'La atarjea'.

También han sido reconocidos con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Hacienda Jiménez de Fuerteventura y otro de Tenerife, concretamente de Guía de Isora, presentado por José C. Acevedo: uno resultante de la mezcla de las variedades picual y arbequina y otro monovarietal de arbequina, respectivamente.

Con la Oliva de Plata han resultado distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuencaliente (La Palma) presentado por Juan José Santos; otro arbequina procedente de El Pinar (El Hierro) elaborado por Francisco Luis Fariña; un aceite monovarietal verdial de Tuineje (Fuerteventura) presentado por Agroturismo La Gayria; un picual comercializado con la marca 'Legado de Abona' procedente de Granadilla de Abona (Tenerife) y otro de mezcla de arbequina y picual oriundo de La Laguna de la marca Faroliva, que también ha recibido el premio a la mejor presentación.

El vicepresidente insular y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica en una nota que el principal objetivo de este concurso "es impulsar la producción de aceite de oliva como un producto de calidad con un alto valor añadido para su comercialización".

Morales subraya también que "el Cabildo quiere apoyar con este certamen un cultivo que ha mostrado una gran capacidad de expansión en la isla".

Casi una veintena de productores

Un total de 41 muestras de 19 productores de Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria, La Palma y El Hierro han



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

participado en esta tercera del concurso y nueve han competido en el apartado de presentación.

Todas se han sometido a una cata 'a ciegas' por parte de un jurado experto que ha valorado el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional y que ha reconocido la calidad de las muestras presentadas al certamen.

Los aceites que han participado en el concurso han competido en seis categorías: 10 en la de mezcla o coupage y 22 en la de monovarietales, concretamente de arbequina, arbosana, picual, verdial y koroneiki.

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

## TARDE DE CASTAÑAS, DULCES Y VINOS EN ARONA

Valle San Lorenzo celebra la fiesta de la apertura de bodegas con una jornada de actividades gratuitas

Tarde de Castañas, Dulces y Vinos en Arona

La Concejalía de Promoción Económica del Ayuntamiento de Arona

organiza una nueva edición de la Tarde de Castañas, Dulces y Vinos, una jornada de actividades gastronómicas, musicales,





**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

culturales y de exaltación de las tradiciones canarias, que llenará Valle San Lorenzo este viernes (1 de diciembre). El Mercado del Agricultor permanecerá abierto con la mejor oferta de productos y degustaciones en un evento que hace referencia a la tradicional fiesta de la apertura de las bodegas.

La iniciativa, que se celebra desde hace varios años en este núcleo de las medianías, es una apuesta por "las tradiciones y por poner en valor los productos de nuestra tierra, así como nuestra gastronomía y tradición vitivinícola, en el marco de San Andrés, fecha de apertura de las bodegas y del tradicional arrastre de cacharros por los niños y niñas".

Así lo explica la concejal de Promoción Económica y Sector Primario, Dácil León Reverón, quien resalta que "se trata de un acto vivo y una estrategia de apoyo al ámbito comercial y de la restauración de las medianías, porque Arona tiene mucho que ofrecer en cualquiera de sus barrios".

Las actividades tendrán lugar entre las 17:00 y las 22:00 horas y se distribuirán en distintos espacios, de forma que la zona conocida como El Puente albergará actividades infantiles y para toda la familia, mientras que, a lo largo de la carretera general, se ubicarán puestos de venta de vino y castañas asadas, así como algunas sorpresas que se desvelarán esa tarde. Además, el Mercado del Agricultor abrirá sus puertas con una amplia oferta de productos, showcooking y degustaciones.

"Contaremos con interesantes propuestas gastronómicas y de ocio para todas las edades, a las que se sumará la música en directo, el encendido de la iluminación navideña y la amplia oferta comercial de los establecimientos del Valle, que ofrecerán



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

especialmente este día para quienes deseen adelantar las compras navideñas", señala Dácil Reverón.

Con motivo de la celebración, quedará prohibido circular y estacionar en los aparcamientos de la zona conocida como El Puente, junto a la carretera general TF-28, a partir de las 9:00 horas del viernes y hasta la finalización del evento. Tampoco se podrá aparcar en la zona de estacionamientos ubicada frente a la gasolinera de la TF-28, en este caso, a partir de las 16:00 horas del viernes.

#### Transporte gratuito

Además, para facilitar el acceso desde el litoral, se pondrá en marcha un servicio de transporte gratuito, con dos salidas a las 17:00 y las 18:20 horas y tres paradas, ubicadas en la trasera del Zentral Center (Playa de Las Américas), frente a la Residencia de Mayores de Los Cristianos y Chayofa. Habrá dos turnos de regreso, a las 21:00 y las 22:30 horas, con salida en la parada nº 7404 de Valle San Lorenzo y en dirección a los tres puntos de origen.

#### Castañas Lovers

Asimismo, se celebrará, por primera vez, la ruta de la tapa Castañas Lovers, con los objetivos de promocionar la riqueza culinaria local, dar a conocer la restauración del Valle San Lorenzo, apostar por la calidad y la profesionalización del sector, incentivando la creatividad de los profesionales participantes y fomentar el consumo de productos locales. La iniciativa tendrá lugar los días 1, 2 y 3 de diciembre, y contará con 16 establecimientos participantes, que ofrecerán a los visitantes un amplia oferta de tapas, pinchos, raciones y platos, con recetas



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que emplean en su elaboración los dos ingredientes que dan nombre a esta celebración y nombres tan sugerentes como Conejo a la flamenca con castaña, Suprema de castaña, Secreto ibérico con salsa de castaña, Croquetas de castañas o Atún encebollado con castañas.

## **UN ACEITE DE OLIVA DE FUERTEVENTURA, ELEGIDO EL MEJOR DE CANARIAS DE 2017**

El galardón al mejor de Tenerife correspondió a uno de Arico, mezcla de arbequina y picual, que se comercializa con la marca La atarjea.

Un aceite de oliva de Fuerteventura, elegido el mejor de Canarias de 2017

Un aceite de oliva virgen extra de Fuerteventura, comercializado bajo la marca Teguerey, ha

ganado la tercera edición del concurso convocado por el Cabildo. Este producto -un aceite mezcla de arbequina, hojiblanca y picual- ha conseguido la máxima distinción del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias de 2017.



El galardón Gran Oliva de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife correspondió a uno de Arico, mezcla de arbequina y picual, que se comercializa con la marca La atarjea.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

También han sido reconocidos con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Hacienda Jiménez de Fuerteventura y otro de Tenerife, concretamente de Guía de Isora, presentado por José C. Acevedo: uno resultante de la mezcla de las variedades picual y arbequina y otro monovarietal de arbequina, respectivamente.

Con la Oliva de Plata resultaron distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuencaliente (La Palma) presentado por Juan José Santos; otro arbequina procedente de El Pinar (El Hierro) elaborado por Francisco Luis Fariña; un aceite monovarietal verdial de Tuineje (Fuerteventura) presentado por Agroturismo La Gayria; un picual comercializado con la marca Legado de Abona procedente de Granadilla de Abona y otro de mezcla de arbequina y picual oriundo de La Laguna de la marca *Faroliva*, que también recibió el premio a la mejor presentación.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explicó durante el certamen que el principal objetivo de este concurso "es impulsar la producción de aceite de oliva como un producto de calidad con un alto valor añadido para su comercialización". Morales subrayó que "el Cabildo quiere apoyar con este certamen un cultivo que ha mostrado una gran capacidad de expansión en la Isla".





**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## COCHINO NEGRO ASADO EN HORNO DE LEÑA, LA APUESTA DE LA PLAZA CAFÉ PARA LA 'NOCHE EN BLANCO'

El plato se maridará con cerveza 'Maestra', el sabor más intenso de Mahou San Miguel

Cochino negro asado en horno de leña, la apuesta de La Plaza Café para la 'Noche en Blanco'



La *Noche en Blanco* de Güímar promete la mejor oferta gastronómica, con originales propuestas culinarias para este día. Los establecimientos de este municipio del sur de la Isla se preparan para recibir a los visitantes que llenarán las calles hoy sábado, 2 de diciembre. Uno de estos locales es La Plaza Café, Vinos, Tapas y Pinchos, que ha elaborado un plato especialmente para este día: Cochino negro asado en horno de leña. Este producto estará maridado con cerveza *Maestra*, la marca de sabor más intenso del catálogo de *Mahou San Miguel*.

*Mahou San Miguel* es una compañía familiar cien por cien española, líder del sector cervecero en nuestro país con una cuota de producción del 34%. Dispone de ocho centros de elaboración de cerveza -siete en España y uno en India-, tres manantiales de agua con sus plantas de envasado y un equipo de más 2.800 profesionales. Cuenta con más de 125 años de historia, que comienza con el nacimiento de Mahou en 1890.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

Desde entonces, la empresa no ha parado de crecer. En el año 2000, Mahou adquiere San Miguel. En 2004, incorpora la marca canaria Reina y, en 2007, Cervezas Alhambra. Además, ha diversificado su negocio con la compra en 2011 de *Solán de Cabras*.

Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales donde destacan *Mahou Cinco Estrellas*, *San Miguel Especial* y *Alhambra Reserva 1925*; productos pioneros en su categoría, como *San Miguel 0,0*, *San Miguel 0,0 Isotónica* y *San Miguel ECO*, y marcas aptas para celíacos como *San Miguel Gluten Free* y *Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten*. También tiene una amplia gama de cervezas internacionales, fruto de acuerdos con *partners* como *Carlsberg* y *Warsteiner*, y marcas de agua como *Solán de Cabras*.

La internacionalización es uno de los ejes estratégicos para el desarrollo de su negocio. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume en el mundo y está presente en más de 70 países.

## PRECIOS ALTOS EN ESPERA DE LAS LLUVIAS

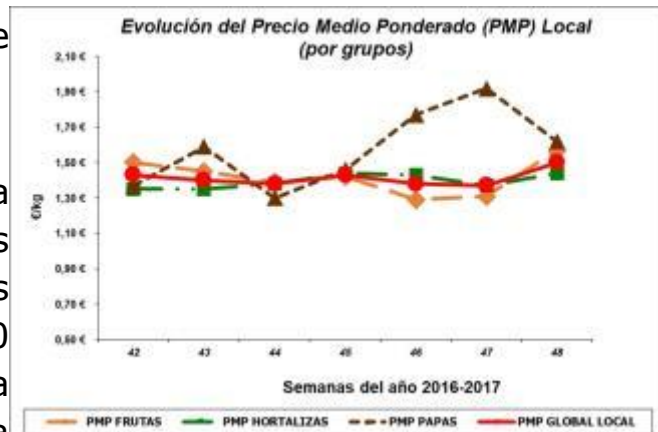
Esta semana el valor la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales se sitúa en 1,50 €/kg, un valor que supera en 13 céntimos al de la semana anterior.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Precios altos en espera de las lluvias

Esta semana el valor la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales se sitúa en 1,50 €/kg, un valor que supera en 13 céntimos al de la semana



anterior.

Los incrementos de precios han sido superiores a los descensos y han afectado más a aquellos productos más demandados, por otro lado en frutas, la mayor entrada de piña tropical, un producto de alta cotización, ha influido mucho en el alza del precio ponderado de las frutas. Seguimos padeciendo los efectos de la sequía y un tiempo anómalo que no ayuda al normal desarrollo y producción de muchas frutas y hortalizas y que, limita las zonas de cultivo ante la baja disponibilidad de agua para riego. Destacamos entre las alzas de precios, el de las castañas, que ante la demanda típica de estas fechas por la festividad de San Andrés y la finalización de temporada, muestran un valor superior al de la pasada semana. De igual forma, los mangos continúan incrementando su precio ante la poca oferta. Las Sandías, tanto negra como listada, así como melones, han mantenido sus precios en estas fechas debido a las temperaturas inusualmente altas. Observamos mayores entradas de Papayas que en anteriores semanas, con buen tamaño y estado de maduración, de ahí que su precio esté en torno a 1,00 €/kg. También continúan entrando peras, poco inusual en esta época, y seguimos



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

recibiendo manzanas Fuji del municipio del Tanque. En hortalizas los calabacines y lechugas han gozado de mayor demanda que la semana pasada y de ahí que su precio esté más elevado.

De forma contraria la mayor entrada de habichuelas y coliflores, al parecer favorecido por el solapamiento de cosechas, ha provocado un descenso en su cotización y que éstas figuren entre los productos más recomendados para su consumo. Como sabemos, la entrada de papa local está siendo muy limitada este año. Así nos llegan algunas partidas de Galáctica de Icod, Red Cara de Vilaflor y Rosada de Tegueste. Vemos algo menos de papa negra y de ahí que su precio se incremente ligeramente.

En definitiva precios acorde a una época afectada por las bajas precipitaciones, que parece prolongarse de manera muy preocupante.

Precios en €/kg (origen: Provincia de S/C de Tenerife)

Fecha:	PRECIO	PRECIO	PRECIO		PRECIO
01/12/2017	Medio	+ frecuente	+ frecuente	Variación	+ frecuente
semana 48	Habitual de	SEMANA	SEMANA	semanal	ÚLTIMO DÍA
	TEMPORADA	ANTERIOR	ACTUAL	Porcentual	
AGUACATE FUERTE	1,78 €	3,30 €	3,30 €	0%	3,0 €
AGUACATE HASS	2,24 €	3,90 €	3,80 €	-3%	3,80 €



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

	€	€	€	€
	2,40 €	2,80 €	3,20 €	3,20 €
			14%	
CASTAÑAS				
LIMON COMÚN	0,98 €	0,90 €	0,90 €	0,9 €
			0%	
NARANJA ZUMO (PEQUEÑA)	0,56 €	0,50 €	0,50 €	0,5 €
			0%	
NARANJA EXTRA PAIS	0,74 €	0,70 €	0,70 €	0,7 €
			0%	
PIÑA TROPICAL	2,62 €	3,20 €	3,20 €	3,2 €
			0%	
PLATANOS PRIMERA	0,86 €	0,75 €	0,75 €	0,7 €
			0%	
SANDIA	0,92 €	0,80 €	0,80 €	0,8 €
			0%	
PAPAYA CUBANA	1,01 €	1,20 €	1,20 €	1,0 €
			0%	
MANGAS	2,58 €	3,60 €	4,00 €	4,0 €
			11%	
ACELGAS	0,60 €	0,60 €	0,60 €	0,6 €
			0%	
BERENJENAS MORADAS	0,92 €	1,50 €	1,50 €	1,5 €
			0%	
BUBANGOS	1,84 €	2,60 €	2,60 €	2,6 €
			0%	
CALABACINES	0,90 €	1,00 €	1,20 €	1,4 €
			20%	
CALABAZAS	0,45 €	0,50 €	0,50 €	0,5 €
			0%	
CEBOLLA BLANCA	1,70 €	1,70 €	1,70 €	1,7 €
			0%	
COLES REPOLLO	0,69 €	0,50 €	0,50 €	0,5 €
			0%	
COLIFLOR	1,43 €	1,40 €	1,50 €	1,30 €
			7%	





**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## CANARIAS 24 HORAS:

### UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE FUERTEVENTURA, ELEGIDO EL MEJOR DE CANARIAS EN EL CONCURSO CONVOCADO POR EL CABILDO



Fuerteventura/ Un total de 41 muestras han participado en la tercera edición del certamen, que pretende impulsar la comercialización de este producto.

Un aceite de oliva virgen extra, comercializado bajo la marca Teguerrey, ha ganado la tercera edición del concurso convocado por el Cabildo. Este producto –un aceite mezcla de arbequina, hojiblanca y picual - ha conseguido la máxima distinción del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias de 2017. El galardón Gran Oliva de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife correspondió a uno de Arico, mezcla de arbequina y picual, que se comercializa con la marca 'La atarjea'.

También han sido reconocidos con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Hacienda Jiménez de Fuerteventura y otro de Tenerife, concretamente de Guía de Isora, presentado por José C. Acevedo: uno resultante de la mezcla de las variedades



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

picual y arbequina y otro monovarietal de arbequina, respectivamente.

Con la Oliva de Plata han resultado distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuencaliente (La Palma) presentado por Juan José Santos; otro arbequina procedente de El Pinar (El Hierro) elaborado por Francisco Luis Fariña; un aceite monovarietal verdial de Tuineje (Fuerteventura) presentado por Agroturismo La Gayria; un picual comercializado con la marca 'Legado de Abona' procedente de Granadilla de Abona (Tenerife) y otro de mezcla de arbequina y picual oriundo de La Laguna de la marca Faroliva, que también ha recibido el premio a la mejor presentación. El vicepresidente insular y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que el principal objetivo de este concurso "es impulsar la producción de aceite de oliva como un producto de calidad con un alto valor añadido para su comercialización". Morales subraya que "el Cabildo quiere apoyar con este certamen un cultivo que ha mostrado una gran capacidad de expansión en la Isla". Un total de 41 muestras de 19 productores de Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria, La Palma y El Hierro han participado en esta tercera del concurso y nueve han competido en el apartado de presentación. Todas se han sometido a una cata "a ciegas" por parte de un jurado experto que ha valorado el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional y que ha reconocido la calidad de las muestras presentadas al certamen. Los aceites que han participado en el concurso han competido en seis categorías: 10 en la de mezcla o coupage y 22 en la de monovarietales, concretamente de arbequina, arbosana, picual, verdial y koroneiki.





**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## CANARIAS AHORA:

### UNA DE LAS QUESERÍAS MÁS PREMIADAS DE GRAN CANARIA TEME POR EL FUTURO DE LA GANADERÍA CAPRINA EN EL ARCHIPIÉLAGO

El matrimonio dueño de La Gloria, que tiene más de medio siglo de vida, critica que se reduzcan algunas ayudas directas que recibe esta actividad pecuaria, lo que va a dificultar mantener la renta agraria.



José Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez agradecieron este viernes la visita de cortesía que le hicieron la primera teniente de alcalde del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Elena Álamo Vega, y el concejal de Agricultura y Ganadería, José Carlos Álamo.

La quesería La Gloria (San Bartolomé de Tirajana, en Gran Canaria), que lleva obteniendo premios casi de forma ininterrumpida desde 2009, temen por la definitiva desaparición de la ganadería caprina en Canarias si se siguen reduciendo algunas ayudas directas que esa actividad recibe cuando los precios de sus productos transformados mantienen el mismo precio "desde hace 15 años".



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El matrimonio formado por José Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez, que durante 16 años han sacado adelante la empresa familiar fundada hace más de medio siglo por los padres de él, también echan de menos "que la ganadería y el sector del queso tengan en esta isla la misma importancia y respeto que se les profesa en países como Francia e Italia, porque aquí se consume mucho queso, pero no se valora en su justa medida el trabajo y la dedicación que hay detrás del mantenimiento de empresas familiares como La Gloria".

A pesar de que los quesos artesanales puros de cabra curados y semicurados de la quesería La Gloria, alejada del ruido en los altos rurales de la zona turística de San Agustín, llevan casi una década recibiendo premios de todo tipo en Gran Canaria y también a escala internacional, aseguran que los reconocimientos apenas tienen repercusión y solo sirven para alentar y prestigiar el esfuerzo y duro trabajo personal que realiza a diario el matrimonio responsable de la quesería.

### **La calidad del queso**

En estos momentos, La Gloria cuenta con un ganado formado por casi 2.100 cabras, de las que cerca de 1.500 ya son grandes y productoras de leche. Son las que permiten que José Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez, los únicos que ejercen de queseros, hagan a diario una media de entre 260 y 280 kilos de lácteos.

Solo fabrican quesos curados y semicurados porque los tiernos - dicen- precisan de un procedimiento de pasteurización que no les gusta, y además no están por la labor de añadir ningún componente químico a unos quesos artesanales que ahora hacen 100% naturales.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



José Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez junto a la primera teniente de alcalde del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Elena Álamo Vega, y el concejal de Agricultura y Ganadería, José Carlos Álamo.

"El truco para mantener la calidad y el sabor de los quesos está sobre todo en la calidad de la leche y en no variar sus proteínas en el corte de la cuajada, pero también en el cuidado y volteo que se le dé a los quesos dentro de la cámara de conservación", afirma el matrimonio.

A eso se añade que el ganado pasta libre en las laderas, aunque en su alimentación también se invierten seis contenedores de 12.000 kilos al mes, con precios fluctuantes, y también que la quesería está perdida y sola en un lugar donde no llega el *wifi*, pero donde la temperatura se mantiene casi constante y suavizada por la cercanía del mar.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## Medalla super oro en la World Cheese Awards

El último premio internacional que cosecharon en Londres por ofertar uno de los mejores quesos de cabra del mundo ha motivado que el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, los reciba el lunes. Al parecer podría hacerles partícipes de la campaña de promoción sobre el consumo de productos de la tierra que el Ejecutivo autonómico tiene previsto lanzar próximamente, la relacionada con *Crecer Juntos*.

Aquella medalla súper oro de la World Cheese Awards también ha servido para que un grupo de casi 40 turistas se acercaran caminando hasta la propia quesería para interesarse por su producción y comprar el queso premiado.

## UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE FUERTEVENTURA, EL MEJOR DE CANARIAS



Un aceite de oliva virgen extra, comercializado bajo la marca Teguerey, ha ganado la tercera edición del concurso convocado por el Cabildo de Tenerife.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

Este producto -un aceite mezcla de arbequina, hojiblanca y picual- ha conseguido la máxima distinción del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias de 2017.

El galardón Gran Oliva de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife correspondió a uno de Arico, mezcla de arbequina y picual, que se comercializa con la marca 'La atarjea'.

También han sido reconocidos con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Hacienda Jiménez de Fuerteventura y otro de Tenerife, concretamente de Guía de Isora, presentado por José C. Acevedo: uno resultante de la mezcla de las variedades picual y arbequina y otro monovarietal de arbequina, respectivamente.

Con la Oliva de Plata han resultado distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuencaliente (La Palma) presentado por Juan José Santos; otro arbequina procedente de El Pinar (El Hierro) elaborado por Francisco Luis Fariña; un aceite monovarietal verdial de Tuineje (Fuerteventura) presentado por Agroturismo La Gayria; un picual comercializado con la marca 'Legado de Abona' procedente de Granadilla de Abona (Tenerife) y otro de mezcla de arbequina y picual oriundo de La Laguna de la marca Faroliva, que también ha recibido el premio a la mejor presentación.

Un total de 41 muestras de 19 productores de Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria, La Palma y El Hierro han participado en esta tercera del concurso y nueve han competido en el apartado de presentación.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Todas se han sometido a una cata 'a ciegas' por parte de un jurado experto que ha valorado el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional y que ha reconocido la calidad de las muestras presentadas al certamen.

Los aceites que han participado en el concurso han competido en seis categorías: 10 en la de mezcla o coupage y 22 en la de monovarietales, concretamente de arbequina, arbosana, picual, verdial y koroneiki.

### **EL PLATANERO CANARIO ENCADENA OTRA SEMANA TENIENDO QUE RETIRAR FRUTA DEL MERCADO, ESTA VEZ 1,3 MILLONES DE KILOS**

Tanta inutilización de mercancía, con 2,3 millones de kilos en solo 15 días y más del 10% de lo sacado de las fincas en dos semanas, no es habitual en otoño, cuando los plataneros suelen tener mejor comercialización en Península y precios más altos. La llamada 'pica', que es el plátano que se corta pero no sale al mercado, ya acumula en lo que va de 2017 una cifra global en torno a los 14 millones de kilos y amenaza con estar cerca del umbral descomunal de 2016, entonces con más de 15 millones.

Román Delgado - Santa Cruz de Tenerife.



Imagen de archivo de un empaquetado de plátanos, en Canarias



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## MÁS INFO

- Los plataneros canarios destruyen un millón de kilos de la fruta recolectada durante esta semana
- Canarias ya lleva retirados del mercado 11 millones de kilos de plátanos al cierre del mes de julio
- 'Pica' histórica de plátano, con 12 millones de kilos a la basura y tres al Banco de Alimentos
- **ETIQUETAS:** plátano canario, encadena, retirar, millones de kilo, pica, destrucción, alimento, Asprocan, Canarias

Los plataneros canarios, los que más aportan a la economía agraria en las islas, tienen un problema, o quizá mejor: repiten su más relevante problema en los últimos años, que es la imposibilidad de garantizar la venta de toda la fruta que cortan en el prácticamente único mercado fuera de las islas. Este, a día de hoy, sigue siendo el de Península, y ya está.

Una semana más, y con ello son dos seguidas, la entidad que agrupa a todas las organizaciones de productores de plátanos (seis OPP) en las islas, Asprocan, ha tenido que solicitar autorización a la Consejería de Agricultura para retirar del mercado nada más y nada menos que 1,3 millones de kilos (el 15% de la marca de corte, en 8,7 millones de kilos esta semana), lo que ese departamento del Ejecutivo autonómico ha tenido a bien autorizar.

De esta manera, los plataneros locales ya han sufrido en otoño, en esta semana y la anterior, una pérdida total de fruta de 2,3 millones de kilos, que es la suma de llamada *pica* de la semana del 20 al 26 de noviembre (un millón de kilos y el 10% de la marca de corte) y la actual, la de los siete días del 27 de noviembre al 3 de diciembre, en 1,3 millones de kilos, como ya se ha mencionado.

Con estas nuevas cifras de retirada o destrucción de fruta, el valor acumulado en la *pica* en todo 2017 se halla en torno a los 14 millones de kilos, si no más, y se acerca así a la peligrosa cifra del año pasado, de 2016, cuando hubo una



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

inutilización descomunal, con más de 15 millones de kilos y un porcentaje por encima del 4% de la fruta comercializada en todo el año 2015, en unas 375.000 toneladas.

Lo más crítico de lo que está ocurriendo en semanas del otoño es que en este periodo, salvo alguna contadísima excepción, Asprocan jamás se veía obligada a retirar fruta del mercado, algo que esta vez ya ha ocurrido y además se ha encadenado en dos semanas.

Atendiendo a lo retirado del mercado esta semana, a los productores isleños les sobra más de un millón de kilos de fruta por cada siete días, sobre todo porque hay mucho volumen sin vender acumulado en las cámaras de maduración peninsulares y también debido a que la venta ahora está muy parada, en lo que tiene algo que ver la avalancha de *banana* que llega a España desde Francia, que es fruta sobrante y barata. Todo esto ha aconsejado no asumir los costes de transporte al mercado peninsular cuando no hay garantías de que se produzca un retorno económico por la venta para los cosecheros.



Manillas de fruta con el distintivo de Plátano de Canarias





**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

De la fruta que se *pica* o retira, una parte suele destinarse a organizaciones sociales, principalmente al Banco de Alimentos, muy poca cantidad en estas dos semanas; a la alimentación del ganado local, o bien se utiliza para hacer compost o se gestiona en los complejos ambientales como residuo agrícola no peligroso. Estos son los destinos que suele señalar la organización Asprocan para esos descartes.

Según fuentes concedoras del sector platanero canario, en la actualidad sobran nueve millones de kilos en el mercado peninsular de fruta canaria, cantidad que habría que sacar de las cámaras para normalizar los envíos desde las islas, y ello siempre y cuando el precio de cotización así lo aconseje. Las mismas fuentes indicaron que hay mucho plátano acumulado en las instalaciones de maduración y la venta está frenada, parada, sin reacción.

El adelanto de la *pica*, tras el cierre del verano, a semanas de otoño ha puesto muy nerviosos a los cosecheros locales y a algunas organizaciones integradas en Asprocan. Al menos una de estas, Europlátano, no es partidaria de la *pica* y se muestra reacia a practicarla. Las espadas están en todo lo alto y las decisiones de retirada en estas dos semanas no han contado con la unanimidad deseable.

Después del verano de 2016, en el año anterior, la primera *pica* se activó en marzo de 2017, con lo que se salvaron los meses de comercialización que todo el mundo quiere, de noviembre a febrero (con los mejores precios según las estadísticas), sin tener que tirar fruta o destinarla a otros fines.

En la actualidad, las voces críticas con lo que ocurre no solo parten de los que atienden las fincas pequeñas, sino que también los grandes productores, los que casi siempre han podido meter el mayor porcentaje de su fruta en los meses buenos, han trasladado señales de alarma.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Lo que en el sector platanero canario hasta hace nada se concebía como un problema coyuntural, propio del verano, toma visos de ser algo peor, quizá un inconveniente mucho más serio, de tipo estructural.

El plátano de las islas recibe una ayuda global de la Unión Europea a través del programa Posei de 141 millones de euros por año, lo que implica un apoyo por kilo comercializado en torno a 0,34 euros. Aparte de esta ayuda directa, tanto CC como NC han avanzado que negociarán en los próximos presupuestos del Estado, los de 2018, una compensación al transporte para esta fruta, en el tramo de las islas a Península, algo que por ahora no les beneficia, aunque sí a otros productos agrícolas isleños.

En la moción sobre ese particular que se aprobó recientemente en el Congreso, la impulsada por CC, se planteaba una aportación media por kilo de 0,09 euros, un umbral mucho más elevado que el que pretende defender Nueva Canarias, por debajo de 0,04 euros por kilo.

La producción de plátano en las islas se ha estabilizado en torno a las 400.000 toneladas al año, de cuya cantidad unas 375.000 se comercializan fuera de las islas y el resto en el mercado interior.

## **EL GOBIERNO CENTRAL DESTINA CINCO MILLONES PARA INFRAESTRUCTURAS HIDRÁULICAS EN LANZAROTE**

El senador por Lanzarote, Joel Delgado, ha valorado de forma "muy positiva" para la Isla las subvenciones directas que ha aprobado el Consejo de Ministros para infraestructuras hidráulicas y del litoral "de interés excepcional".



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---



Joel Delgado, senador por Lanzarote.

Canarias se verá beneficiada con una partida de 10,5 millones de euros, de los que cinco millones corresponden a Lanzarote.

Para la Isla, se plantean dos líneas de ayudas diferentes. La primera de ellas para actuaciones en diversos municipios por importe de cuatro millones de euros del que resulta beneficiario el Consorcio de Aguas de Lanzarote, dependiente del Cabildo insular, y a consensuar con las corporaciones locales.

La segunda línea de ayudas será específicamente para actuaciones de competencia municipal en materia de saneamiento y depuración de aguas del municipio de Yaiza, por importe de un millón de euros y que recibirá directamente el Ayuntamiento sureño.

El senador destacó el “compromiso” que Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente “mantiene con las Islas para garantizar el suministro de agua y protección del litoral”.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

“En este caso concreto el dinero va destinado a la construcción, restauración, conservación y mejora de las infraestructuras hidráulicas en los municipios y se regulará mediante un convenio a firmar entre todas las partes”, afirmó.

Delgado destacó que este “dinero extra” que el Gobierno del Estado destina a la Isla se suma a las inversiones que fueron recogidas en los Presupuestos Generales del Estado para este año donde sobresalen también los 23 millones de euros para la ampliación del dique del muelle de cruceros.

### **ABC CANARIAS:**

### **POTASIO: ¿ES SUFICIENTE CON UN PLÁTANO AL DÍA?**

Una ingesta adecuada de este mineral ayuda a reducir el riesgo cardiovascular

#### **Cristina Garrido**

Cuando uno oye hablar del potasio, generalmente piensa en plátanos y deporte. Pero este mineral también está presente en otros alimentos, incluso, en mayor concentración; y, más allá de su papel en la contracción muscular durante la actividad física, es un importante protector del corazón. Hace años que los cardiólogos saben que una ingesta adecuada de potasio disminuye las probabilidades de sufrir hipertensión, «lo que se traduce en un menor riesgo de ictus e infarto de miocardio», detalla la doctora Marisa Calle, coordinadora del Programa de Alimentación y Salud de la Fundación Española del Corazón (Fec).

Ahora, un reciente estudio llevado a cabo en ratones por investigadores de la Universidad de Alabama, en Birmingham (EE.UU.), muestra, por primera vez, que los alimentos ricos en



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

potasio protegen frente al desarrollo de la aterosclerosis, o lo que es lo mismo, frente al endurecimiento de las venas y arterias.

«Nuestros hallazgos tienen un importante potencial traslacional dado que demuestran el beneficio de una suplementación adecuada de potasio en la prevención de la calcificación en animales predispuestos a desarrollar aterosclerosis, así como los efectos adversos de la ingesta deficiente de potasio», explica Paul Sanders, coautor de esta investigación publicada en la revista «JCI Insight».

«Este estudio ha valorado el efecto de la ingesta de potasio sobre la pared arterial y lo que ha visto es que el efecto conocido de disminuir la tensión arterial se debe a la menor calcificación de las arterias por el consumo de este mineral», precisa la doctora Calle.

Estudios anteriores ya habían señalado al potasio como un aliado del corazón. Una investigación publicada en «British Medical Journal» en 2013 vinculó una mayor ingesta de este mineral con una reducción del 24% en el riesgo de accidente cerebrovascular en los adultos. Un año después, la revista «Stroke» se hacía eco de un estudio en mujeres postmenopáusicas que reflejaba que las que consumían alimentos ricos en potasio eran menos propensas a sufrir un ictus o fallecer por su causa.

Además, desde el punto de vista cardiovascular, «una falta de potasio puede producir una arritmia porque el corazón necesita este mineral para contraerse», añade el doctor Antonio López Farré, que ha coordinado el libro «Plátano de Canarias y Salud», donde se recopilan las bondades de esta fruta, entre ellas, su elevado contenido en potasio, «bastante más que el de la banana», asegura.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El potasio, «el catión más abundante del líquido intracelular», afirma el doctor Juan José López, del área de Nutrición de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (Seen), es «esencial» para el buen funcionamiento del organismo. «Está presente en la conducción nerviosa, contracción muscular, contractilidad cardíaca, función renal y gran parte de los procesos metabólicos», explica el especialista en endocrinología.

Más de un plátano al día

La OMS recomienda un consumo diario de 3,5 gramos de potasio al día. Aunque el plátano tiene una alta concentración (una pieza de unos 200 gramos contiene alrededor de 800 mg de potasio), no es suficiente con uno al día, como reza el dicho. Hay otros alimentos que lo contienen, algunos incluso en mayor medida, como el tomate, los frutos y frutas secas, las legumbres, los aguacates, los champiñones, y las frutas y verduras en general.

«Una ingesta diaria de 400 gramos de verduras variadas y frutas, las famosas cinco raciones diarias, cubren las necesidades de potasio y es la recomendación de la Fesnad y de la Fec», aconseja la doctora Marisa Calle.

Para reducir la tensión arterial y el riesgo de enfermedades cardiovasculares en adultos, la OMS aconseja reducir la ingesta de sodio a menos de 2 gramos al día (5 g/día de sal) y al mismo tiempo aumentar la de potasio a través de los alimentos. En este sentido, la agencia de salud de Naciones Unidas advierte de que una dieta alta en productos procesados (panes, galletas saladas, carnes procesadas como el tocino y aperitivos como los pretzels, las bolitas de queso y las palomitas de maíz; y condimentos como la salsa de soja, la salsa de pescado y los cubitos o pastillas de caldo) y baja en frutas y hortalizas frescas a menudo no aporta el potasio necesario y sí un exceso de sodio.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

## Problemas renales

Los riñones ayudan a mantener la cantidad adecuada de potasio en el cuerpo. El descenso de los niveles de este mineral por debajo de lo normal, dependiendo de la gravedad, puede producir «alteraciones a nivel neuromuscular (debilidad, cansancio, calambres); en el ritmo cardíaco, en el funcionamiento renal y en el nivel de conciencia (somnia, irritabilidad)», explica el doctor Juan José López.

Para llegar a ese punto, señala el experto, son necesarias una patología de base o una alteración nutricional muy severa, «como una situación de ayuno muy prolongado, o una condición que potencie la pérdida de potasio, como el consumo de diuréticos, alteraciones hormonales o enfermedades renales».

También hay situaciones en las que el consumo de potasio debe estar controlado. Es el caso de las personas con problemas renales, en especial los que reciben diálisis, que no deben consumir demasiados alimentos ricos en este mineral. Será el médico el que les prescriba una dieta adecuada a sus necesidades.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **MÁS DE 1.000 PERSONAS DISFRUTARON DE LA NOCHE DE VINOS EN ARGUINEGUÍN**

Más de un millar de personas han disfrutado, este viernes 1 de diciembre, de la Noche de Vinos celebrada en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín, como actividad previa a la III Feria del Aguacate, que tendrá lugar este domingo en el mismo recinto.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Parejas, familias, grupos de amigos y turistas fueron los principales interesados en conocer las novedades de los vinos canarios que se degustaron, acompañados de productos típicos de la tierra ofrecidos por varios restaurantes y la asociación de reposteros, panaderos y cocineros Mojo Picón.



En un ambiente amigable que invitaba al diálogo y al encuentro, con música de fondo para animar la noche, las tapas de queso, tortillas, empanadillas y empanadas, arepas, pata de cerdo y demás platos sabrosos se convirtieron en el complemento ideal para maridar con las variedades de vinos tintos, rosados y blancos. Las bodegas participantes fueron: Hinojo, Mondalón, Lava, Mayor Monzón, Eidan, La Higuera Mayor, Volcán, Castaño, Belianda y Mogaren.

Entre los visitantes, Mari Pino destacó la afluencia de público y una variedad de comida "muy exquisita". Eustaquio, que ha asistido acompañado de su pareja desde Las Palmas de Gran Canaria se ha llevado una impresión "bastante grata", porque





**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

hay bastantes puestos donde probar las distintas variedades de vinos.

Por su parte, Octavio, residente en el municipio se ha mostrado "encantado" de esta iniciativa que "debería repetirse con más frecuencia porque se ha convertido en un punto de encuentro agradable".

Para los turistas y residentes extranjeros consultados la iniciativa es muy positiva aunque también algunos que repiten, les parece idóneo la instalación de la muestra cerca de la Playa de las Marañuelas. "Is fantastic", indicó Adeline, una de las turistas asistentes que señalaba su camisa con la frase "I Love Arguineguín".

Que se atrevan a probarlos

Vanesa Santana, gerente del Consejo Regulador de la Denominación Origen Vinos de Gran Canaria, resumió los municipios que forman parte de la exhibición: Santa Brigida, Valsequillo, Telde y Las Palmas de Gran Canaria, entre otros, "que son un ejemplo de las bodegas de Gran Canaria".

Asimismo, indicó que muchos de los vinos que se ofrecen en el encuentro pertenecen a la cosecha de 2016, "recién embotellados y frescos". Santana ha recordado que los asistentes degustan sus variedades en "un encuentro que no es un botellón, sino una feria gastronómica".

"Buscamos que los ciudadanos se conviertan en embajadores de nuestros productos locales, que consuman, que se atrevan a



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

probarlos”, ya que el perjuicio de consumir el vino local debe desaparecer.

### Éxito

Por su parte, el concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, ha subrayado la alta participación durante la noche, la calidad de los vinos y productos que han probado los asistentes.

El acto se enmarca en la III Feria del Aguacate que tendrá lugar este domingo en el mismo lugar, una feria que ha aumentado los días de actividades, donde uno de los elementos principales en todos los actos es el aguacate, señaló.

En este sentido, la feria que se inició con tan solo 500 euros presupuesto, se ha convertido en un “éxito absoluto” y puso como ejemplo la primera edición donde se acabaron los aguacates a las 11:00 horas, o la segunda donde el número de piezas aumentó a los 5.000 kilos.

### Actividades

Durante este sábado, a partir de las 17:00 horas, los más pequeños podrán disfrutar de una entretenida tarde de actividades gratuitas con ludoparque, juegos y talleres de manualidades, donde el cultivo del aguacate será la temática protagonista.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## LA QUESERÍA LA GLORIA FABRICA EN AMURGA UN QUESO CURADO DE CABRA PREMIADO EN GRAN CANARIA Y EN EL MUNDO



Los quesos artesanales puros de cabra curados y semicurados de la quesería La Gloria, alejada del ruido en los altos rurales de la zona turística de San Agustín, llevan casi una década recibiendo premios de todo tipo en Gran Canaria y también a nivel internacional.

A mediados del pasado mes de noviembre, en Londres, en el concurso mundial más importante del sector quesero, la World Cheese Awards, el queso curado de La Gloria recibió la medalla súper oro, el máximo galardón del certamen.

El mismo queso también ha sido premiado este año con la medalla de oro en la reciente Exposición Internacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta, considerado el principal concurso



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

quesero de México; recibió el primer premio en el 24º Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, y quedó segundo en la XV Cata Insular de Quesos de Gran Canaria.

La obtención de esos premios, sin embargo, apenas tiene repercusión y sólo sirven para alentar y prestigiar el esfuerzo y duro trabajo personal que realiza a diario el matrimonio responsable de la quesería.

José Miguel Ortega Suárez y Francisca Olga Pérez Navarro asumieron hace 16 años el compromiso de defenderla y sacarla adelante. Él incluso medio dolorido, operado de prótesis de caderas en ambas piernas.

La quesería La Gloria, enclavada en las tierras pedregosas y ahora reseca de Amurga, a dónde sólo puede llegarse por una polvorienta carretera de tierra, la fundaron hace más de medio siglo los padres de José Miguel, Jacinto Ortega Suárez, pastor natural de Ariñez, y Elena Suárez Guedes.

La calidad del queso

En estos momentos La Gloria cuenta con un ganado formado por casi 2.100 cabras, de las que cerca de 1.500 ya son grandes y productoras de leche. Son las que permiten que José Miguel y Francisca Olga, los únicos que ejercen de queseros, hagan a diario una media de entre 260 y 280 kilos de queso.

Sólo fabrican quesos curados y semicurados porque los tiernos - dicen- precisan de un procedimiento de pausterización que no les gusta, y además no están por la labor de añadir ningún



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

componente químico a unos quesos artesanales que ahora hacen 100% naturales.

“El truco para mantener la calidad y el sabor de los quesos está sobre todo en la calidad de la leche y en no variar sus proteínas en el corte de la cuajada, pero también en el cuidado y volteos que se le dé a los quesos dentro de la cámara de conservación”, afirma el matrimonio.

A eso se añade que el ganado pasta libre en las laderas, aunque en su alimentación también se invierten 6 contenedores de 12.000 kilos al mes, con precios fluctuantes, y también que la quesería está perdida y sola en un lugar donde no llega el wiffi, pero donde la temperatura se mantiene casi constante y suavizada por la cercanía del mar.

#### Felicitación del Ayuntamiento

José Miguel y Francisca Olga agradecieron este viernes la visita de cortesía que le hicieron la primera teniente de alcalde del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Elena Álamo Vega, y el concejal de Agricultura y Ganadería, José Carlos Álamo, para felicitarles personalmente por los premios que sus quesos han recibido este año, entre ellos incluso el de mejor queso semicurado de cabra en la XVI Cata Insular de Quesos Villa de Agüimes 2017.

Los responsables queseros de La Gloria, que cuentan con la ayuda de cuatro trabajadores al tanto de la alimentación, limpieza y ordeño del ganado, confesaron a los representantes



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

---

municipales su temor por el futuro de la empresa si finalmente desaparece la única subvención de 14 céntimos de euro que reciben por litro de leche, y si esa medida que se baraja para el año entrante no lleva aparejada una subida equitativa en los precios de su producto, “que permanecen igual desde hace 15 años”, dicen.

También echan de menos “que la ganadería y el sector del queso tengan en esta isla la misma importancia y respeto que se les profesa en países como Francia e Italia, porque aquí se consume mucho queso pero no se valora en su justa medida el trabajo y dedicación que hay detrás del mantenimiento de empresas familiares como La Gloria”, afirman sus dueños.

### Llamada de Clavijo

El último premio internacional que cosecharon en Londres por ofertar uno de los mejores quesos de cabra del mundo ha motivado que el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, les reciba el lunes. Al parecer podría hacerles partícipes de la campaña de promoción sobre el consumo de productos de la tierra que el ejecutivo autonómico tiene previsto lanzar próximamente.

Aquella medalla súper oro de la World Cheese Awards también ha servido para que un grupo de casi 40 turistas se acercaran caminando hasta la propia quesería para interesarse por su producción y comprar el queso premiado.