



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

SÁBADO, 24 DE MARZO DE 2018

DIARIO DE AVISOS

MARBA TINTO BARRICA, DE LA DO TACORONTE-ACENTEJO, MEJOR VINO DE CANARIAS 2018



El director del ICCA ha sido el encargado de hacer público dicho fallo, que también recoge, entre otros,



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

galardones para la mejor imagen y presentación,
vino de producción limitada y ecológico

Marba Tinto Barrica, de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, ha sido distinguido con el premio al Mejor Vino de Canarias 2018 en el Concurso Oficial Agrocanarias que organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El fallo del jurado, resultado del trabajo de una veintena de catadores en sendas jornadas de cata celebradas en Tenerife y La Palma, ha sido anunciado esta mañana en la Casa Salazar, en Santa Cruz de La Palma.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, ha sido el encargado de hacer público dicho fallo, que también recoge, entre otros, galardones para la mejor imagen y presentación (De Yanes Edición Limitada, de la D.O. Islas Canarias), vino de producción limitada (De Yanes Edición Limitada y Jable, de la D.O. Islas Canarias) y ecológico (Pagos de Reverón



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

Tinto Barrica, de la D.O. Abona). El concurso Agrocanarias que reconoce las mejores producciones de vinos, gofio, quesos y aceites, entrega premios a los vinos de las Islas desde el año 2000 y es el único certamen de este tipo de carácter oficial que se celebra en el Archipiélago. Este año reconocerá, además, la mejor sal de Canarias.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha destacado la importancia de este galardón que “reconoce productos de calidad diferenciada y que es un acicate para sus productores”. Ha manifestado que “es además un reconocimiento al trabajo de agricultores de las Islas y al valor de la cultura del vino, íntimamente relacionada con la historia, tradiciones y el paisaje de este Archipiélago”.

Por su parte, el director del ICCA indicó que el objetivo de esta certamen es promocionar estas producciones, sensibilizar al consumidor de la importancia de apostar por productos canarios y



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

premiar a aquellos productores que apuestan por la calidad, “siendo un empuje para comercializar sus productos en el mercado”.

El acto, que ha contado también con la presencia del presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, y del consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, ha servido además para dar a conocer las producciones que han sido merecedoras de la Gran Medalla de Oro, incluido el citado Marba Tinto Barrica. Estos son: Momentos (D.O. Valle de Güímar), Arese Tinto Barrica (D.O. Abona), Brumas de Ayosa (D.O. Valle de Güímar) y Punta del Sol (D.O. Tacoronte-Acentejo).

Han recibido Medalla de Oro Brumas de Ayosa Brut Nature (D.O. Valle de Güímar), Pagos de Reverón Rosado Afrutado (D.O. Abona), Flor de Chasna Rosado Afrutado (D.O. Abona), Testamento Malvasía Aromática Dulce (D.O. Abona), Agala altitud 1190 Dulcelena, Cosecha 2015 (D.O. Gran Canaria), Ferrera (D.O. Valle de Güímar), Moon



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

Blanco Afrutado (D.O. Valle de Güímar), Cumbres de Abona (D.O. Abona), Flor de Chasna 4 meses en barrica 2016 (D.O. Abona), Flor de Chasna 4 meses en barrica 2017 (D.O. Abona), Flor de Chasna Tinto Tradicional (D.O. Abona), Jable (D.O. Islas Canarias), Oro Blanco de Tirajana (D.O. Gran Canaria) y Testamento Malvasía Aromática Dry (D.O. Abona).

Las medallas de plata han recaído en Moon Blanco Seco (D.O. Valle de Güímar), Tierra de Frontos Blanco Seco (D.O. Abona), Ferrera (D.O. Islas Canarias), Vega Norte Blanco (D.O. La Palma), Brumas de Ayosa D.O. Valle de Güímar), Pagos de Reverón Tinto Barrica Ecológico (D.O. Abona), De Yanes Edición Limitada (D.O. Islas Canarias), Pagos de Reverón Blanco Afrutado (D.O. Abona) y Moon Rosado Afrutado (D.O. Valle de Güímar).

Por Denominaciones de Origen Protegidas, Abona suma 12 galardones; Valle de Güímar obtiene ocho; la D.O. Islas Canarias un total de cuatro; Tacoronte-Acentejo, 2; los mismos que Gran Canaria, mientras



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 la Denominación de Origen La Palma obtiene un premio.

Un total de 148 vinos se habían presentado a esta edición del certamen, procedentes de diez de las 11 Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos del Archipiélago. Por islas, 113 corresponden a Tenerife, 17 a Gran Canaria, ocho a La Palma, cinco son de El Hierro, tres de La Gomera, y dos de Fuerteventura. Se da la circunstancia de que este año no concurrió ninguno de la isla de Lanzarote.

Por tipo de vino, los concursantes fueron 49 tintos, 48 blancos, 24 semidulces, 16 rosados, cinco dulces, dos de crianza, dos espumosos, un malvasía dulce y un semiseco, que fueron catados por una veintena de expertos catadores representantes de los Consejos Reguladores, organizaciones agrarias, sector hostelero y de la distribución, enólogos, sumilleres, periodistas y chefs.

CANARIAS 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

EL CABILDO VARIARÁ EL FORMATO DEL TORNEO DE VINO ARTESANAL

El Cabildo estudia, en coordinación con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), dependiente del Gobierno canario, un nuevo formato para seguir celebrando el concurso de vinos artesanales, que lleva 18 años celebrándose y que este año ha sido suspendido, a petición del Consejo Regulador, por incumplir la normativa alimentaria. Carlos Inza

El consejero de Agricultura del Cabildo, Antonio Morales, dijo ayer que está consultando con técnicos expertos en materia agroalimentaria del Gobierno de Canarias para ver la fórmula más adecuada que permita volver a convocar, en el menor plazo de tiempo posible, el clásico concurso insular de cata de vinos artesanales.



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 consejero del área recordó que «este certamen que lleva dieciocho años celebrándose sin problema, no deja de ser una cata, que reúne a personas, en su mayoría viticultores de fin de semana, que se reúnen para evaluar los caldos que elaboran de forma manual, sin métodos industriales», dijo, «y no es más que un divertimento en el que se aprovecha para dar una charla acerca del mundo del vino, por un experto, y compartir el gusto por una tradición de gran arraigo en la isla como es la de elaborar caldos caseros».

El consejero explicó que no entendía los motivos que han llevado al Consejo Regulador a pedir la suspensión de dicho certamen. Como se sabe, esta institución alegó, en una carta enviada al Cabildo, que al impedir las bases del certamen que puedan concurrir vinos con denominación de origen, ni con registro sanitario, ni embotellador, desde la primera Corporación se hace promoción de caldos fuera de la legalidad.



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 primera de las catas prevista para el pasado 9 de marzo no llegó a celebrarse al tener conocimiento de dicha misiva del Consejo Regulador y la final estaba prevista para hoy en el Monumento al Campesino.

CANARIAS AHORA

EL VINO MARBA TINTO BARRICA, ELEGIDO EL MEJOR DEL ARCHIPIÉLAGO EN EL CONCURSO DE AGROCANARIAS 2018

El certamen de Agricultura concede, según las DOP, 12 galardones a Abona, ocho a Valle de Güímar, cuatro a Islas Canarias, dos a Tacoronte-Acentejo y también a Gran Canaria, y uno a La Palma; Lanzarote no presentó oferta



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



Imagen con botellas de los principales premios en 2018, conocidos este viernes en La Palma

El vino Marba Tinto Barrica, de la Denominación de Origen (DOP) Tacoronte-Acentejo, ha sido distinguido con el premio al Mejor Vino de Canarias 2018 en el Concurso Oficial Agrocanarias, que organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

El fallo del jurado, resultado del trabajo de una veintena de catadores en sendas jornadas de cata



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

celebradas en Tenerife y La Palma, ha sido anunciado este viernes en la Casa Salazar, en Santa Cruz de La Palma.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, ha sido el encargado de hacer público dicho fallo, que también recoge, entre otros, galardones para la mejor imagen y presentación (De Yanes Edición Limitada, de la DOP Islas Canarias), vino de producción limitada (De Yanes Edición Limitada y Jable, de la DOP Islas Canarias) y ecológico (Pagos de Reverón Tinto Barrica, de la DOP Abona).

El concurso Agrocanarias, que reconoce las mejores producciones de vinos, gofios, quesos y aceites, entrega premios a los vinos de las islas desde el año 2000 y es el único certamen de este tipo de carácter oficial en el archipiélago. Este año reconocerá, además, la mejor sal de Canarias.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha destacado la importancia de este galardón, que “reconoce productos de calidad diferenciada y que es un



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

aciccate para sus productores”. Ha manifestado que “es además un reconocimiento al trabajo de agricultores de las islas y al valor de la cultura del vino, íntimamente relacionada con la historia, tradiciones y el paisaje de este archipiélago”.



José F. Díaz Flores, director general del ICCA, con una botella de Marba, el Mejor Vino de Canarias 2018

El acto oficial de este viernes ha servido además para dar a conocer las producciones que han sido



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

merecedoras de la Gran Medalla de Oro, incluido el citado Marba Tinto Barrica. Estos son: Momentos (DOP Valle de Güímar), Arese Tinto Barrica (DOP Abona), Brumas de Ayosa (DOP Valle de Güímar) y Punta del Sol (DOP Tacoronte-Acentejo).

Han recibido Medalla de Oro Brumas de Ayosa Brut Nature (DOP Valle de Güímar), Pagos de Reverón Rosado Afrutado (DOP Abona), Flor de Chasna Rosado Afrutado (DOP Abona), Testamento Malvasía Aromática Dulce (DOP Abona), Agala Altitud 1190 Dulcelena, Cosecha 2015 (DOP Gran Canaria), Ferrera (DOP Valle de Güímar), Moon Blanco Afrutado (DOP Valle de Güímar), Cumbres de Abona (DOP Abona), Flor de Chasna cuatro meses en barrica 2016 (DOP Abona), Flor de Chasna cuatro meses en barrica 2017 (DOP Abona), Flor de Chasna Tinto Tradicional (DOP Abona), Jable (DOP Islas Canarias), Oro Blanco de Tirajana (DOP Gran Canaria) y Testamento Malvasía Aromática Dry (DOP Abona).



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

Las medallas de plata han recaído en Moon Blanco Seco (Valle de Güímar), Tierra de Frontos Blanco Seco (Abona), Ferrera (Islas Canarias), Vega Norte Blanco (La Palma), Brumas de Ayosa (Valle de Güímar), Pagos de Reverón Tinto Barrica Ecológico (Abona), De Yanes Edición Limitada (Islas Canarias), Pagos de Reverón Blanco Afrutado (Abona) y Moon Rosado Afrutado (Valle de Güímar).

Por denominaciones de origen protegidas, Abona suma 12 galardones, Valle de Güímar obtiene ocho, Islas Canarias un total de cuatro, Tacoronte-Acentejo solo dos, los mismos que Gran Canaria, y La Palma obtiene un premio.

Un total de 148 vinos se habían presentado a esta edición del certamen, procedentes de diez de las 11 denominaciones de origen protegidas de vinos del archipiélago. Por islas, 113 corresponden a Tenerife, 17 a Gran Canaria, ocho a La Palma, cinco son de El Hierro, tres de La Gomera y dos de Fuerteventura. Se da la circunstancia de que este año no concurrió ningún vino de la isla de Lanzarote.



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

TENERIFE TENDRÁ LA PRIMERA PLANTA DE LA PROVINCIA PARA EL TRATAMIENTO INTERMEDIO DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

El recinto para el tratamiento de los residuos 'sandach', junto al radicado en Gran Canaria, permitirá en junio que Canarias renueve su condición actual de 'zona remota', avanzó el consejero regional de Agricultura, Narvay Quintero





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

Imagen de la instalación industrial, radicada en la dársena pesquera del puerto de Santa Cruz

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; la viceconsejera de Medio Ambiente, Blanca Pérez; el director general de Ganadería, David de Vera, y la directora general de Protección de la Naturaleza, Jesús María Armas, visitaron el viernes la que consideran nueva planta de gestión de subproductos animales no destinados a consumo humano (sandach) de Tenerife, que, unida a la que existe en Gran Canaria, permitirá a Canarias renovar en junio la declaración del archipiélago como zona remota.

Quintero indicó durante la visita que la puesta en funcionamiento de esa instalación es una noticia positiva, "fundamental para que Canarias pueda renovar la clasificación de condición de zona remota que obtuvo por primera vez en 2012 y que nos permite realizar ese proceso en el archipiélago y evitar que esos residuos deban ser transportados 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

la Península para su tratamiento". "Es importante también porque permite tratar adecuadamente esos residuos, unos para su eliminación definitiva y otros para ser reutilizados", agregó.

Blanca Pérez destacó que esta planta constituye un ejemplo de cómo los residuos pueden "dejar de ser basura para convertirse en un recurso, en una oportunidad económica al generar industria en torno a su recogida, tratamiento y reutilización y haciendo que Canarias vaya caminando hacia la economía circular".

Esta instalación es la primera ubicada en la provincia occidental de Canarias y permite la manipulación, trituración e inertización (tratamiento con cal viva) de esos residuos, entre los que se encuentran cadáveres de animales, los decomisos de mataderos y de las salas de despiece, los alimentos que se retiran de los circuitos comerciales, etcétera. De esta manera, todos aquellos subproductos a eliminar por enterramiento en el Complejo Medioambiental de Tenerife tendrán



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

como única procedencia lo generado en esta planta intermedia.

Los sandach son los materiales que se generan en la producción primaria ganadera y en las industrias de transformación de los alimentos de origen animal, incluso en los mercados y supermercados, que por motivos comerciales o sanitarios no entran dentro de la cadena alimentaria y, por lo tanto, necesitan ser gestionados adecuadamente como residuos.

LA CULTURA Y EL MUNDO DEL QUESO HERREÑO SERÁN PROTAGONISTAS ESTE AÑO EN PINOLERE

Belén Allende, quien afirmó que la nueva edición de Pinolere “será una experiencia extraordinaria para la isla de El Hierro” y una oportunidad única para conocer la riqueza y diversidad de las producciones locales de queso y la emblemática quesadilla



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 uso culinario de este importante producto herreño también se pondrá de manifiesto con la elaboración in situ del “caldo queso herreño” a cargo del cocinero Severo Zamora, propietario del restaurante “El Casino” en Valverde.



Narvay Quintero, puso en valor esta importante muestra de los quesos y queserías de Canarias, así como el trabajo colaborativo que se viene desarrollando entre el Gobierno de Canarias y el Cabildo de El Hierro en favor de las producciones locales.



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 consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, la presidenta del Cabildo de El Hierro, Belén Allende, y el gerente de la Asociación Cultural Pinolere, Jesús García, presentaron hoy en Valverde la cartelería de la VII Feria del Queso de Canarias Pinolere 2018, que este año rinde homenaje a los quesos y queserías de la isla de El Hierro.

Sendos bodegones creados por el reputado fotógrafo canario Roberto de Armas parte así esta octava edición de la Feria del Queso, que se celebrará el 7 y 8 de abril en el Parque Etnográfico Pinolere en La Orotava, ilustraron la presentación.

El consejero de Agricultura, Narvay Quintero, puso en valor esta importante muestra de los quesos y queserías de Canarias, así como el trabajo colaborativo que se viene desarrollando entre el Gobierno de Canarias y el Cabildo de El Hierro en favor de las producciones locales y la necesidad 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

poner la agroindustria como valor añadido a la imagen de marca turística de la isla.

Un trabajo en pro del sector primario que destacó a su vez la presidenta insular, Belén Allende, quien afirmó que la nueva edición de Pinolere “será una experiencia extraordinaria para la isla de El Hierro” y una oportunidad única para conocer la riqueza y diversidad de las producciones locales de queso y la emblemática quesadilla.

Allende tuvo palabras de agradecimiento tanto para el consejero autonómico, la organización de la muestra y el Cabildo de El Hierro por “esta invitación de honor” en la que es una de las ferias del sector con mayor proyección del Archipiélago.

Tal y como explicó el gerente de Pinolere, Jesús García, estarán presentes las queserías y productores de quesadilla herreños y se llevará a cabo una mesa redonda con presencia de cabreros de Tenerife y pastores tradicionales de la isla de El Hierro.



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 uso culinario de este importante producto herreño también se pondrá de manifiesto con la elaboración in situ del “caldo queso herreño” a cargo del cocinero Severo Zamora, propietario del restaurante “El Casino” en Valverde.

La feria está organizada por el Proyecto Cultural Pinolere con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Cabildo de Tenerife, Cabildo de El Hierro, Volcanic Experience, Hotel Botánico y Cajasiete.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

CANARIAS DISPONE YA DE LA SEGUNDA PLANTA DE TRATAMIENTO INTERMEDIO DE RESIDUOS DE ORIGEN ANIMAL



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

Se suma a la ya existente en Gran Canaria



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, la viceconsejera de Medio Ambiente, Blanca Pérez, el director general de Ganadería, David de Vera, y la directora general de Protección de la Naturaleza, Jesús María Armas, visitaron esta mañana la nueva planta de gestión de subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH) de Tenerife que, unida a la que existe en Gran Canaria, permitirá a Canarias renovar el próximo mes 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

junio la declaración del Archipiélago como “Zona Remota”.

Narvay Quintero indicó hoy durante la visita que la puesta en funcionamiento de esta instalación es una noticia positiva, “fundamental para que Canarias pueda renovar la clasificación de condición de zona remota que obtuvo por primera vez en 2012, y que nos permite realizar ese proceso en el Archipiélago y evitar que estos residuos deban ser transportados a la Península para su tratamiento. “Es importante también porque permite tratar adecuadamente esos materiales, unos para su eliminación definitiva y otros para ser reutilizados”, agregó.

Por su parte Blanca Pérez destacó que esta planta constituye un ejemplo de cómo los residuos pueden “dejar de ser basura para convertirse en un recurso, en una oportunidad económica, generando industria en torno a su recogida, tratamiento y reutilización; haciendo que Canarias vaya caminando hacia la economía circular”.



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

Esta instalación es la primera ubicada en la provincia occidental de Canarias y permite la manipulación, trituración e inertización (tratamiento con cal viva) de estos materiales entre los que se encuentran cadáveres de animales, los decomisos de mataderos y salas de despiece, los alimentos que se retiran de los circuitos comerciales, etcétera. De esta manera, todos aquellos subproductos a eliminar por enterramiento en el Complejo Medioambiental de la isla de Tenerife, tendrán como única procedencia lo generado en esta Planta Intermedia.

Los Sandach son los materiales que se generan en la producción primaria ganadera y en las industrias de transformación de los alimentos de origen animal, incluso en los mercados y supermercados, y que por motivos comerciales o sanitarios no entran dentro de la cadena alimentaria y, por lo tanto, necesitan ser gestionados adecuadamente.

Se incluyen en esta definición materiales como cadáveres de animales, decomisos de mataderos y



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

salas de despiece, alimentos que se retiran de los circuitos comerciales, productos utilizados para fines técnicos como gelatinas, cueros, pieles, los cebos y trofeos de pesca y de caza, las grasas animales y sus derivados y las harinas de carne, hueso y pescado, entre otros.

El resultado del tratamiento puede derivar, en el caso de subproductos que puedan representar un riesgo para la salud, en procesos de transformación para eliminar su peligrosidad y eliminados posteriormente mediante la incineración o el enterramiento, mientras que para los que no son considerados peligrosos, una vez sometidos a tratamientos muy estrictos en empresas especializadas, pueden ser destinados a la fabricación de productos técnicos como fertilizantes, reactivos de laboratorio, biogás o biodiésel.

EL APURON



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

MARBA TINTO BARRICA, DE LA DO TACORONTE-ACENTEJO, MEJOR VINO DE CANARIAS 2018

De Yanes Edición Limitada (D.O. Islas Canarias) tiene la mejor imagen y es el mejor vino de producción limitada, junto a Jable (de la D.O. Islas Canarias), mientras que Pagos de Reverón Tinto Barrica (D.O. Abona) es el mejor ecológico





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

Marba Tinto Barrica, de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, ha sido distinguido con el premio al Mejor Vino de Canarias 2018 en el Concurso Oficial Agrocanarias que organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El fallo del jurado, resultado del trabajo de una veintena de catadores en sendas jornadas de cata celebradas en Tenerife y La Palma, ha sido anunciado esta mañana en la Casa Salazar, en Santa Cruz de La Palma.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, ha sido el encargado de hacer público dicho fallo, que también recoge, entre otros, galardones para la mejor imagen y presentación (De Yanes Edición Limitada, de la D.O. Islas Canarias), vino de producción limitada (De Yanes Edición Limitada y Jable, de la D.O. Islas Canarias) y ecológico (Pagos de Reverón Tinto Barrica, de la D.O. Abona). El concurso Agrocanarias que reconoce las mejores producciones de vinos, gofio, quesos y aceites,



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

entrega premios a los vinos de las Islas desde el año 2000 y es el único certamen de este tipo de carácter oficial que se celebra en el Archipiélago. Este año reconocerá, además, la mejor sal de Canarias.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha destacado la importancia de este galardón que “reconoce productos de calidad diferenciada y que es un acicate para sus productores”. Ha manifestado que “es además un reconocimiento al trabajo de agricultores de las Islas y al valor de la cultura del vino, íntimamente relacionada con la historia, tradiciones y el paisaje de este Archipiélago”.

Por su parte, el director del ICCA indicó que el objetivo de esta certamen es promocionar estas producciones, sensibilizar al consumidor de la importancia de apostar por productos canarios y premiar a aquellos productores que apuestan por la calidad, “siendo un empuje para comercializar sus productos en el mercado”.



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 acto, que ha contado también con la presencia del presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, y del consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, ha servido además para dar a conocer las producciones que han sido merecedoras de la Gran Medalla de Oro, incluido el citado Marba Tinto Barrica. Estos son: Momentos (D.O. Valle de Güímar), Arese Tinto Barrica (D.O. Abona), Brumas de Ayosa (D.O. Valle de Güímar) y Punta del Sol (D.O. Tacoronte-Acentejo).

Han recibido Medalla de Oro Brumas de Ayosa Brut Nature (D.O. Valle de Güímar), Pagos de Reverón Rosado Afrutado (D.O. Abona), Flor de Chasna Rosado Afrutado (D.O. Abona), Testamento Malvasía Aromática Dulce (D.O. Abona), Agala altitud 1190 Dulcelena, Cosecha 2015 (D.O. Gran Canaria), Ferrera (D.O. Valle de Güímar), Moon Blanco Afrutado (D.O. Valle de Güímar), Cumbres de Abona (D.O. Abona), Flor de Chasna 4 meses 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

barrica 2016 (D.O. Abona), Flor de Chasna 4 meses en barrica 2017 (D.O. Abona), Flor de Chasna Tinto Tradicional (D.O. Abona), Jable (D.O. Islas Canarias), Oro Blanco de Tirajana (D.O. Gran Canaria) y Testamento Malvasía Aromática Dry (D.O. Abona).

Las medallas de plata han recaído en Moon Blanco Seco (D.O. Valle de Güímar), Tierra de Frontos Blanco Seco (D.O. Abona), Ferrera (D.O. Islas Canarias), Vega Norte Blanco (D.O. La Palma), Brumas de Ayosa D.O. Valle de Güímar), Pagos de Reverón Tinto Barrica Ecológico (D.O. Abona), De Yanes Edición Limitada (D.O. Islas Canarias), Pagos de Reverón Blanco Afrutado (D.O. Abona) y Moon Rosado Afrutado (D.O. Valle de Güímar).

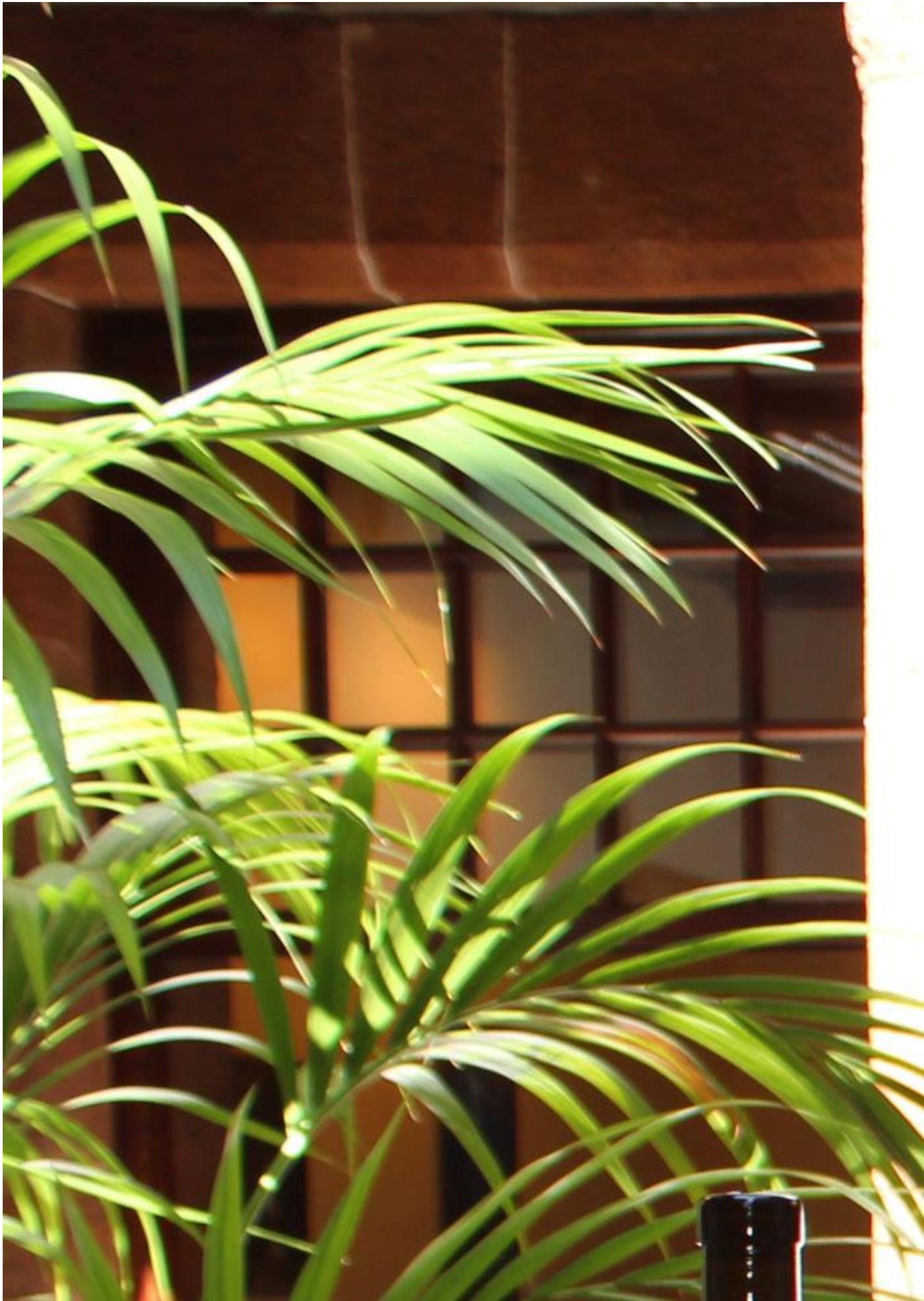


Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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





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

Todos los vinos premiados.

Todos los vinos premiados.

Por Denominaciones de Origen Protegidas, Abona suma 12 galardones, Valle de Güímar obtiene ocho, la D.O. Islas Canarias un total de cuatro, Tacoronte-Acentejo, 2, los mismos que Gran Canaria, mientras que la Denominación de Origen La Palma obtiene un premio.

Un total de 148 vinos se habían presentado a esta edición del certamen, procedentes de diez de las 11 Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos del Archipiélago. Por islas, 113 corresponden a Tenerife, 17 a Gran Canaria, ocho a La Palma, cinco son de El Hierro, tres de La Gomera, y dos de Fuerteventura. Se da la circunstancia de que este año no concurrió ninguno de la isla de Lanzarote.



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

Por tipo de vino, los concursantes fueron 49 tintos, 48 blancos, 24 semidulces, 16 rosados, cinco dulces, dos de crianza, dos espumosos, un malvasía dulce y un semiseco, que fueron catados por una veintena de expertos catadores representantes de los Consejos Reguladores, organizaciones agrarias, sector hostelero y de la distribución, enólogos, sumilleres, periodistas y chefs.

Agrocanarias se viene desarrollando desde el año 2000 y es una herramienta para la promoción de los vinos canarios y un apoyo para el sector, ya que comercializará estos vinos con el sello distintivo del galardón recibido.