



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

VIERNES, 20 DE ABRIL DE 2018

CANARIAS AHORA

EL CONCURSO AGROCANARIAS ELIGE ENTRE 145 PRODUCCIONES EL MEJOR QUESO DEL ARCHIPIÉLAGO

Gran Canaria presenta en 2018 la oferta más amplia, 46; La Palma aporta 40, Fuerteventura 27, Tenerife 21, Lanzarote seis, La Gomera tres y El Hierro dos



El Gran Hotel Atlantis Bahía Real, en Corralejo (Fuerteventura), acoge este jueves la fase final del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2018, certamen que en esta edición cuenta con un total de 145 producciones participantes. El fallo de los



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

catadores en esta convocatoria, la de 2018, se dará a conocer más adelante.

Gran Canaria es la isla que presenta mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma, con 40; Fuerteventura, con 27, y Tenerife, con 21. Lanzarote ha presentado seis, La Gomera tres y El Hierro dos. Por tipo de quesos, los elaborados con leche cruda y semicurados de cabra son de los que hay más muestras, con un total de 26.

Esos quesos han sido evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de cata ciega. Este certamen, que se viene desarrollando desde 2002, está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Cuenta en esta ocasión con el apoyo del Cabildo de Fuerteventura. Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Flores, la cita tiene como objetivo promocionar los quesos de las islas, dando a conocer su calidad y diversidad y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

Por su parte el presidente de la Corporación insular, Marcial Morales, destacó la calidad de los quesos



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

majoreros, “parte de la excelencia de esta isla”, y se refirió a las acciones que desde las distintas administraciones se están llevando a cabo “para que el turista consuma cada vez más los magníficos productos que ofrece el campo canario”.

Entre las producciones participantes se elige el Mejor Queso de Canarias (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones con denominación de origen protegida que hayan obtenido la máxima puntuación), Mejor Queso Ecológico, Mejor Queso de producción limitada (procedente de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos, salvo si es de calidad diferenciada), Mejor Imagen y Presentación, y Mejor Queso del Jurado infantil.

Este último premio recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo Municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario. Ellos participaron en la cata infantil celebrada este miércoles y dirigida a acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarlos de la importancia de apostar por su consumo.



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 PSOE PIDE A CLAVIJO QUE DEMUESTRE EL MISMO INTERÉS POR LOS PRODUCTORES DE COCHINILLA QUE POR LOS JUGADORES DE 'E-SPORTS'

La portavoz de Agricultura del grupo Socialista, Ventura del Carmen, explica que las subvenciones a la cochinilla se limitan a la ayuda por hectárea en producción de 325 euros al año



La portavoz de Agricultura del grupo parlamentario Socialista, Ventura del Carmen Rodríguez, instó este miércoles al Gobierno de Canarias a prestar a los productores de cochinilla la atención que merecen por la importancia de este cultivo histórico, uno de los más emblemáticos de Canarias. “Ojalá el



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

presidente Clavijo demostrase el mismo interés por los productores de cochinilla que por los jugadores de 'e-sports", dijo en comisión parlamentaria, donde preguntó al Gobierno por la posibilidad de incluir este cultivo en los fondos Posei.

En su intervención, recordó que en la actualidad, las subvenciones a la cochinilla se limitan a la ayuda por hectárea en producción de 325 euros al año en la medida ambiental del Programa de Desarrollo Rural. Indicó que en junio de 2017, la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de las Islas Canarias (Acecican) se reunió con el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias para abordar el Reglamento de Medidas Específicas del Sector Agrícola de las Regiones Ultraperiféricas.

"Este documento contiene los programas tipo Posei que deben ser tramitados por el Gobierno a petición de los productores como medida de apoyo a sectores tradicionales", señala Rodríguez, y añade que el responsable del Gobierno canario se comprometió entonces a trabajar con la asociación para desarrollar el documento estrategia de exportación de cochinilla de Canarias y remitirlo a la Comisión. "Después de un año, nada nuevo se ha producido", lamentó.

La parlamentaria del PSOE subrayó que los productores se sienten discriminados en cuanto a las ayudas y la promoción del sector, al tiempo que recalcó la importancia de fomentar el



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

asociacionismo e insistió en la necesidad de que la cochinita entre en el Posei. “Ya es demasiado tiempo realizando esta demanda y no debemos olvidar el riesgo de que desaparezca este cultivo, por lo que es preciso establecer medidas de apoyo para dignificar a quienes se dedican a ello”.

CANARIAS NOTICIAS

LA GUARDIA CIVIL INMOVILIZA CARNE PARA CONSUMO HUMANO EN FUERTEVENTURA

El vehículo llevaba dos piezas de ganado, 30 kilogramos de cabra, junto con productos de limpieza y plantas





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 patrulla del Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) de la Guardia Civil de Puerto del Rosario ha inmovilizado en Fuerteventura carne para consumo humano por incumplir la normativa sobre seguridad animal, ya que iba en un vehículo frigorífico junto con productos de limpieza y plantas, según indica en un comunicado.

El vehículo transportaba dos cabras con un peso total de 30 kilogramos para consumo humano, según reconoció el conductor, que ya había sido denunciado por hechos similares.

Los agentes comprobaron además que los aparatos de control de la temperatura estaban apagados.

Las cabras fueron trasladadas al veterinario de salud pública para su destrucción.

EL PROGRAMA DE ECOCOMEDORES DE CANARIAS, MODELO PARA OTRAS SIETE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Técnicos de Canarias, Galicia, Madrid, Cataluña, País Vasco, Navarra, Andalucía y Baleares participan en el seminario formativo organizado por el Gobierno de Canarias para compartir la metodología de trabajo de su Programa de Ecocomedores con otras comunidades autónomas, con el fin de facilitar la implantación de este modelo en proyectos de este



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

tipo que se desarrollen en otras regiones. Esta iniciativa se lleva a cabo con éxito en 54 centros educativos del Archipiélago con la participación de 10.700 comensales y 102 agricultores.



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha inaugurado esta tarde el encuentro al que también ha asistido José Díaz Flores, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) que lo organiza. Se celebra durante dos jornadas en el Antiguo Convento de Santo Domingo, en La Laguna e incluye visitas a explotaciones agrarias. Quintero ha destacado el “esfuerzo de todos por poner en marcha este proyecto que es pionero y ejemplo para otras comunidades autónomas”. El consejero ha manifestado que “además de una alimentación más saludable entre los jóvenes, este proyecto promueve la agricultura ecológica y de cercanía y la promoción del producto local, que



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

genera paisaje, economía y es medioambientalmente más sostenible pues genera una menor huella de carbono”.

Un total de 133 participantes se dan cita en este seminario que bajo el lema "Ecocomedores: inspiración para un debate más amplio", busca generar un espacio para la transferencia de conocimiento que permita el intercambio de experiencias de referencia centradas en el fomento de la agricultura ecológica, el consumo de productos locales y la alimentación saludable y responsable.

La actividad se completará con la realización de talleres, en los que, a partir de una dinámica de trabajo apoyada en seis mesas técnicas –en torno a distintos temas: producción/planificación, sensibilización/educación, nutrición, precio del menú, cláusulas sociales y políticas públicas- se elaborará una propuesta de "contrato tipo", un documento de consenso entre los y las participantes de esta actividad, que recogerá una propuesta de bases para la contratación del servicio de comedor que contemple criterios de alimentación saludable, de educación para la salud y de sostenibilidad económica, ambiental y social y con el que se busca dar cabida a las producciones ecológicas en los contratos públicos.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria trabaja para aumentar la producción ecológica en Canarias y, entre otras líneas de actuación, para



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

mejorar la calidad de la alimentación de centros escolares y sociosanitarios, introduciendo el producto ecológico, local y de temporada en la elaboración de los menús a través del Programa Ecocomedores de Canarias.

Éste es un proyecto innovador, surgido en 2013 a partir de un proceso dinámico que permanece en mejora continua y que se caracteriza por su metodología integradora, donde todas las partes implicadas -personal de cocina y comedor, equipo docente, agricultores y agricultoras, padres y madres, etc.- participan en la toma de decisiones, reforzándose así las redes de compromiso, de colaboración y de producción ecológica, que son imprescindibles para su consolidación y continuidad en el tiempo.

Ecocomedores de Canarias, por el que el Gobierno de Canarias fue galardonado en los XIX Premios nacionales Andrés Núñez de Prado, en la modalidad de Defensa de la Producción ecológica, genera un menú alternativo a partir de productos ecológicos de nuestro entorno, minimizando los desplazamientos y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde edades tempranas. El desarrollo de este programa implica un alto nivel de responsabilidad social y ambiental, vinculado a un proceso educativo estrechamente ligado al conocimiento de lo que comemos y a la promoción de una alimentación saludable.



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 7

ENTRE QUESO Y QUESO, PAN Y MANZANA

Durante dos días, una veintena de catadores ha seleccionado en Corralejo el Mejor Queso de Canarias entre un total de 145 procedentes de todas las islas y en base a criterios de olor, sabor y textura que limpian el pan y la manzana entre muestra y muestra. Los ganadores se darán a conocer en 15 días



Una veintena de catadores ha olido, probado y evaluado durante dos días en Corralejo los 145 quesos que optan al galardón al Mejor Queso de Canarias. Gran Canaria, con 46 productos, es la isla que cuenta con mayor número a concurso, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27, 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

con 21, Lanzarote seis, La Gomera tres y El Hierro dos.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno autónomo, impulsa una edición más del Concurso de Quesos Agrocanarias, cuya andadura comenzó en 2002. De entre las producciones participantes se elige el Mejor Queso de Canarias, que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones con Denominación de Origen (DO) Protegida que hayan obtenido la máxima puntuación.

El comité de expertos catadores de esta edición de Agrocanarias también galardonan al Mejor Queso Ecológico, Mejor Queso de producción limitada que proceda de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos salvo si es de calidad diferenciada, Mejor Imagen y Presentación y Mejor Queso del Jurado infantil. Este último premio recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario que participaron en la cata infantil celebrada el miércoles por la tarde y dirigida a acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.



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

Además de estas distinciones, se reconocerá con una gran medalla de oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos de la ficha de cata. Obtendrán una medalla de oro aquellos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla de plata los que logren al menos un 65% de la puntuación, detalla el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

CANARIAS 24 HORAS

145 PRODUCCIONES DE TODAS LAS ISLAS COMPITEN EN AGROCANARIAS POR EL GALARDÓN AL MEJOR QUESO DE CANARIAS

En esta edición del certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y que se celebra en Fuerteventura, participan 46 quesos de Gran Canaria, 40 de La Palma, 27 de Fuerteventura, 21 de Tenerife, 6 de Lanzarote, 3 de La Gomera y 2 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

Hoy se ha celebrado en el Gran Hotel Atlantis Bahía Real, en Corralejo, la fase final del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2018, certamen que en esta edición cuenta con un total de 145 producciones participantes, procedentes de todas las islas. Gran Canaria, es la isla que cuenta con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote ha presentado seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra son los que cuenta con mayor número de muestras, un total de 26.

Éstos han sido evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El certamen que se viene desarrollando desde 2002, está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuenta en esta ocasión con el apoyo del Cabildo de Fuerteventura. Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Flores, esta cita tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

Por su parte el presidente de la corporación insular, Marcial Morales, destacó la calidad de los quesos



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

majoreros, "parte de la excelencia de esta isla" y se refirió a las acciones que desde las distintas administraciones se están llevando a cabo "para que el turista consuma cada vez más los magníficos productos que ofrece el campo canario".

De entre las producciones participantes se elige el "Mejor Queso de Canarias" (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones con Denominación de Origen Protegida que hayan obtenido la máxima puntuación), "Mejor Queso Ecológico", "Mejor Queso de producción limitada" (procedente de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos salvo si es de calidad diferenciada), "Mejor Imagen y Presentación" y "Mejor Queso del Jurado infantil". Este último premio recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario que participaron en la cata infantil celebrada ayer por la tarde y dirigida a acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.

Además de estas distinciones serán reconocidos con una gran medalla de oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una medalla de oro aquellos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla 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

plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y aceites del Archipiélago, y este año como novedad, el de sales marinas.

El ICCA anunciará públicamente los quesos galardonados en unas semanas y los promocionará en aquellos eventos y acciones promocionales que organice a lo largo del año.

LA GUARDIA CIVIL INMOVILIZA EN FUERTEVENTURA CARNE PARA CONSUMO HUMANO POR INCUMPLIR LA NORMATIVA SOBRE SEGURIDAD ANIMAL

La Patrulla del Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de Puerto del Rosario, en Fuerteventura, ha denunciado el pasado día 07 del presente mes al conductor de un camión que transportaba piezas de ganado infringiendo varios preceptos de la Ley 8/2003 de Sanidad 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

Control

En base a los cometidos específicos del SEPRONA sobre la vigilancia de la sanidad animal, los agentes dieron el alto a un camión frigorífico en un camino rural situado en el municipio de Puerto del Rosario.



Una vez identificado el conductor del camión, los agentes inspeccionaron la zona de carga, observando primero como los aparatos de control de la temperatura estaban apagados, siendo la primera de una serie de infracciones detectadas a la mencionada ley.

Los agentes comprobaron que las piezas de carne no llevaban los sellos identificativos preceptivos, ni documentos de trazabilidad, además el conductor tampoco aportaba análisis, pruebas y test de detección de enfermedades a que deben someterse los animales destinados al consumo humano.



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

Denuncia

Por todos estos hechos los agentes del SEPRONA inmovilizaron la partida de carne, denunciando al conductor por infracciones a la Ley de Seguridad Animal, la cual ha sido remitida a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, encargada del inicio del correspondiente expediente sancionador.

El día 10 la patrulla del SEPRONA acompañó al veterinario de sanidad pública para destruir la carne inmovilizada.

ARONA CONECTA EL SECTOR PRIMARIO CON EL TURÍSTICO LLEVANDO EL MERCADO DEL AGRICULTOR AL NÚCLEO DE LOS CRISTIANOS

Los puestos del Mercado se instalarán en esta localidad todos los jueves desde hoy y de manera alterna entre las 9.00 y las 13.00 horas en una apuesta por impulsar la producción local de Arona, uno de los puntos estratégicos de la gestión del grupo de gobierno que lidera el alcalde, José Julián Mena

Conectar el sector primario con el turístico, potenciando el producto local y dando a conocer el Mercado del Agricultor de Valle San Lorenzo es el objetivo prioritario de la iniciativa del área municipal de Promoción Económica de llevar los puestos 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

esta infraestructura por los diferentes núcleos de Arona.



De esta forma, el núcleo turístico de Los Cristianos se convirtió hoy en un punto de venta agrícola con la instalación de una veintena de puestos, entre agricultores, ganaderos, reposteros y artesanos, que ofrecieron desde primeras horas de la mañana y hasta las 13:00 horas sus productos, que podrán ser adquiridos tanto entre la población residentes como la visitante. La iniciativa se repetirá los jueves de manera alterna a partir de las 9.00 de la mañana y los puestos estarán instalados en la bahía de Los Cristianos.

"Con esta iniciativa queremos no solo promocionar el Mercado del Agricultor, que abre sábados y domingos en Valle San Lorenzo, sino también fomentar el producto local entre la población", destaca la concejala de Promoción Económica, Dácil



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

León, quien subrayó la importancia de conectar el sector primario local con el turístico.

La propuesta se incluye en uno de los puntos estratégicos que impulsa el grupo de gobierno que lidera el alcalde de Arona, José Julián Mena, entre los cuales la sostenibilidad ocupa un puesto primordial, una sostenibilidad que pasa por fomentar la producción local, generando riqueza entre los vecinos del municipio y disminuyendo el impacto de la huella de carbono.

"Otro de los objetivos por el cual se ha puesto en marcha esta actividad se centra en la fidelización de la clientela, llevando a cabo distintas iniciativas que hagan de nuestro Mercado un punto de encuentro", ha indicado la edil.

LA OROTAVA ACOGE LA I FERIA DEL AGUACATE

La Plaza de la Constitución, conocida también como Plaza del Kiosco, acoge en la tarde del próximo viernes 20 de abril la Feria del Aguacate, primera que se celebra en la Villa e incluso en Tenerife

La muestra se incluye dentro del programa agrícola-gastronómico Saborea La Orotava, que también ha contado con jornadas formativas y el concurso-ruta de tapas, montaditos, dulces y postres con el aguacate como 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



El edil delegado de Agricultura, Alexis Pacheco, detalla que la feria abrirá sus puertas a las cinco de la tarde y permanecerá abierta hasta las 22:00 horas. A lo largo de la tarde, las comercializadoras, viveros y empresas participantes ofrecerán variedades de este producto local para su degustación, así como diversas charlas de interés en esta materia.

Se contará con un área destinada a la restauración en el que se ubicarán los establecimientos ganadores del concurso-ruta gastronómica: la tasca-venta El Gomero, el Bodegón El Lebrillo, el restaurante El Algarrobo, Momentos Teté, la pastelería la Manobuena y Tasca Victoria ofrecerán sus tapas y postres al precio de 2´5 euros.

El edil subraya que otro espacio, de 18:00 a 20:00 horas, se destinará a los más pequeños de la casa, que podrán disfrutar de divertidos y didácticos talleres gastronómicos confeccionando sus propios



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

platos y acercándoles al mundo agrícola. Mientras que a las 21:00 horas tendrá lugar un concierto a cargo del grupo 'Parranderos y punto'.

Las charlas informativas durarán entre 15 y 20 minutos y se sucederán a lo largo de la tarde en una carpa destinada a tal fin. Serviagroc, empresa de Fertilizantes ecológicos, comenzará a las 17:40 horas exponiendo sobre el tema de la economía circular...el compost como fertilizante en los cultivos. La entidad Aguasol, de insumos ecológicos, tratará los beneficios del té de compost en agroecología, mientras que la comercializadora de la Fast expondrá todos los detalles sobre la planificación de producción y distribución del aguacate. Agro-Rincón, vivero y comercializadora, hará un recorrido por sus 25 años trabajando por el cultivo de aguacate en Canarias. La comercializadora Tenerife Aguacates ofrecerá una charla sobre el futuro de este producto. Y los viveros Catesa, Paco y Cosma, hablarán sobre la importancia de la buena selección de los patrones y púas, su propia historia y frutales del mundo. Las comercializadoras y viveros informarán en sus stands de lo que hacen y a la vez ofrecerán asesoramiento a aquellas personas que estén interesadas tanto en el producto del aguacate como en otros frutales.

Pacheco destaca el valor del cultivo del aguacate y que es un sector en plena expansión y con mucho futuro, al generar una importante actividad



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

económica y ser el motor de numerosas familias, "pues además de ser un producto exquisito y de gran calidad, también es muy solicitado en el ámbito de la gastronomía que está a su vez en auge". El aguacate de Canarias y, en especial del Valle de La Orotava, tiene sello de calidad y es demandado tanto en el mercado local como foráneo, por lo que sería positivo que se expanda el cultivo, se potencie el sector agrícola, se genere más empleo y todo ello redunde positivamente en la economía local.

El proyecto cuenta con la colaboración del Cabildo de Tenerife y el Gobierno de Canarias.

DIARIO DE AVISOS

TRANSPORTABA CARNE DE CABRA EN ESTE PÉSIMO ESTADO EN FUERTEVENTURA

Además de llevar la carne junto a productos de limpieza y plantas, los aparatos de control de la temperatura del camión frigorífico estaban apagados





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 Patrulla del Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de Puerto del Rosario (Fuerteventura) ha inmovilizado unos 30 kilogramos de carne de cabra doméstica para el consumo que estaban siendo transportados en un camión junto a productos de limpieza y plantas e infringiendo varios preceptos de la Ley 8/2003 de Sanidad Animal.

En un comunicado, la Benemérita explicó que se denunció el 7 de abril al conductor de un camión después de que los agentes, en labores de vigilancia de la sanidad animal, dieran el alto a un camión frigorífico en un camino rural de la capital d la isla.

Una vez identificado el conductor del camión, los guardias civiles inspeccionaron la zona de carga y observaron que los aparatos de control de la temperatura estaban apagados, siendo la primera de una serie de infracciones detectadas a la mencionada ley.

De igual modo, comprobaron que las piezas de carne no llevaban los sellos identificativos preceptivos, ni documentos de trazabilidad y, además, el hombre tampoco aportó análisis, pruebas ni test de detección de enfermedades al que deben someterse los animales destinados al consumo humano.

Así, los agentes inmovilizaron la partida de carne y denunciaron al conductor por infracciones a la Ley



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 Seguridad Animal, denuncia que ha sido remitida a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, encargada del inicio del correspondiente expediente sancionador.

Por su parte, la patrulla del Seprona acompañó el pasado 10 de abril al veterinario de sanidad pública para destruir la carne inmovilizada.

145 QUESOS DE TODAS LAS ISLAS COMPITEN POR EL PREMIO AGROCANARIAS 2018

Gran Canaria es la isla que cuenta con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21





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 Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2018 se celebró ayer jueves en Fuerteventura su fase final, un certamen que cuenta con un total de 145 producciones participantes procedentes de todas las islas, según informó el Gobierno de Canarias en una nota de prensa. De esta manera, Gran Canaria es la isla que cuenta con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21.

Mientras, Lanzarote ha presentado seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra son los que cuenta con mayor número de muestras, un total de 26.

Por su parte, los quesos han sido evaluados durante dos jornadas por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de 'cata ciega'.

Por su parte, el certamen que se viene desarrollando desde 2002, está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuenta en esta ocasión con el apoyo del Cabildo de Fuerteventura.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, ha explicado que esta cita tiene como objetivo promocionar los



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

quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

De entre las producciones participantes se elige el 'Mejor Queso de Canarias' (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones con Denominación de Origen Protegida que hayan obtenido la máxima puntuación), 'Mejor Queso Ecológico', 'Mejor Queso de producción limitada' (procedente de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos salvo si es de calidad diferenciada), 'Mejor Imagen y Presentación' y 'Mejor Queso del Jurado infantil'.

Finalmente, el ICCA anunciará públicamente los quesos galardonados en unas semanas y los promocionará en aquellos eventos y acciones promocionales que organice a lo largo del año.

VITICULTORES Y BODEGUEROS RECLAMAN "FLEXIBILIZAR" LA REGULACIÓN DE LOS GUACHINCHES

La Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo) reclama buscar una "fórmula más sencilla" para regular la práctica de estos establecimientos y ordenar mejor el sector



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 Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo) reclama “flexibilizar” y buscar una “fórmula más sencilla” para regular la práctica de los guachinches con el fin de ordenar mejor el sector.

En declaraciones a Europa Press, su presidente, Hugo Luengo, ha comentado que no es partidario de que el Gobierno de Canarias incremente la regulación porque es partidario de la “libre empresa”, pero al menos sí ha abogado por que los guachinches abran todo el año, y no cuatro meses como recoge el decreto de 2013, si bien “en la práctica funcionan todo el año”.



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

Además, ha señalado que todos los problemas del sector no se resuelven con el decreto ya que, por ejemplo, hay “otro follón” con el suelo rústico, con un “lío urbanístico” para poder abrir los establecimientos.

Miguel, de 55 años, lleva casado veintisiete años y tiene dos hijos de 22 y 25. Hasta el 23 de octubre de 2016 era soldador en una empresa de construcción, con un sueldo de 1.200 € al mes. Desde el 24 de octubre trabaja desde casa, ganando al mes una cantidad variable, pero nunca inferior a 5.000 €

Luengo ve “difícil” llegar a una solución a corto plazo y menos aún si se abre la puerta a modificar el decreto, como ha planteado la Consejería de Agricultura, pero ha remarcado en que “es un disparate” limitar la apertura a cuatro meses.

En lo que sí ha insistido es en que se debe garantizar que el vino que se vende sea local porque hay un “fraude relativamente amplio”, tanto en guachinches como en bares, con vino de la Mancha “y no hay manera de caminar para ningún lado”. “Es un volumen considerable y se mete en los circuitos de la restauración”, ha agregado.

Sobre las críticas de los restauradores a los guachinches, ha apuntado que “se ha magnificado” ya que la carga impositiva “es la misma” y los trabajadores también están dados de alta. “Ha



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

habido palos de la Seguridad Social con esto, aquí no se escapa nadie. Lo que pasa es que a la gente, desde que tenga que competir, eso no le gusta”, ha agregado.

RTVC

LA FASE FINAL DEL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS 2018 REÚNE 145 QUESOS

Las producciones presentadas a concurso han sido evaluadas durante dos jornadas por una veintena de catadores expertos siguiendo el sistema de "cata ciega"



Un total de 145 quesos procedentes de todas las islas han participado este jueves en la fase final del



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

Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2018, que se ha celebrado en el Gran Hotel Atlantis Bahía Real de Corralejo (Fuerteventura).

En esta edición participan 46 quesos de Gran Canaria, 40 de La Palma, 27 de Fuerteventura, 21 de Tenerife, seis de Lanzarote, tres de La Gomera y dos de El Hierro, según ha informado hoy en un comunicado la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

Las producciones presentadas a concurso han sido evaluadas durante dos jornadas por una veintena de catadores expertos siguiendo el sistema de "cata ciega".

La cita tiene como objetivo promocionar los quesos de las islas y mejorar su comercialización, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, ha explicado el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) José Díaz-Flores.

De entre las producciones participantes se eligen el "Mejor Queso de Canarias", "Mejor Queso Ecológico", "Mejor Queso de producción limitada", "Mejor Imagen y Presentación" y "Mejor Queso del Jurado infantil".

Además, los quesos que hayan logrado la máxima puntuación en su panel y alcancen al menos el 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

de los puntos estipulados en la ficha de cata serán reconocidos con una gran medalla de oro.

Obtendrán también una medalla de oro aquellos quesos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y medalla de plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.

Por su parte, el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, ha recordado que los quesos majoreros, por su calidad, son "parte de la excelencia de la isla" y ha destacado la importancia de que "el turista consuma cada vez más los magníficos productos que ofrece el campo canario".

El ICCA publicará en unas semanas los quesos galardonados en esta edición de Agrocanarias, un evento que se viene celebrando en las islas desde 2002.

EL APURÓN

LA ALIANZA ENTRE TRANSVULCANIA Y ASPROCAN CONVIERTE AL PLÁTANO DE CANARIAS EN EL ALIMENTO OFICIAL DE LA PRUEBA

Domingo Martín: "Es interesante que la sociedad palmera valore la aportación que están haciendo



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

otros productores de las islas para, indirectamente, desarrollar La Palma”



Qué mejor lugar para plasmar la colaboración un año más entre Transvulcania y la Asociación de Productores de Plátanos de Canarias, Asprocan, que una finca de plátanos en Breña Baja, donde se ve el trabajo del productor y el resultado del esfuerzo, la fruta canaria, que tanto gusta a los deportistas por sus propiedades y nutrientes. Por ello, no sorprende que Plátano de Canarias haya sido presentado como el “Alimento Oficial de Transvulcania 2018”, que cumple su décima edición.

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, junto con la consejera de Deportes, Ascensión Rodríguez, y el presidente de Asprocan, el palmero Domingo Martín, sellaron con su presencia esta colaboración que es buena para ambas partes, según reconocieron. Pestana agradeció a Plátano 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

Canarias y a Asprocan su “colaboración con un evento de primera línea como Transvulcania” que “es el resultado de muchas colaboraciones; es verdad que el Cabildo es el gran impulsor de esta actividad, a través de la empresa pública Sodepal, pero sin la colaboración de patrocinadores como Plátano de Canarias no sería posible, una marca a la que nos gustaría estar ligados durante toda la historia de la Transvulcania, porque forma parte de nuestra carácter, es un nuestro principal cultivo, nuestro principal motor económico y nos parece que tenemos que mostrar nuestra gratitud por acompañarnos en esta aventura que da repercusión y prestigio a nuestra isla”.

Domingo Martín recordó que es el cuarto año que Asprocan colabora con esta prueba deportiva de importancia internacional, puesto que explicó que “nuestro objetivo es que nuestro producto estrella en Canarias se consolide como un producto que cuida de la salud de los consumidores”.

“Estamos volcados en ese objetivo y un deporte de alta calidad como es este da mucha imagen al Plátano de Canarias, que es un producto de consumo para los deportistas, por sus nutrientes, por su aportación calórica en potasio, vitaminas y minerales; por lo tanto, es el alimento, tal vez, más completo para este tipo de eventos”.

De modo que consideró Martín que “esta colaboración es mutua”, además de destacar que el



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

resto del sector platanero está colaborando también con la isla, “al ser donde más peso específico tiene el plátano de Canarias”. En este sentido, indicó que “es interesante que la sociedad palmera valore la aportación que están haciendo otros productores de las islas para, indirectamente, desarrollar La Palma”.

Ascensión Rodríguez se mostró muy contenta con esta “alianza” entre Plátano de Canarias y la Transvulcania porque “creo que las dos marcas se complementan”. “El plátano será el alimento oficial de la prueba y yo creo que habla bien a las claras del compromiso que tiene Plátano de Canarias con la isla y qué menos que estar en el evento más representativo de nuestra isla, que nos exporta tanto como isla como marca al exterior”. La consejera recordó que en Transvulcania hay más de 60 nacionalidades representadas y que el plátano es el alimento predilecto de los corredores, de los deportistas, porque “es un alimento completo que hace que esté en su menú diario”. Por eso añadió que “estará presente en todos nuestros avituallamientos, en metas y salidas, para que los corredores tengan su aporte especial de Plátanos de Canarias”.