



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, 19 DE MAYO DE 2018

EL DIA

LA FERIA DELALAGUNA HOMENAJEA A PEDRO MOLINA EL 25 Y 26 DE MAYO

La cita contará con unas 60 actividades en las principales calles del casco El artista Luigi Stinga creará una escultura de cuatro metros con la forma de la mano del líder ganadero.





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

"Surcaste mi corazón y la razón de mi lucha", escribió el alcalde, mientras que el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, y el concejal lagunero de Desarrollo Rural, Antonio Pérez Godiño, expresaron: "Maestro, referente del sector primario" y "Gracias, Pedro, por indicarnos el camino". El soporte eran unos trozos de madera que, junto a otros muchos -en los que los ciudadanos podrán poner sus mensajes-, utilizará el artista italiano Luigi Stinga para armar una obra de cuatro metros con la forma de una de las manos de Pedro Molina, expresidente de Agate, fallecido en enero, con una vara. La obra se exhibirá en un lugar destacado de la ciudad.

La escritura de los políticos y ese trabajo de Stinga están enmarcados en la Feria DeLaLaguna, presentada ayer. Se va a desarrollar los días 25 y 26 de mayo y pretende realzar los productos del municipio y, sobre todo, del sector primario. En esta primera edición se realizará un homenaje a Molina. Por ello se exhibirá una escultura de madera, obra del artista Luigi Stinga, que estará presente en un "lugar destacado de la ciudad", según informaron ayer.

"Pedro Molina fue el verdadero inspirador del proyecto DeLaLaguna y quien lo tuteló desde el principio", apuntó el alcalde. "La idea de celebrar la Feria DeLaLaguna nació ante la necesidad detectada de profundizar en el sentimiento de compartir el mismo municipio que tienen todos los laguneros, con



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

independencia del pueblo o barrio del que se viene", añadieron.

Concretamente, las principales calles del casco histórico ofrecerán los días 25 y 26 de mayo una gran muestra de la identidad local a través de más de 60 actividades. El arranque será el viernes 25 con una muestra de juegos tradicionales en la Casa del Ganadero, en la que participarán unos 200 escolares del municipio y a lo que se les ofrecerá un desayuno saludable.

PROGRAMA DE ACTOS

La Casa del Ganadero albergará el comienzo de los actos, que estará dirigido a escolares del municipio. Le seguirán, aunque en el casco histórico, rutas guiadas para poner de relieve el patrimonio histórico con el que cuenta la Ciudad de los Adelantados.

El entorno de La Concepción será otro de los centros neurálgicos, con juegos populares y gastronomía, entre otras actividades que se repartirán entre el viernes y el sábado. También esta zona acogerá el segundo de los días un maratón de envite de la Federación de Asociaciones de Vecinos Agüere.

La plaza de la Catedral contará con exposiciones y talleres de productos locales, donde los visitantes podrán observar alimentos agropecuarios como dulces, mieles, conservas, productos agrarios y ganaderos, así

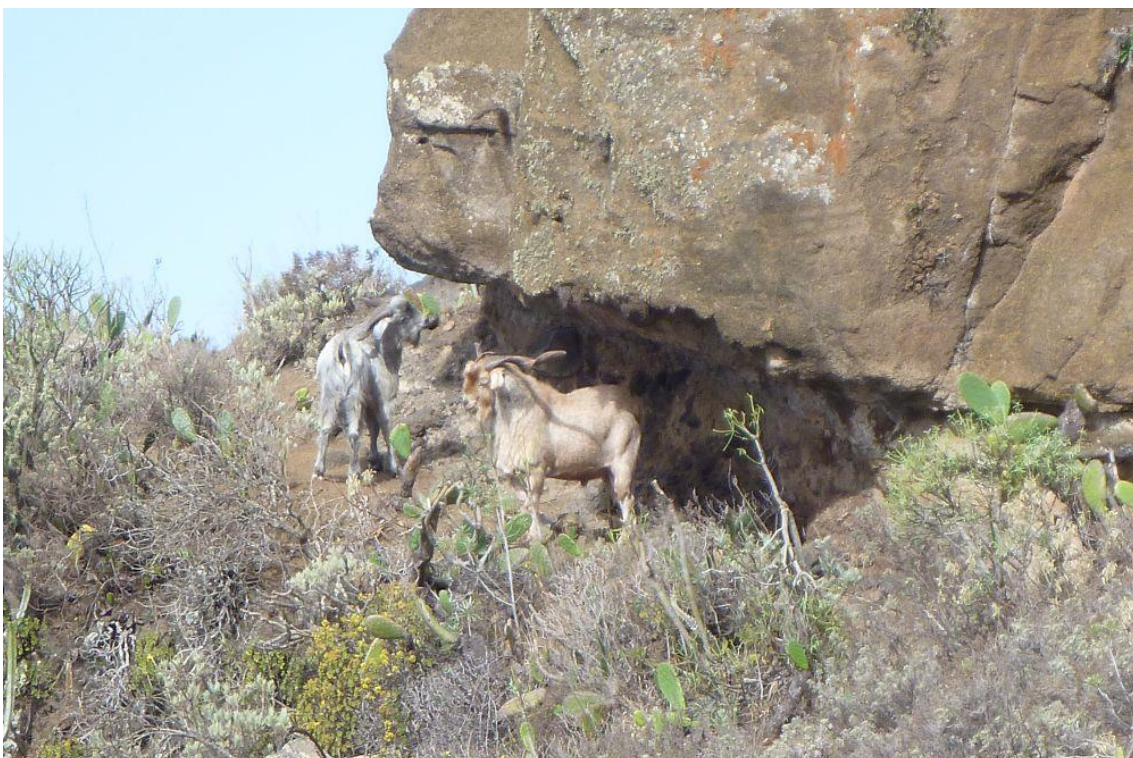


Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa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

como la obtención de información sobre los mismos, puntos de compra, beneficios... Unos talleres sobre la miel es otra de las propuestas.

LOS PROPIETARIOS DE CABRAS SUELTAS EN ANAGA TIENEN DOS MESES PARA RETIRARLAS

Si transcurrido este tiempo los animales continúan sin control, las administraciones públicas procederán a llevar a cabo las labores de recogida y traslado del ganado, o se tomará otro tipo de medidas.



Los dueños de cabras sueltas y sin control en el Parque Rural de Anaga disponen de dos meses para retirar 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

animales de este entorno. De lo contrario podrían enfrentarse a sanciones que alcanzan los 1.500 euros.

Así lo establece un bando de la Alcaldía, que ya ha sido trasladado a los colectivos del Macizo, similar al que hizo público hace unos meses el municipio de Buenavista del Norte, en relación con el Parque Rural de Teno, otro enclave en el que durante los últimos años ha aumentado la presencia de cabras asilvestradas.

El Bando de Santa Cruz detalla que "queda prohibido" a las personas propietarias y poseedoras de animales domésticos su abandono en espacio público o privado que ocasione molestias al vecindario o deterioro del entorno, siendo responsables de los daños que ocasionen.

También establece que la Ordenanza Municipal sobre Protección y Tenencia de Animales prohíbe la tenencia de ganado suelto sin vigilancia, y tipifica como infracción grave "disponer de cualquier clase de ganado, u otros animales destinados a la producción y/ o al consumo sin los permisos administrativos exigidos, títulos habilitantes preceptivos, o en condiciones inadecuadas", siendo sancionable con multas de hasta 1.500 euros.

Del mismo modo, el Bando de la Alcaldía deja claro que si transcurridos los dos meses que se otorga a 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

propietarios para retirar los animales estos siguen sin control "las Administraciones Públicas procederán a llevar a cabo las labores de recogida y traslado de los animales presuntamente abandonados a los centros e instalaciones habilitados a tal fin, o tomar las medidas pertinentes para su control, pudiendo repercutir los costes a aquellos propietarios que se demuestren titulares de estos animales, así como iniciar el correspondiente expediente sancionador".

Aunque no se especifica, desde el Cabildo de Tenerife, administración competente en esta materia, no se ha descartado la caza para erradicar el ganado guanil, si las demás medidas no dieran el resultado esperado.

El Ayuntamiento de Santa Cruz solicita la colaboración de todos los vecinos para lograr con "prontitud" los objetivos propuestos con este tipo de medidas, "al objeto de preservar el entorno paisajístico y medioambiental, así como la flora y fauna propia del enclave".

El concejal de Medio Ambiente de la capital, Carlos Correa, detalló ayer que aunque el consistorio no es competente en este asunto, "colabora" con la Corporación insular.

La proliferación de cabras asilvestradas en Anaga ha sido denunciada en varias ocasiones por vecinos y asociaciones de esta zona. Un estudio del Cabildo



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

calculó a finales de 2017 que había unos 350 ejemplares en los dos parques rurales.

LA PROVINCIA

LA ALDEA ELABORARÁ UN DULCE DE TOMATE DE RÉCORD

La II Feria del Tomate se clausura con éxito de participantes, que agotaron los 1.000 kilos de tomates a repartir y los 4.000 aperitivos preparados



La Aldea de San Nicolás ha clausurado el mediodía de este sábado, la II Feria de Tomate. Un éxito de público, entre el que se repartieron 1.000 kilos de tomate y unos 4.000 aperitivos elaborados en base al tomate. Además, se adelantó que en la tercera edición a celebrar en mayo de 2018, La Aldea de San Nicolás



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

elaborará un gran dulce de tomate con el que batir un record Guinness.

El concejal de Desarrollo Económico, David Hernández, tras agradecer la participación del numeroso público y de los PFAE de Servicios de Restauración de Tasarte y el alumnado y profesorado del Ciclo Superior de Dirección de Cocina del IES Felo Monzón de Las Palmas de Gran Canaria, comunicó el plan para el próximo año.

Tomando como base la receta ganadora del I Concurso de Tomate convocado con motivo de la segunda edición de la Feria, perteneciente a Encarna Segura, se elaborará un gran dulce de tomate a degustar por todos los presentes.

La mañana

Durante toda la mañana se han celebrado diferentes actividades relacionadas con el tomate, para dar a conocer esta fruta tan característica del municipio por su importancia en la cultura y economía locales.

Así, durante toda la mañana se han visitados cultivos, el Museo Vivo del Empaquetado de Tomate, se han realizado dos show cooking en los que se han elaborado hasta ocho recetas, se han degustado y se han repartido tomates.

Las ocho recetas que se han mostrado y degustado fueron croquetas de espinacas y tomate, con



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

salsarrama; mousse y su paté de tomate; tarta de tomate con cebolla caramelizada al graten; flan de tomate con nata; gelatina de tomate y queso de cabra; gominolas de tomate, pan de tomate y salmorejo aldeano.

Al igual que en la edición anterior, estas recetas se entregarán en papel a todos los restaurantes, bares y establecimientos relacionados con el servicio de comida del municipio, con el objetivo de que conozcan otros usos gastronómicos del tomate y valoren si incluir estas creaciones culinarias en las cartas de sus locales.

Concursos

Además, se entregaron los premios de los dos concursos convocados este año y relacionados con el tomate, uno de fotografía y otro de dulce de tomate. A este último, se presentaron 27 dulces de tomate, de los que resultaron ganadores, con el primer premio Encarna Segura; el segundo recayó en Sara María Rodríguez y el tercero, en Ceferino Martín.

Al de fotografía optaron diez imágenes, todas con el tomate como protagonista. El primer premio fue para Oribel Isabel Díaz Valencia por su imagen 'Arrancada'; el segundo, con 'Imperfectos' fue para Paula Mateu Pradera y el tercero, con el título 'El que busca siempre encuentra', fue para Fernando Godoy Araujo.



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 TUNO INDIO, NUEVO NICHOS DE EMPLEO EN AGAETE

Catorce vecinas y vecinos de la Villa participan en el proyecto 'Itinerario de inserción profesional en transformados agroalimentarios del tuno indio Agaete 2017'



El tuno indio, nuevo nicho de empleo en Agaete

El tuno indio podrá convertirse en un nicho de empleo gracias a la puesta en marcha del proyecto 'Itinerario de inserción profesional en transformados agroalimentarios del tuno indio Agaete 2017' en el que participan catorce vecinas y vecinos de la Villa.

En la actualidad, el proyecto se encuentra en el módulo formativo de producción, en la que las alumnas y alumnos estudian todo lo necesario del fruto como



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

recurso natural. Para ello, están realizando diferentes salidas dentro del municipio, como a los espacios de El Valle, para conocer in situ los diferentes tipos que hay, sus características y todo lo necesario para la selección y recolección.

Además de la necesaria formación teórica, el capítulo práctico incluye visitas guiadas a los entornos de crecimiento del tuno indio durante los cuales, los docentes realizan las explicaciones adecuadas para identificar cada una de las variables a tener en cuenta.

El proyecto fue presentado el pasado mes de diciembre en la sala insular 1 del Cabildo de Gran Canaria por la consejera de Educación y Juventud del Cabildo de Gran Canaria, María Isabel Santana, el alcalde de Agaete, Juan Ramón Martín, y la concejala de Relaciones Institucionales y Sector Primario y consejera de Política Territorial del Cabildo de Gran Canaria, Inés Miranda.

Esta iniciativa está subvencionada por la Consejería de Educación y Juventud del Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento de Agaete, a través de la Concejalía de Formación y Universidad Popular que dirige José Juan Molina.

EL CORTIJO DE GALEOTE, MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA 2018



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 de 60 tiernos, semicurados y curados compitieron por los premios del concurso oficial de la isla



Cata de queso del Concurso Oficial de Quesos del Cabildo de Gran Canaria Tony Hernández

El Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2018 está elaborado con leche cruda de oveja por Francisco Javier González Ramos para Quesos Cortijo de Galeote, de Gáldar. Así lo decidió ayer el jurado del Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, que organizó el Cabildo en Infecar, donde participaron 31 queserías, con sus 65 mejores muestras. El panel de expertos se detuvo ante cada uno de los manjares para decidir los primeros premios de las 13 categorías que estaban en liza.

Un total de 13 municipios participaron y se lo pusieron difícil a los expertos, a través de una cata a ciegas. Este año, por primera vez, las elaboraciones de 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

veintena de queserías pusieron sus creaciones a la venta, en los puestos de la Asociación de Queserías Artesanales de Gran Canaria y de los Productores de Queso Artesano del Noroeste.

El Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, que este año celebró su 25 aniversario, tiene como objetivo premiar la calidad de los productos de la tierra y a la vez que los consumidores conozcan la amplia variedad que existe en el mercado, con sabores y olores únicos gracias a la materia prima de excelente calidad y a la maduración que le confiere cualidades únicas.

Las queserías que participaron provienen de Agüimes, Valleseco, Telde, San Mateo, Las Palmas de Gran Canaria, Valsequillo, San Bartolomé de Tirajana, Moya, Artenara, Guía, Gáldar, Agaete y Santa Lucía.

La isla cuenta con la mayor cabaña ganadera del Archipiélago, con 53.000 cabezas de cabras, 20.000 de ovejas y más de 10.000 de vacas que permiten que las queserías artesanales tengan una producción anual de alrededor de 4.000 toneladas de queso.

En esta edición aumentaron las categorías, ya que, como novedad, los semicurados participaron diferenciados según la especie: de cabra, oveja o vaca. La modalidad que contaba con más opciones era la de leche cruda, con nueve, que abarcaba quesos tiernos puros y de mezcla, además de semicurados mezcla,



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

curados puros de cabra, de oveja y de vaca y curados de mezcla.

En la categoría de leche pasteurizada compitieron semicurados y curados, mientras que en la de cuajo vegetal había dos modalidades, la variedad única y la mezcla.

Esfuerzo

El importe total de galardones era de casi 4.000 euros, aunque para los productores no hay mejor premio que el reconocimiento a su esfuerzo y que el nombre de su quesería esté entre las mejores de la Isla.

El panel de expertos valoró cada una de las muestras a lo largo de toda la tarde, evaluando en primer lugar el aspecto exterior e interno de cada pieza, para posteriormente tener en cuenta el olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del queso para dar a conocer su veredicto a las nueve de la noche.

Por su parte, el público fue el encargado de elegir a través de una votación popular el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2018 entre las mejores muestras que previamente seleccionan los catadores.

CANARIAS AHORA



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

MOGÁN PROMOCIONA EN LA FERIA INTERNACIONAL DEL MAR (FIMAR) SUS TRES FERIAS DEL SECTOR PRIMARIO



Alumnado y profesores del PFAE de 'Servicios de restaurante' junto a los concejales de Mogán en los stands del municipio en FIMAR

El Ayuntamiento de Mogán participa desde hoy, viernes 18 de mayo, en la Feria Internacional del Mar (FIMAR) promocionando sus tres ferias del sector primario; la Feria del Atún, que se celebrará los días 3, 4 y 5 de agosto; la del Mango y Aguacate de Verano, que se celebrará el 2 de septiembre; y la del Aguacate de Invierno, que se celebrará el 2 de diciembre. Además, en el stand del municipio se ofrecerá durante todo el fin de semana degustaciones elaboradas con uno de sus productos estrella; el atún rojo.



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

Varios concejales del grupo de gobierno, entre los que se encontraron el edil de Pesca, Artemi Artiles; de Cultura, Grimanesa Pérez; de Régimen Interior, Alba Medina; de Deportes, Luis Becerra, y de Educación, Pino González, acudieron a la primera jornada de la Feria, que se desarrollará hasta el 20 de mayo en la Plaza de Canarias (Intercambiador de Santa Catalina). Por el stand del municipio también pasaron durante la jornada representantes de la Infantería de Marina de la Armada Española y representantes del Cabildo de Gran Canaria, como su presidente, Antonio Morales, y el consejero Raúl García Brink.

El Consistorio moganero está representado, por tercer año consecutivo, en FIMAR con un triple stand. En los puestos “se promocionarán los productos del sector primario, tanto del mar, con la segunda edición de la Feria del Atún de Mogán, como de la tierra, con las próximas ediciones de las ferias del Mango y del Aguacate de Mogán”, indicó el edil de Pesca.

Artiles continuó indicando que “en el stand del Ayuntamiento también se muestra un breve recorrido por la historia de la pesca tradicional en Mogán, poniendo énfasis en las modalidades de pesca que se utilizan. Unas modalidades que son de pesca artesanal y que cuidan el producto. De esta forma ponemos en valor la antigüedad y el trabajo que realizan las dos cofradías de pescadores de nuestro municipio”.



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

Degustaciones de atún

En el marco de esta feria, el Ayuntamiento de Mogán dará a conocer su sector tradicional pesquero y uno de sus productos estrella, el atún rojo a través de unas degustaciones gratuitas.

El concejal de Pesca concluyó informando que “aquellos que se acerquen al stand de Mogán durante el fin de semana para disfrutar de las degustaciones podrán comprobar la calidad y el sabor del atún rojo, que además fue capturado en la última campaña de la pesquería por los marineros del municipio”.

Las degustaciones se realizarán durante el sábado y el domingo en horario de 11:00 a 13:00 horas. Estas propuestas gastronómicas, denominadas 'Cebiche moganero de atún' y 'Tataki de atún blanco y negro', serán servidas por el alumnado del PFAE de Garantía Juvenil de 'Servicios de restaurante'.

CANARIAS NOTICIAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS Y LA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA PALMERA FIRMAN UN CONVENIO PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS AGRARIOS CANARIOS



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 objetivo del acuerdo entre la empresa pública GMR y AGAP es acercar las producciones agroalimentarias del Archipiélago a los consumidores del mercado turístico con la finalidad de incrementar los niveles de producción local



El consejero delegado de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) Juan Antonio Alonso, y el presidente de la Asociación Gastronómica Palmeras (AGAP), Pablo Pais, han firmado un convenio de colaboración para la promoción de los productos agroalimentarios canarios, con el objetivo de acercar estas producciones a los consumidores del mercado turístico con la finalidad de incrementar los niveles de producción local.



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

Fruto de este acuerdo, ratificado en presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, la empresa pública y esta entidad sin ánimo de lucro se comprometen a trabajar colaborativamente para fomentar el consumo de los productos locales en el sector turístico. En este sentido, AGAP apuesta por GMR Canarias como comercializador de productos del sector primario, dándola a conocer entre sus asociados y en canales de gran distribución y compañías hoteleras, y GMR se compromete a incorporar a su modelo de comercialización, abierto a cualquier productor o intermediario de estos productos, producciones y marcas con el objetivo de facilitar a esta asociación y a sus asociados, la gestión de proveedores y pedidos.

Quintero agradeció a la Asociación Gastronómica Palmera su incorporación al proyecto “Crece Juntos” que “empieza a dar resultados” y destacó la implicación de todos los sectores vinculados al turismo y gastronomía como clave del buen término del citado proyecto.

Con el objetivo de favorecer el conocimiento de los productos locales, sus características y métodos de producción específicos, GMR Canarias llevará a cabo acciones de formación en materia de productos locales a los socios de AGAP a nivel regional. Asimismo, se desarrollarán actuaciones de promoción de las



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

producciones de los asociados a AGAP, con el objetivo de ponerlas en valor e incrementar su demanda potencial dentro y fuera de las empresas turísticas, y aprovechando los canales de distribución de la empresa.

Asimismo, esta asociación, cuyo principales objetivos son promocionar los alimentos producidos en La Palma, la mejora continúa de la oferta gastronómica de la isla y la atención a la diversidad culinaria de la isla, además de fomentar la utilización de los productos locales en restauración y hostelería, se ofrece como socio estratégico para poner en marcha iniciativas y pruebas piloto de promoción y comercialización que GMR pudiese plantear con sus asociados con el objetivo de favorecer el consumo de las producciones canarias por los turistas que visitan Canarias, sin coste para la asociación AGAP ni de las empresas vinculadas a ella.

Esta colaboración se enmarca en el proyecto “Crecer Juntos”, una iniciativa del Gobierno de Canarias que se viene desarrollando desde 2015 a través de las consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y Turismo, Cultura y Deportes, para fomentar la unión entre los sectores primario y turístico, y que tiene, entre otros fines, poner en valor los productos canarios, y conseguir que el visitante se fije en Canarias, además de por el sol y la playa, por su variedad y riqueza gastronómica. Se trata también de aumentar los niveles de producción, tratando de mejorar la renta 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

los productores e incentivando la calidad y la modernización de estas actividades a través de la búsqueda de nuevos canales de comercialización vinculados al turismo y la restauración.

Desde la puesta en marcha de esta alianza entre ambos sectores se ha generado un incremento del 7% en la comercialización de carnes y derivados a través de la empresa pública GMR Canarias, un crecimiento del 8% en el caso de los quesos canarios y un 25% en los vinos del Archipiélago. Se han firmado convenios con seis cadenas hoteleras, asociaciones de empresas turísticas y empresas de distribución alimentaria para promover las producciones agrarias del Archipiélago en los canales turísticos y se están llevando a cabo múltiples acciones entre las que destaca la formación del personal de los subsectores de la hostelería y la restauración en producto local y actividades de fomento y promoción de estas producciones.

EL APURON

LA FERIA DE SAN ISIDRO REÚNE A LOS MEJORES EJEMPLARES DE LA CABAÑA GANADERA DE LA ISLA

La participación, con 218 cabezas de ganado, se incrementó un 4% y la calidad también mejoró



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

respecto a años anteriores debido a que ha habido más pastos



Breña Alta ha celebrado este sábado la Feria de Ganado de San Isidro, la primera del año en la isla y uno de los actos destacados de las fiestas en honor a San Isidro, en la que se ha logrado reunir a un buen número de cabezas de ganado de gran calidad, con magníficos ejemplares, gracias al trabajo de los ganaderos y a que también han contado, debido a la lluvia caída, con hierba y forraje suficiente para su alimentación y eso se nota en la imagen de los animales. Este año se contó con un total de 218 cabezas de ganado, un 4% más que el año pasado y de mejor calidad, según el jurado.

El alcalde, Jonathan Felipe, celebró el buen nivel que ha alcanzado la feria, que es una apuesta clara del ayuntamiento por mantener y potenciar la ganadería en el municipio y, por ende, en la isla. "Hoy los protagonistas son los ganaderos, el sacrificio que hacen



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

para sacar adelante a sus cabañas y contribuir también a mantener el paisaje”, así que “hay que valorar el esfuerzo de la gente que sigue apostando por la ganadería” y que el consistorio breñusco renueva cada año con este encuentro ganadero, que es uno de los más importantes de la Isla bonita.

“Hubo un momento en que la gente pensó que diversificar la economía era abandonar un sector para apostar por otro, pero el sector primario se llama así por algo, y por eso que hay que seguir apostando por la agricultura y por la ganadería”, manifestó Felipe. Breña Alta es uno de los municipios palmeros donde más peso tiene la ganadería.

Basilio Pérez, el consejero de Agricultura y Ganadería del Cabildo, que también acudió fiel a la primera cita ganadera del año, puso el acento en la buena presencia del ganado porque “ha habido pastos, hierba, y eso se nota en los ejemplares que tenemos en el día de hoy”. Por lo que la valoración es mejor que otros años anteriores, dijo.

Sobre la importancia que tiene San Isidrio para los ganaderos, recordó que “es la primera feria del año, el primer concurso de arrastre; estamos empezando la temporada, aunque lo que se está poniendo de manifiesto es que la gente sigue apostando por la ganadería, que se están preocupando por la presencia de los animales; espero que en eso haya ayudado 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

curso que hicimos de morfología, que beneficia al sector”.

Con respecto al estado de la cabaña ganadera, recordó el consejero que el número de ejemplares de la vaca de raza palmera se mantiene estable en los últimos años, con más de 500 ejemplares, y que lo que va a ayudar mucho a su impulso es la consecución del sello ‘cien por cien vaca palmera’, logrado por Avapal, con el apoyo de las administraciones. “Creo que es una apuesta muy interesante para dar salida de la carne en nuestra isla, aparte de que todos nos deberíamos concienciar de pedir carne de vaca palmera”.

En general, la gente que cuenta con una cabaña ganadera razonable en la isla es sobre todo para aprovechar la carne, “luego reciben unos ingresos por asistir a ferias y por el arrastre de ganado, y también hay una minoría para leche, si bien la vaca palmera no es un raza lechera; de modo que la mayoría la crían pensando en su carne”.

La carne de vaca palmera se encuentra sobre todo en las carnicerías de la isla, ya sea para consumo particular como para el sector de la restauración.

Un estímulo para el ganadero

Las ferias se mantienen en islas como La Palma, vinculadas al sector primario, porque son, en cierto



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

modo, un estímulo para que los ganaderos sigan trabajando, a la vez que permiten dar a conocer al público que este trabajo se sigue haciendo; “es un recordatorio -señaló Basilio Pérez- para poner en valor al sector ganadero”, al que se empieza a incorporar gente joven. En el sector caprino o en las queserías, por ejemplo, ya hay gente muy joven al frente de las mismas, lo que supone un dato muy esperanzador para su futuro.

Otro elemento que el consejero consideró relevante es que el agricultor, el ganadero o el pescador se vean y se sientan como empresarios, que tienen unos costes y que necesitan de una buena comercialización para salir adelante y tener futuro.

Ayudas al sector primario

No obstante, además del esfuerzo personal del agricultor y del ganadero, también tiene que haber ayuda de las administraciones para que se mantengan a flote. En este sentido, señaló Basilio Pérez que el Cabildo cuenta con distintas líneas de ayuda para el sector primario.

“Han salido las bases hace escasos días y la convocatoria saldrá ahora; estamos hablando de más de un millón de euros que va dirigido directamente al sector primario de nuestra isla, y eso es una apuesta clara del Cabildo por este sector; tanto para el fomento



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 distintas cabañas, como a distintas asociaciones, para que llegue directamente a los agricultores y ganaderos, e incluso a los pescadores, a través de las cofradías”.