



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

## JUEVES, 24 DE MAYO DE 2018

### EL DIA

## LA FERIA REUNIRÁ ESTE SÁBADO MÁS DE 1.200 CABEZAS DE GANADO

La Finca El Llano acogerá una cita ganadera que incluirá una prueba de arrastre, una muestra gastronómica, exhibiciones con rapaces y un homenaje póstumo a Pedro Molina.





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 Feria de Ganado de las Fiestas de Mayo de Los Realejos reunirá este sábado más de 1.200 cabezas de ganado en el entorno de la finca El Llano. Desde las diez de la mañana, la cita ganadera estará acompañada por una muestra de gastronomía local, una exposición y demostración de maquinaria agrícola y la exposición paralela "Menudo ganado", un apartado de la feria dirigido al público infantil.

En el marco de la Feria de Ganado también se celebrará la VII Prueba de Arrastre de Ganado valedera para el XXX Concurso Cabildo de Tenerife, Trofeo Gobierno de Canarias. En el transcurso de la misma el Ayuntamiento de Los Realejos hará un reconocimiento especial a la memoria de Pedro Molina, "por haber contribuido de manera continuada con esta Feria de Ganado y por haberse erigido como una de las voces más autorizadas en la defensa del sector ganadero en Canarias".

Habrán exposiciones de ganado vacuno (basto y frisón) con más de 200 cabezas; ganado caprino, cuyos rebaños sumarán unas 1.000 cabezas; una muestra canina de caza con podencos; colombofilia (exposición y suelta de palomas); aves rapaces (exposición y exhibición de vuelo libre con halcones, águilas, búhos y lechuzas), una exhibición a cargo de la Asociación de Gallinas Camperas de Tenerife, y pájaros canarios 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

canto timbrados a cargo de la Asociación Floreos del Teide de Los Realejos.

El ganado equino generará un año más particular expectación con los concursos morfológicos de pura raza árabe, pura raza española, asnos, ponis y mulas, caballos cruzados, anglo árabes e hispano árabes. En este apartado se sucederán las exhibiciones de trilla, arada y herrajes, doma vaquera, doma clásica y salto y doma. A partir de las 17:00 horas se celebrará también la tradicional sortija de caballos.

### **Feria del Caballo, el día 30**

Los Realejos acoge el próximo miércoles 30 de mayo la Feria del Caballo con motivo del Día de Canarias y dentro de su programa de actos de las Fiestas de Mayo que tocan a su fin en esa jornada. La cita, que estará plagada de actividades hípicas, comenzará a las 10:00 horas con un cross hípico a celebrar en el entorno de la Finca El Llano, y un paseo romero con carros de caballos a partir de las 12:00 por la avenida de Los Remedios con la romera de las fiestas y el resto de candidatas. A partir de las 15:00 horas se iniciarán las esperadas Carreras de Caballo sobre Asfalto. La cita competitiva se desarrollará en la TF-324 (Carretera Nueva) que une los núcleos de Realejo Alto y La Cruz Santa, desde su cruce con la Avenida de Los Remedios hasta el Restaurante El Trébol, estableciéndose dos distancias, la de 1.400 metros y la de 1.000 metros. 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

número de participantes en esta jornada se prevé que sea en torno a los 70 caballos, procedentes d Tenerife, Gran Canaria y La Palma. La Asociación Ecuestre La Trilla, Ayuntamiento de Los Realejos y Federación Canaria de Hípica hacen posible esta competición sobre asfalto.

## LA PROVINCIA

### **1.300 ALUMNOS PASAN EL RECREO ENTRE TRADICIONES EN LA GRANJA**

La Feria Escolar les permitió participar en hasta 25 talleres y juegos autóctonos como el salto del pastor, la chascona o la bola canaria

Unos 600 alumnos de todas las edades disfrutaron de la primera jornada de la Feria Escolar de Ganado en la Granja Experimental de Arucas que el Cabildo organiza junto a los centros de enseñanza para transmitir las tradiciones a las futuras generaciones. El consejero del Sector Primario, Miguel Hidalgo, remarcó la importancia de jornadas como esta para que los jóvenes mantengan el contacto con el campo. "Muchos de ellos no han visto una vaca del país o un toro hasta que vienen aquí", señaló Hidalgo, que remarcó que esta iniciativa sirve de preparatorio para la Feria de Ganado del Cabildo del fin de semana.



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

Ayer les tocó el turno a medio millar escolares de Infantil a Secundaria de los centros IES Ramón Menéndez Pidal y Felo Monzón, además de los CEIP Adela Santana, Atlántida, Nicolás Aguiar Jiménez, Asturias, Federico García Lorca, Hilda Zudán, Baleares y Oasis, junto al Colegio La Salle y el Alemán. Los alumnos aprendieron a valorar el trabajo que hacen los ganaderos y agricultores para poder disfrutar después de las delicias de los productos de la tierra.

El recorrido por la Feria les permitió participar en hasta 25 talleres de actividades muy diferentes entre sí. Entre ellas, plantar una lechuga o una menta en una maceta para llevarse a casa, crear un ramo de flores, hacer compost con lombrices o elaborar yogur natural, queso, figuras de fruta y hasta incluso ver hornear el pan para comérselo recién hecho.

De esta forma, Judit Silvela, de la Casa del Queso de Montaña Alta en Guía, enseñó a los escolares los pasos a seguir para elaborar queso tierno. "Esto se aprendía antes porque lo veías hacer a tu abuela en casa, hoy en día esa tradición se ha perdido", lamentó Silvela, que preparó el cuajo y la lecha para que los más alumnos se entretuvieran prensando el queso dándole diferentes formas. La quesera reconoció que los más pequeños eran los que más se interesaban por el proceso del queso. "Ya se sabe que la adolescencia es una edad muy mala", decía entre bromas Silvela.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En el puesto de al lado, José Ramírez, del Grupo Haricana, horneaba diferentes panes y bizcochos para que los escolares probasen las delicias artesanales. "Les enseñamos como se hace el pan de cereales de gofio o diferentes variedades de queques", explicó Ramírez. El puesto del panadero era de los más transcurridos. "Muchos están desayunando una, dos y hasta tres veces, se lo están llevando todo", afirmó.

José Yánez ofreció un taller de degustación de gofio elaborados en diferentes municipios. "Enseñamos los principios de la elaboración del gofio", detalló Yánez, que preguntaba a los alumnos si sabían porqué se tostaba el gofio. "Se tuesta para poder conservarlo más tiempo", reveló. Los escolares probaron los gofios molidos en el Molino de San Pedro, en Santa Brígida, y el de San Isidro, en Teror. "También les damos a probar gofio de cebada del Molino de Fuego de Telde", añadió.

La mañana iba avanzando y los alumnos descubrieron como se obtenía la lana de las ovejas o participaban en actividades tradicionales como la trilla con caballos o la trasquila, muy poco frecuentes de ver en directo. Lesley Bohnke, de la granja ecológica La Zanahoria de Telde, descubrió los secretos de la lana a los más pequeños. "Les mostramos el proceso, desde el esquilado, el lavado, escumenado o teñido", explicó Bohnke, que aseguró que para los niños es muy educativo. "Les mostramos como hacer fieltro de la



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

lana para jabón con las manos y se lo pasan muy bien", añadió.

También hubo momentos para el ocio con las actuaciones de Cancionero Isleño y su relato de las tradiciones y los trabajos de los ganaderos y agricultores con títeres, además de animación y castillos hinchables en la zona de recreo. La Feria Escolar es la antesala del Concurso de Ganado Selecto de Gran Canaria que acoge la Granja del Cabildo el próximo sábado y domingo con la participación de más de 900 animales y 135 expositores, con un amplio despliegue de las elaboraciones del sector primario isleño para degustar.

Hoy, por su parte, participan en la Feria Escolar en la Granja otros 720 alumnos de los IES La Feria, Arucas, Valsequillo y Faro de Maspalomas, junto a los CEIP Agua Dulce, San José Artesano, Atlántida, Eduardo Rivero, Caserones, Oasis y Esteban Navarro, además de los Colegios La Salle, Alemán y Kaizen Montessori.

## **MAXORATA TRIUNFA EN EE UU COMO EL MEJOR QUESO DE CABRA DEL MUNDO**

El semicurado con pimentón consigue el máximo galardón



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



Maxorata triunfa en EE UU como el mejor queso de cabra del mundo

El queso majorero continúa conquistando el mundo. La penúltima hazaña se localiza en Estados Unidos. El Grupo Ganaderos de Fuerteventura logró con la marca Maxorata de leche de cabra semicurado con pimentón convertirse como el mejor del globo en su categoría en el concurso mundial World Championships Cheese. También, se alzó en el mismo evento con un segundo premio en la categoría de mezcla tiernos y semicurados con sabores con Alisios, una marca exclusiva para el mercado americano y que en otros lugares se comercializa con la nominación de Selectum. El producto majorero participó con más de una veintena de países y más de 3.000 quesos.

Desde 1957, el World Championship Cheese Contest, premio bienal, se ha convertido en el concurso 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

queso, mantequilla y yogur más importante del mundo. Un equipo de jueces de renombre internacional evalúa técnicamente todas las muestras inscritas durante los tres días de duración del concurso, celebrado en la ciudad de Madison (Wisconsin, Estados Unidos). El evento se celebró en esta edición en el Monona Terrace Convention Center donde participaron 3.402 quesos participantes, lo que supone un 15% más que la edición de 2016, en 120 categorías y provenientes de 26 países, entre ellos, Cuba, Estados Unidos, Canadá, Suiza, Dinamarca, Alemania, Italia, Países Bajos o Austria.

El queso insular ha logrado consolidarse en los mercados bajo un producto homogéneo y de alta calidad. La mejor prueba de ello es los numerosos premios logrados en concursos a todos los niveles, nacional, internacional y regional, como la World Cheese Award de Londres, Salón Gourmet de Madrid, la World Cheese de Estados Unidos, Agrocanarias o los que convoca anualmente el Ministerio de Agricultura y Alimentación, entre otros.

"No ha sido un camino fácil. Detrás de cada premio y de cada queso ha habido mucho esfuerzo y rigor, así como inversión para alcanzar estas cotas de calidad", señala Alfredo Alberto, gerente del Grupo Ganaderos de Fuerteventura. Además, añade, que "afortunadamente nuestro producto que elaboramos en Tuineje, tiene la suerte que puede ir a cualquier país del mundo ya 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

cumplimos con todos los estandartes de calidad que se pueden exigir, incluso en EEUU donde hemos recibido estos premios. Desde allí nos han hecho las inspecciones oportunas para poder exportar a este país".

Alberto comenzó su apuesta por el queso majorero en 1990, logrando convertir la empresa en un referente de la industria quesera. Hoy comercializa las marcas Maxorata, el verdadero símbolo de la empresa, El Tofio, el Pastor Isleño y Selectum, entre otros productos derivados de la leche de cabra. Actualmente vende sus productos en Europa, Estados Unidos, América del Sur, Asia y Oceanía. "El queso majorero se ha convertido en el principal embajador de Fuerteventura en el mundo entero", apunta. Además, dedica los premios americanos "a todo el sector ganadero majorero y a los empleados de nuestra empresa".

## **DIARIO DE AVISOS**

### **LOS REALEJOS CELEBRA ESTE SÁBADO SU FERIA DE GANADO, ACOMPAÑADA DE LA GASTRONOMÍA LOCAL**

La cita comienza a las 10.00 horas con exposición de vacuno, caprino, equino, perros de caza, palomas, canarios, gallinas y rapaces



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



Fotografías: Andrés Gutiérrez

La Feria de Ganado de las Fiestas de Mayo de Los Realejos se dará cita este sábado, día 26, en el entorno de la Finca El Llano desde las diez de la mañana, acompañada por una muestra de gastronomía local, así como una exposición y demostración de maquinaria agrícola y la exposición paralela Menudo ganado, consistente en un apartado de la feria más dirigido al público infantil.

En este mismo marco se celebrará la VII Prueba de Arrastre de Ganado valedera para el XXX Concurso



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Cabildo de Tenerife Trofeo Gobierno de Canarias. En el transcurso de la misma, el Ayuntamiento de Los Realejos hará un reconocimiento especial a la memoria de Pedro Molina, por haber contribuido de manera continuada con esta Feria de Ganado y por haberse erigido como una de las voces más autorizadas en la defensa del sector ganadero en Canarias.

Habrán exposiciones de ganado vacuno (basto y frisón), con más de 200 cabezas; ganado caprino, cuyos rebaños sumarán unas 1.000 cabezas; muestra canina de caza con podencos; colombofilia (exposición y suelta de palomas), aves rapaces (exposición y exhibición de vuelo libre con halcones, águilas, búhos y lechuzas), exhibición a cargo de la Asociación de Gallinas Camperas de Tenerife y pájaros canarios de canto timbrados, a cargo de la Asociación Floreos del Teide de Los Realejos.

El ganado equino generará un año más particular expectación con los concursos morfológicos de pura raza árabe (PRA), pura raza española (PRE), PSI, asnos, ponis y mulas, caballos cruzados, anglo árabes (Aa) e hispano árabes (Ha). En este apartado se sucederán las exhibiciones de trilla, arada y herrajes, doma vaquera, doma clásica y salto y doma. A partir de las 17.00 horas se celebrará la tradicional sortija de caballos.



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

### **ANUNCIACIÓN CARPIO: «LA PRIMERA FÁBRICA DE ACEITE ESTÁ EN EL OLIVO Y LA ACEITUNA»**

Por impulso de la asociación Olivafuer, esta bióloga y diplomada en Grasa y Aceite, imparte un curso de iniciación a la cata de aceite de oliva virgen extra en el Palacio de Formación y Congresos, en Puerto del Rosario. Esta experta acumula 31 años trabajando en el sector del cultivo del olivo y la elaboración del aceite de oliva virgen extra. Es la primera de una serie de charlas que organizará Olivafuer. Catalina García

— ¿Qué puede aportar el aceite elaborado en Fuerteventura a un mercado donde ya existen otros productos de más tradición olivarera?

— Puede aportar mucho porque Fuerteventura importa aceite, entonces que exista un aceite propio para consumir en la isla y no traer del exterior, pues ya sería más que suficiente. Aparte de que es un cultivo de que ya lleva años adaptado a la isla, aunque en pequeñas parcelitas, pero que puede dar desarrollo a varias zonas de la isla.

— En caso de que el aceite mayorero quisiera abrirse al exterior, ¿debe competir en calidad y no tanto en producción?



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

— En calidad siempre hay que competir. Hoy en día no puedes entrar en un mercado si no lo haces con un producto de calidad y muchísimo menos en un lugar como Fuerteventura que hay muy poco olivar. Aquí, o se compite vía calidad, o no tiene ningún sentido. En cualquier caso, el olivo es un cultivo con buenas perspectivas de comercialización solo con el turismo y con las zonas de interior que existen.

— ¿Cuáles son las ventajas climatológicas y edafológicas de Fuerteventura en lo tocante al cultivo de la aceituna y la elaboración del aceite?

— No hace tanto frío como en otras zonas olivareras, lo que influye no tanto en la calidad del aceite sino en la supervivencia del árbol. En cualquier caso, el olivo está bastante aclimatado a la isla y el aceite está muy bueno.

— ¿Qué tienen que hacer los productores majoreros de aceite para conseguir un producto de calidad?

— En la calidad influyen muchos factores: que el árbol se haya cultivado bien; que la aceituna haya madurado en condiciones ya que, si llevamos un fruto en malas condiciones a molturar, la almazara no hace milagros porque la primera fábrica de aceite está en el propio olivo. Hay que cosechar un producto sano y en su momento óptimo de maduración. Por supuesto, hay



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 elaborar de inmediato el aceite para evitar cualquier tipo de fermentación, además de que las condiciones de elaboración sean las adecuadas a cada una de las variedades y a cada una de la zonas productoras porque no se pueden aplicar las mismas técnicas de elaboración en Fuerteventura que en la Península. No hay que olvidar la conservación y el mantenimiento del aceite. Todo es importante.

— Imparte usted esta semana un curso de iniciación a la cata de aceite que organiza la asociación Olivafuer. ¿Qué cualidades debe tener un buen catador?

— La cata o el análisis sensorial es el primer parámetro de calidad del aceite de oliva. Por eso, que sepamos distinguir vía olor y sabor los aceites de oliva virgen que estamos produciendo, nos va a ayudar enormemente a incrementar la calidad. Nada que por eso, ya es muy importante, y también para ser capaz de diferenciar lo que viene del exterior y también superarlo.

— Lleva usted más de 30 años dedicada a incrementar la calidad del aceite de oliva virgen y a su promoción.

— Estos años me he centrado sobre todo en cómo hacer mejor un producto y cómo comercializarlo. Primero hay que trabajar bien las técnicas de cultivo, luego elaborando un gran aceite y finalmente sacarlo al mercado mediante una técnica adecuada de marketing.



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

Durante todos estos años me he dedicado además a la formación a nivel de los consumidores y dentro de la propia almazara para que se produzca mejor aceite. También he trabajado en el profesorado para que los niños cambien de dieta porque tenemos un producto saludable, mediterráneo 100%, y sin embargo les ponemos las margarinas y los phoskitos, lo que es una verdadera pena. Contra esto, hay que fomentar los hábitos saludables de consumo de un producto tan rico y tan nuestro como es el aceite de oliva virgen.

— ¿Mejor un aceite monovarietal o mejor con dos o más variedades de aceituna?

— Da igual. Hay que hacer un gran aceite con un fruto bueno que se debe trabajar bien en la almazara y consérvalo bien. Luego habrá distintos tipos de aceites dependiendo del consumidor. Lo que está claro que en un aceite monovarietal es más difícil mantener esos equilibrios que le gustan al consumidor., pero eso no significa que sean más o menos buenos, al revés. En cualquier caso, el punto que le gusta al consumidor no es en cada mercado el mismo. Tendríamos que elegir una mezcla según el tipo de mercado: no es lo mismo un consumidor que no ha probado jamás el aceite con el que tienes que entrar con un producto muy suavito, que un mercado que ya está maduro. Por mi experiencia, sé que si no se está acostumbrado a consumir aceite de oliva virgen extra, el consumidor gusta más de los suaves. Cuando te adaptas 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

poquito, no quieres los suaves sino que los buscas más intensos y con más aroma, hasta un poquito más de amargo y picante. En cualquier caso, hay aceites de oliva virgen para todos los gustos.

— En cuanto a maridajes, ¿se puede usar cualquier aceite de oliva virgen extra para la ensalada y cuál es mejor con el pan o las verduras?

— El aceite de oliva virgen extra es bueno para todo, sin embargo tenemos diferentes tipos de afrutados que nos pueden ayudar a fomentar más un plato o no. Eso sí, si voy a elaborar una mayonesa que necesita muchísima aceite, no puedo usar un aceite que tenga mucho amargo y picante aunque para mí para un pan con aceite sí me gusta, ya que será demasiado agresivo. En cambio, con un pescado a la plancha o unas verduras asadas, tú le pones unas gotas de aceite potente, con muy pocas gotitas que le pongas, estás incrementado el sabor del propio producto. Hay que adaptar a cada plato los aceites, pero eso es un paso superior: lo primero radica en consumir aceite de oliva virgen extra de calidad.

— ¿A qué debe oler y saber un aceite de oliva virgen extra?

— Pues al fruto de la aceituna. Lo que tenemos que hacer en la almazara es no estropear lo que viene del campo y sacar los aromas y sabores que tiene 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

campo. No es tan amargo como morder una aceituna, pero sí guardar el mismo sabor.

## LA OPINION DE TENERIFE

### 'SENSACIONES DEL CAMPO A LA MESA' IMPULSA EL SECTOR PRIMARIO Y FOMENTA LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA DEL MUNICIPIO

Este viernes 25 de mayo se celebran actividades con los jóvenes y el festival de tapas y vinos en horario de tarde en Los Hinojeros



'Sensaciones del Campo a la Mesa' impulsa el sector primario y fomenta la excelencia gastronómica del 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

El proyecto 'Sensaciones del Campo a la Mesa' impulsa el sector primario y fomenta la excelencia gastronómica del municipio con una nueva cita este viernes 25 de mayo. La VIII edición que se desarrolla en el entorno de Los Hinojeros, está organizada por la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL), cuya responsable es Yanira González, y en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Abona y la Asociación de Empresarios de Granadilla Centro.

La iniciativa contempla la organización de distintas actividades en horario de mañana con el alumnado de 3º, 4º y 5º de primaria del CEIP La Pasada, en el entorno de la plaza de la Iglesia de San Antonio, La Fuente del Lugar, el Caserío de la Fuente y la Plaza de San Pedro. En cuanto a la degustación gastronómica de tapas y vinos será, a partir de las 18.00 horas y hasta la medianoche, contándose con la participación de los Consejos Reguladores del Vino de las denominaciones de origen de Abona y Valle de Güímar.

Los establecimientos participantes este año son: Bar Roque, El Fiskito Café, Pastelería La Canela, Virxe da Barca, Pastelería Dulces Tentaciones, Tasca Xabelén, Tasca El Horno, Bebidas y Pinchos y dulces artesanos Isidra Fumero. Y las bodegas son: Vera de la Fuente, Vega Las Cañas, Reverón, Mencey de chasna y Altos de Trevejos. El evento estará amenizado por las actuaciones de Pablo Barrios DJ , música de los 80 y 90 y el grupo 'Aparranda2'.



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

Yanira González destaca que el objetivo es convertir al municipio en un referente gastronómico en el Sur de Tenerife y potenciar el consumo de productos frescos procedentes del sector primario. Agrega que, también, una de las principales motivaciones de este proyecto es la divulgación de los recursos naturales, culturales y patrimoniales entre la población más joven y muestra de ello son las actividades que se desarrollarán por la mañana por distintos puntos del casco histórico.

Este programa dirigido a la juventud contempla tres focos de trabajo: Sensaciones 'Patrimonio, agua y cereales', que consiste en una ruta guiada por profesionales por los lugares asociados a la fundación de Granadilla, poniendo de relieve la importancia del asentamiento humano entorno al agua. Y también, en el entorno de la plaza de la Iglesia, se crearán dos rincones: uno con el equipo del PFAE de Granadilla Dinamiza 2017, subvencionado por el SCE y el Fondo Social Europeo que organizarán talleres de pintaderas de barro, bailes tradicionales y cuentacuentos con historias locales, y otro con el equipo del PFAE Emplea Agrícola 2017, subvencionado por el SCE y el Ministerio de Empleo y Seguridad Social, que llevará a cabo varios talleres vinculados a la actividad agraria, tales como aromas y sensaciones en la mesa con hierbas aromáticas e infusiones, degustación de mermeladas, cremas, limonadas y la elaboración de ungüentos de productos de la Finca Municipal Las Crucitas.



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 LOCALIDAD ACOGE EL SÁBADO LA FERIA DE GANADO CON GASTRONOMÍA DE LA ZONA**

La feria de ganado de las Fiestas de Mayo de Los Realejos se dará cita este sábado, día 26 de mayo, en el entorno de la Finca El Llano desde las 10:00 horas de la mañana, acompañada por una muestra de gastronomía local, así como una exposición y demostración de maquinaria agrícola y la exposición paralela Menudo ganado consistente en un apartado de la feria más dirigido al público infantil.

En este mismo marco se celebrará la VII Prueba de Arrastre de Ganado valedera para el XXX Concurso Cabildo de Tenerife Trofeo Gobierno de Canarias. En el transcurso de la misma el Ayuntamiento de Los Realejos hará un reconocimiento especial a la memoria de don Pedro Molina, por haber contribuido de manera continuada con esta feria y por haberse erigido como una de las voces más autorizadas en la defensa del sector ganadero en Canarias.

Habrán exposiciones de ganado vacuno con más de 200 cabezas, ganado caprino cuyos rebaños sumarán unas 1.000 cabezas, muestra canina de caza con podencos, colombofilia y aves rapaces.



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 QUESO MAXORATA LOGRA EN EEUU EL PREMIO AL MEJOR DEL MUNDO

Participó en un concurso junto a 3.402 quesos de 26 países



El queso Maxorata logra en EEUU el premio al mejor del mundo

El queso majorero continúa conquistando el mundo. La penúltima hazaña se localiza en Estados Unidos. El Grupo Ganaderos de Fuerteventura logró con la marca Maxorata de leche de cabra semicurado con pimentón convertirse como el mejor del globo en su categoría en el concurso mundial World Championships Cheese. También, se alzó en el mismo evento con un segundo premio en la categoría de mezcla tiernos y semicurados con sabores con Alisios, una marca exclusiva para el mercado americano y que en otros lugares se



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

comercializa con la nominación de Selectum. El producto mayorero participó con más de una veintena de países y más de 3.000 quesos.

Desde 1957, el World Championship Cheese Contest, premio bienal, se ha convertido en el concurso de queso, mantequilla y yogur más importante del mundo. Un equipo de jueces de renombre internacional evalúa técnicamente todas las muestras inscritas durante los tres días de duración del concurso, celebrado en la ciudad de Madison (Wisconsin, Estados Unidos). El evento se celebró en esta edición en el Monona Terrace Convention Center donde participaron 3.402 quesos participantes, lo que supone un 15% más que la edición de 2016, en 120 categorías y provenientes de 26 países, entre ellos, Cuba, Estados Unidos, Canadá, Suiza, Dinamarca, Alemania, Italia, Países Bajos o Austria.

El queso insular ha logrado consolidarse en los mercados bajo un producto homogéneo y de alta calidad. La mejor prueba de ello es los numerosos premios logrados en concursos a todos los niveles, nacional, internacional y regional, como la Word Cheese Award de Londres, Salón Gourmet de Madrid, la Word Cheese de Estados Unidos, Agrocanarias o los que convoca anualmente el Ministerio de Agricultura y Alimentación, 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

"No ha sido un camino fácil. Detrás de cada premio y de cada queso ha habido mucho esfuerzo y rigor, así como inversión para alcanzar estas cotas de calidad", señala Alfredo Alberto, gerente del Grupo Ganaderos de Fuerteventura. Además, añade, que "afortunadamente nuestro producto tiene la suerte que puede ir a cualquier país del mundo".

## CANARIAS 24 HORAS

## JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS EN ASOCIACIÓN SAN JUAN



Jornada de puertas abiertas en Asociación San Juan Adeje/ Tendrá lugar el próximo viernes, 25 de mayo con motivo de la fiesta de la "Trasquila de la lana".





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 próximo viernes, 25 de mayo, de cuatro a ocho de la tarde, el Centro de Pedagogía Curativa y Terapia Social San Juan, asociación sin ánimo de lucro cuyo objetivo principal es el fomento de la educación en general y la asistencia, recuperación, enseñanza e integración social de las personas que necesitan cuidados especiales, mantendrá una jornada de puertas abiertas de cara a la ciudadanía con motivo de la celebración de la "Fiesta de la Trasquila ", un acontecimiento que se realiza cada mes de mayo desde tiempos de antaño.

La trasquila es una actividad agraria que requiere una mano de obra experta en el tratamiento del animal, que no sufre ningún tipo de daño. Durante toda la jornada se podrá distinguir cómo se debe realizar la trasquila de forma adecuada y así aprovechar toda la lana, también se podrá observar los materiales (tijeras y barreños) necesarios para cortar y almacenar el producto. Además del esquilado, se podrá participar en los procesos que necesita la lana para su correcta preparación y aprovechamiento: lavar, varear, abrir, cardar, hilar, teñir, etc.

En esta actividad también participará el Grupo de la Escuela Municipal de Folclore de Adeje, que organizará un taller sobre la elaboración de varas de romería.

La asociación San Juan está ubicada en la Calle Manuel Bello Ramos, 56. Adeje.



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 INICIA UNA CAMPAÑA PARA LA RETIRADA DE PAPAS AFECTADAS POR LA POLILLA GUATEMALTECA**



El Cabildo inicia una campaña para la retirada de papas afectadas por la polilla guatemalteca  
Tenerife/ Los agricultores podrán depositar los tubérculos dañados en contenedores instalados en la zona norte.

El Cabildo inicia mañana [viernes 25] una nueva campaña fitosanitaria de retirada de papas afectadas por la polilla guatemalteca, una plaga que puede producir pérdidas en el campo superiores al 50 por ciento de la cosecha, especialmente en la zona norte de Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, recuerda que "esta iniciativa tiene como objetivo facilitar a los agricultores la retirada de los tubérculos infectados ofreciéndoles la posibilidad de realizar los vertidos de forma gratuita en plantas de transferencia del Complejo Ambiental de Tenerife previa solicitud a las Agencias de Extensión Agraria o bien depositándolos en unos contenedores habilitados para ello instalados en zonas productoras del Norte".

El Gobierno de Canarias obliga a los agricultores a la recogida completa de todos los tubérculos afectados en el campo y su retirada a los puntos limpios. Abandonar las producciones afectadas o gestionarlas de forma inadecuada favorece la dispersión de la plaga y aumenta su incidencia.

Los contenedores se instalarán a partir de mañana [viernes 25] en la Cooperativa Las Medianías de San Juan de la Rambla y junto a la Quesería de Benijos, en el término municipal de La Orotava.

La polilla guatemalteca de la papa (Tecia solanivora) constituye la plaga más severa que afecta a los cultivos de papa en Canarias. Desde el año 2001 el Cabildo de Tenerife mantiene una red de trampas para el muestreo de esta polilla, con el objetivo de conocer su evolución y prevenir su entrada en zonas no afectadas hasta el momento.



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

## CANARIAS AHORA

### **LA ENTIDAD FINANCIERA CAJASIETE DUPLICA SUS BENEFICIOS EN 2017, CON 15 MILLONES DE EUROS ANTES DE IMPUESTOS**

La cooperativa de crédito, que opera en toda Canarias, gana cuota de mercado según los medidores de depósitos y préstamos; registra crecimientos en esos parámetros del 95% y el 42%, respectivamente, en el decenio 2007-2017



Manuel del Castillo González (izquierda), director general de Cajasiete, junto a José Manuel Garrido, ejecutivo de Relaciones Institucionales en la misma entidad



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 entidad financiera Cajasiete (la cooperativa de crédito Caja Rural de Tenerife) aprobó en su asamblea general celebrada el viernes pasado, 18 de mayo, sus cuentas del ejercicio de 2017 (junto al informe de gestión y la propuesta de aplicación del excedente disponible), en las que recoge un beneficio de 15 millones de euros antes de impuestos y de la dotación de su Fondo de Educación y Promoción (FEP), que es de 1,1 millones.

Esos 15 millones de beneficio bruto representan el doble de la cifra de cierre de ese mismo indicador en el año anterior, 2016 (algo más de siete millones de euros). En el resultado del año pasado, 2017, tiene mucho que ver, entre otros tantos factores, la evolución de la antes conocida como Caja Rural de Tenerife en segmentos tan relevantes como los depósitos y créditos: en el primer parámetro, Cajasiete ha logrado en 10 años, en el periodo 2007-17, un incremento del 95%, mientras que en el segundo la mejora llega al 42%, en idéntica etapa de análisis.

El director general de Cajasiete (la única entidad financiera con capital totalmente canario que presta servicios en las islas), Manuel del Castillo González, recalcó este miércoles, en la presentación a los medios de comunicación del balance de 2017, que su entidad lo que sobre todo hace y además consigue es "contribuir al desarrollo sostenible de Canarias". Del Castillo ahondó en los resultados económicos y sociales del plan



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

estratégico 2015-17 y avanzó que ya toca meterse de lleno en la edición correspondiente a 2018-2020.

La cooperativa de crédito Cajasiete (su marca comercial actual) tiene como dueños (socios) a 48.000 canarios (43.000 de ellos son personas físicas) y ha sido una de las pocas entidades financieras con aumento de oficinas en las islas, con dos más el año pasado, ambas en la provincia de Las Palmas (Fuerteventura y Lanzarote), y con la previsión de apertura de otra a lo largo de 2018.

En el archipiélago, de 2009 en adelante y en plena crisis financiera, las sucursales bancarias han pasado de 1.500 a 900, algo a lo que no ha contribuido Cajasiete, que sigue apostando por el trato cercano y personal a gran parte de sus clientes (tiene 96 oficinas, con 18 en la provincia de Las Palmas; el resto en la tinerfeña).

En el ejercicio de 2017, la entidad con origen agrario y domicilio social en Tenerife ha incrementado su número de trabajadores (ahora en 369), lo que no ha ocurrido de forma general en las empresas de su mismo ámbito en Canarias, y también ha obtenido mejoras notables en los apartados de depósitos y créditos durante el año pasado, siempre según datos comparados con 2016.

Los depósitos se han elevado el 9,3% (hasta los 1.910 millones de euros), como también ha ocurrido con los créditos (9,4%, con un total de 1.430 millones). 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

tamaño de la entidad, su volumen de negocio, ha crecido el 13%. En cuanto a la morosidad, la ratio es del 7%, con dos puntos menos que en 2016, mientras que el indicador de eficiencia también mejora, pues se coloca en la cota del 52,5%.

Cada vez con más cuota de mercado en las islas

En relación con la importancia de Cajasiete en su sector y ámbito territorial, hay que señalar que en 2017 concedió 4,10 euros (cuota del 4,10%) en créditos de cada 100 otorgados en las islas (en 2016 fueron 3,5), mientras que en el capítulo de depósitos se pasó a 6,45 euros por cada 100 (12 de 100 en Tenerife). En cuanto a oficinas, la entidad financiera canaria tiene 10,4 de cada 100 en estos momentos en las islas.

La cooperativa de crédito, según indicó su director general, se ha planteado como objetivo principal crecer por encima del 25% en depósitos y créditos en los próximos tres años, con el horizonte puesto en el cierre del año 2020.

Además, la previsión es estar en los 34 millones de beneficios brutos en ese último año y ganar volumen de negocio, con el 11% más en ese trienio. Todo esto, adelantó Manuel del Castillo, siempre a través del "reforzamiento de la solvencia de la entidad".

Con el fin de alcanzar los parámetros que Cajasiete ha proyectado en su nuevo plan estratégico trienal, 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

Castillo apunta que es necesario consolidar y aumentar la solidez de determinados aspectos cualitativos que son claves; a saber, la ya reseñada contribución al desarrollo de Canarias, la fidelización de los clientes y la consideración general de que Cajasiete es una empresa local "ideal para trabajar con ella". A estas cuestiones, sin duda, se debe unir la profundización en la digitalización y, por lo tanto, en las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).

Cajasiete cerró el ejercicio pasado con 5.279 contribuciones a la sociedad canaria, tanto sociales y culturales como deportivas. Ese global de acciones apoyadas por la cooperativa de crédito a través de sus instrumentos de retorno a la sociedad isleña representó un incremento del 36% respecto al balance de 2016. La misma entidad gastó casi 45 millones de euros (valor económico distribuido: sueldos y proveedores) en Canarias el año pasado.

En alianza con otras cajas rurales españolas Cajasiete forma parte del grupo Caja Rural, que agrupa a 29 entidades con más de 2.300 oficinas y 8.000 empleados y tiene unos activos totales de 60.000 millones de euros. Este grupo hace realidad los principios cooperativos de solidaridad, ayuda mutua e intercooperación.

Las principales sociedades de ese grupo son: Banco Cooperativo Español, SA; Rural Servicios Informáticos,





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

SC, y Rural Grupo Asegurador (RGA), por medio de las cuales se desarrollan todo tipo de actividades financieras y de servicios.

## **EL CABILDO DA UN CURSO DE ELABORACIÓN DE QUESOS PARA RESTAURADORES Y REPOSTEROS**



Curso de elaboración de quesos en El Hierro

El curso de elaboración de quesos en El Hierro será gratuito.

El Cabildo de El Hierro organiza un curso de Técnicas de Elaboración de Quesos con motivo de La Apañada 2018, especialmente dirigido a restauradores, ganaderos y reposteros.



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

Estará impartido por el técnico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Isidoro Jiménez.

El consejero insular de Medio Rural, Juan Pedro Sánchez, señala que este curso tiene carácter gratuito y se celebrará los días 28 y 29 de mayo en horario de tarde, de 17 a 20:00 horas, en la Nave de Productos de Medianías en el Polígono El Majano.

La inscripción se lleva a cabo en las oficinas de Agricultura de este Cabildo.

## **SABIAS DE LA NATURALEZA**

La bióloga Fayna Brenes reivindica en un documental la labor de las mujeres del ámbito rural de mediados del siglo XX





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 saber popular a través de las campesinas mayoreras’ es un proyecto audiovisual ideado y dirigido por la bióloga Fayna Brenes, que se enmarca en el programa ‘Biosférate’ del Cabildo y recorre estos días toda la geografía insular. El primer objetivo de la también postgraduada en agroecología fue “rescatar el saber popular de las mujeres rurales del pasado siglo, auténticas sabias de los usos curativos de las plantas”. Los testimonios recabados han convertido también su trabajo en un documento histórico de primera mano, que aporta luz sobre la dura existencia que llevaron estas mujeres ahora octogenarias.

Al más puro estilo ecofeminista (contestación del movimiento feminista a la apropiación y control sobre las mujeres y la naturaleza), el documental ‘El saber popular a través de las campesinas mayoreras’, que dirige Fayna Brenes, rescata para la historia cinco perfiles de mujeres rurales del pasado siglo, auténticas “sabias de la naturaleza”, que comparten sus conocimientos sobre el uso de las plantas para atajar enfermedades “además de remedios de origen animal y ritos de espiritualidad y santiguado”.

Con una media de 85 años, no fue fácil que las protagonistas de la cinta hablaran a una cámara ante la que se sentían intimidadas, de manera que solo aparecen cinco de las quince mujeres con las que se entrevistó la directora. “Lo que más llama la atención es su cosmovisión, lo claro que tienen que hay 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

botiquín a nuestro alrededor, que las medicinas que compramos en la farmacia se elaboran de plantas que tenemos en el entorno, y la unión con el mismo de estas campesinas”, explica Fayna.

Estas grandes conocedoras de los poderes de las plantas también acudían a los santiguados, como se conoce a los rezos que remediaban enfermedades y males como el de ojo, de aire o el mal de luna: “La luz de la luna no podía tocar la ropa de un recién nacido porque se creía que influía negativamente”, explica la bióloga y directora del proyecto.

Las santiguadoras usaban en los rituales plantas, que iban cortando a medida que se hacía el rezado, como símbolo del vaciado de la enfermedad. Las curaderas eran las mujeres que demostraban una especial sensibilidad, “pero no obstante se podía aprender y de hecho lo hacían unas de otras”.

El innegable tesoro etnográfico que constituyen los testimonios recabados sirve también para arrojar luz sobre la vida que llevaron estas mujeres en la sociedad rural isleña de mediados del siglo XX. La libertad actual era, entonces, algo impensable para el sexo femenino.

“La presión y sobre todo el control sobre las mujeres eran absolutos. Estaban toda la vida bajo la tutela de un hombre, primero controladas por su padre y luego por su marido, aunque tampoco podían elegir con quién



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

casarse. De hecho no podían siquiera ir de un pueblo a otro solas. Debían ir con alguien, aunque el otro fuera un niño, y rara vez se reunían, si no era en misa, lavando la ropa o haciendo calado. Tampoco podían quedarse a la parranda que tenía lugar tras los bailes y las reuniones festivas”, explica Fayna.



Vicenta Calero (Villaverde).

La investigadora no se atreve a sacar conclusiones sobre la existencia de una posible ‘sororidad’ (hermandad entre mujeres con respecto a las cuestiones sociales de género), al no contar con una muestra de testimonios representativa, pero sí cree que la relación entre mujeres debía de ser, en los pocos momentos en los que coincidían, “de complicidad, como ocurre en los grupos oprimidos de una sociedad”.



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

Otro aspecto histórico a tener en cuenta en las actitudes sociales es el peso de la iglesia en la época. “Desde el púlpito se decía ‘esto es así’, de manera que es difícil saber si alguna mujer no asumió como natural su papel y pudo intuir la injusticia que encerraba su situación”, dice la investigadora.

Fayna relata que algunas de las protagonistas del documental, al comparar sus vidas con la actual sociedad, con las vidas de sus nietas, por ejemplo, indicaron con resignación que quizá “les hubiera gustado más vivir en esta época”. Sin embargo, no todo era peor que ahora. Muchas recuerdan la solidaridad, que, aseguran, se ha perdido. “Si un vecino caía enfermo, el pueblo entero se movilizaba para ayudar”, explican las campesinas entrevistadas.



Antigua Mesa (Tindaya).



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

En la primera proyección del documental, Fayna llegó a emocionarse con la acogida del público “Me impresionó mucho ver que las mujeres mayores se sentían tan identificadas con las que hablaban en el documental”, dice.

La investigadora prevé acometer otro trabajo audiovisual, esta vez enfocado a las mujeres de la mar, “para saber más de la idiosincrasia de la gente de la costa, diferente de la del interior, el conocimiento asociado a las artes de pesca, las estrellas, el marisqueo, la sal y también los aspectos sociales relacionados con las largas ausencias de los padres y maridos embarcados”, comenta la directora de ‘El saber popular a través de las campesinas majoreras’.

## RTVC

### **MÁS DE 17.000 TONELADAS ANUALES DE QUESO CANARIO**

Se trata de uno de los productos típicos de la gastronomía isleña. Canarias cuenta con tres denominaciones de origen para este producto.

Las queserías de Canarias elaboran anualmente 17.000 toneladas de queso para satisfacer el consumo 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

que supera a la media nacional en dos kilogramos. De hecho, el Archipiélago es la región española con mayor consumo por habitante.

Las Islas cuentan con tres denominaciones de origen protegidas: el queso majorero, que es el primer queso de cabra del país que consiguió la D.O; el queso palmero, que es el que posee mayor peso de España, con hasta un máximo de 15 kilogramos; y el queso de Flor de Guía, de los pocos de cuajo vegetal que existen en Europa.

Isidoro Jiménez, maestro quesero y técnico del Gobierno de Canarias asegura que "somos siete islas para siete mundos de quesos distintos, con una vegetación repleta de endemismos que, al final, es lo que comen los animales y es lo que nos va a dar el tipo de leche". "El clima también cuenta, porque los animales que hacen pastoreo están todo el año sueltos", añade.

La mayoría de los quesos canarios se elabora, principalmente, con leche de cabra y se destina al mercado interior. Sin embargo, la singularidad y calidad del producto hace que cada vez sea más demandado fuera de nuestras fronteras.

Asimismo, su calidad está siendo reconocido con importantes premios a nivel internacional, como el conseguido por el queso curado de mezcla de Bolaños





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

Fontanales. Obtuvo la plata en el último campeonato de España.

En el Archipiélago también se premia a los mejores quesos: en la edición de este 2018, Cortijo de Caideros se llevó el oro.

## EL APURON

## LOS PRODUCTORES EUROPEOS DE PLÁTANO HACEN SEGUIMIENTO DEL PROYECTO FINANCIERO PLURIANUAL DE LA UNIÓN EUROPEA PARA 2020

El sector platanero comunitario centra su actividad en Bruselas en la defensa de todos los sectores agrícolas de las RUP



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



Reunión de la APEB en París.

Este miércoles los representantes de la Asociación Productores Europeos de Plátano y Banana (APEB) se han reunido en París para repasar y revisar las últimas actuaciones desarrolladas a nivel europeo con la Comisión Europea de cara a los presupuestos en el marco del POSEI.

Esta reunión ha contado con la presencia del viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, así como una representación del Gobierno de Canarias en Bruselas, con el objetivo de exponer los pasos que el sector ha dado en los últimos meses, e intensificado en las últimas semanas, de cara a las negociaciones sobre el futuro Marco



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

Financiero Plurianual 2021-2027 de la Unión Europea y ante unas perspectivas insuficientes para las necesidades del sector agrícola de las RUP.

Esta labor de la APEB se ha venido desarrollando tanto con la Comisión Europea, concretamente con las Direcciones Generales de Política Regional y de Agricultura, así como con la presidencia de la Unión Europea, con el fin de asegurar la ficha financiera que afecta a todos los sectores agrícolas de las Regiones Ultraperiféricas (RUP).

Los plataneros comunitarios han mostrado la importancia de las necesidades específicas de las RUP, las implicaciones sociales y económicas de la actividad agrícola en las islas, y han recordado a la propia Comisión Europea las conclusiones de los últimos informes de impacto sobre la idoneidad y necesidad del POSEI, así como, de hecho, su actual situación deficitaria dada la necesidad de contar con ayudas estatales que lo complementen.

Previsiblemente a final de este mes la Comisión Europea haga pública la primera propuesta de presupuestos, tras una orientación inicial de recorte.

Por ello, por parte de la APEB se ha intensificado el contacto con la presidencia de la Comisión Europea, con el objetivo de hacer valer el compromiso público e institucional adquirido por el presidente Jean-Claude



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

Juncker en la Guayana francesa de continuar con los programas POSEI para la agricultura y su objetivo de no reducirlos ni corregirlos a la baja.

Así mismo, la APEB ha mostrado su confianza en que el Parlamento Europeo apoye su posición en defensa de todo el POSEI agrícola, puesto que el pasado 14 de marzo pidió un aumento de la ficha del mismo argumentando “la necesidad de continuar las medidas por las que se mantiene la producción en sectores vitales para las zonas vulnerables, reformar la reserva de la crisis agrícola, incrementar la financiación en consonancia con las respuestas a las distintas crisis cíclicas en sectores sensibles, a fin de crear nuevos instrumentos que puedan atenuar la volatilidad de precios e incrementar la financiación para los programas POSEI”.

Cualquier reducción de la ficha financiera, en el marco del POSEI, que afectara a los sectores agrícolas de las RUP, supondría condenar el sostenimiento de las producciones ultraperiféricas.

## **COAG**

**COAG RECLAMA EN PARLAMENTO Y COMISIÓN EUROPEA UN FORTALECIMIENTO DE LA PAC PARA GARANTIZAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE A PRECIOS JUSTOS**



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 dos días de intenso trabajo en Bruselas han servido de pistoletazo de salida de la campaña reivindicativa “Más Europa, Mejor Europa: por una agricultura social y profesional, por una agricultura con agricultores/as”. Miguel Blanco ha destacado el interés de la conferencia organizada por ECVC en la Eurocámara para tejer alianzas con agricultores/as de toda la UE en defensa de un presupuesto fuerte para la PAC.

Madrid / Bruselas, 24 de mayo de 2018. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) realiza un balance muy positivo de las dos jornadas de intenso trabajo en Bruselas que han servido para trasladar las demandas del modelo social y profesional de agricultura en torno al horizonte presupuestario 2021-2027 y la reforma de la Política Agraria Común (PAC).

Durante el 23 y 24 de mayo, cerca de medio centenar de agricultores/as y ganaderos/as de las distintas Comunidades Autónomas y sectores productivos, se



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

han reunido con europarlamentarios y destacados representantes de la Comisión Europea para mostrar su rechazo a la propuesta de recorte de los fondos agrarios y reclamar una PAC fuerte que garantice la seguridad alimentaria de la UE. El Secretario General de COAG, Miguel Blanco, ha destacado el interés de la conferencia organizada por la Coordinadora Europea Vía Campesina (ECVC) en la Eurocámara para tejer alianzas con agricultores de toda la UE en defensa de un presupuesto fuerte para la PAC.

Durante las distintas intervenciones, el mensaje del Secretario General de COAG en las instituciones comunitarias ha pivotado sobre cuatro pilares básicos:

### 1) Más Europa. Mejor Europa

En primer lugar, desde COAG, queremos manifestarnos a favor de políticas que fortalezcan el proyecto común de la UE. Apostamos por más Europa, pero mejor Europa. Y esto conviene afirmarlo en esta coyuntura de crisis comunitaria sin precedentes, Brexit y euroescepticismo.

Por eso reivindicamos la PAC como columna vertebral en la construcción europea. El debate sobre el futuro de Europa, es también el debate sobre el futuro de su Agricultura y su Alimentación. Es una cuestión estratégica. Sin Seguridad Alimentaria, no hay seguridad que valga.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## 2) Recortes Marco Financiero

En consecuencia el Sector Agrario no debe pagar la factura del Brexit. No podemos aceptar el recorte financiero de la PAC. Un 16,5% en Desarrollo Rural, añadido a la pérdida previsible de otro 14% del poder adquisitivo por el efecto inflación. Esto significa pérdida de rentas agrarias, incremento abusivo de la cofinanciación y renacionalización de la PAC.

Son especialmente inaceptables los recortes, cuando además se incrementan las exigencias de condicionalidad y medioambientales, así como los estándares de seguridad y calidad alimentaria. Mayores exigencias originan nuevos costes de producción (¿Cómo podemos afrontarlos?). Además no se establece ninguna nueva política de priorización a favor del modelo de producción más sostenible y todavía mayoritario en Europa, el Modelo Social y Profesional de Agricultura que nosotros defendemos. Ni siquiera se avanza y prioriza en el relevo generacional y de género, incorporación de jóvenes y mujeres. (No vale marearnos con nueva terminología, vacía y contradictoria, como “agricultor genuino”, o “pluriactivo”. Es pura palabrería). Esta PAC es más por menos y más por menos para los hombres y mujeres del Campo resulta una tomadura de pelo.

## 3) Renacionalización. Planes de Apoyo.



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 nuevo sistema de aplicación de la PAC, los “Planes de Apoyo” o Estratégicos, es el paso definitivo a la renacionalización de la PAC. La UE renuncia a legislar. Establece objetivos muy genéricos y difusos, y deja que cada Estado establezca su marco legislativo. Esto se traduce en una multiplicación por 27 de las Políticas Agrarias. Argumentar el principio de Subsidiariedad, es un engaño. Se trata de una Renacionalización pura y dura, una renacionalización radical. Y las consecuencias: Mayor desunión, mayor dispersión, mayor desorientación y mayor distorsión en el Mercado Único y en las rentas agrarias.

#### 4) Desregulación de los mercados.

Y mientras discutimos “si son galgos o podencos”, la UE acelera la desregulación de los mercados agrarios y alimentarios. Eliminando todo vestigio de Preferencia Comunitaria, por la que nosotros apostamos. Con los tratados comerciales, como Mercosur y otros que están en bandeja de salida, se nos impone la globalización del “sálvese quien pueda” y se nos impone un modelo agroalimentario basado en los anabolizantes, hormonas y transgénicos. Esto arruina el Modelo Social y Sostenible, que defendemos, imponiéndose, el dominio mercantilista, la competencia desleal y el fraude a los consumidores.





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 no es la UE que queremos. Esta no es la política agraria y alimentaria que necesitamos. Por eso, porque es posible y necesaria, exigimos otra PAC. Más común y sobre todo más social.

Más información sobre el contenido de las jornadas de trabajado en Parlamento Europeo y Comisión Europea:

<http://coag.coag.org/post/coag-inicia-esta-semana-en-bruselas-la-campana-reivindicativa-e2809cmas-europa-m-216978>





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



Miguel Blanco, secretario general de COAG.



Andoni García (primero por la derecha en la mesa de presidencia) durante su intervención en Conferencia PAC organizada por ECVC en Parlamento Europeo.



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



Delegación de COAG en Comisión Europea.



Miguel Blanco interviene en jornada de trabajo con miembros de la Comisión Europea.



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 Secretario General de COAG entrega documento de propuestas al responsable de política de desarrollo rural de la Comisión Europea, José Manuel Hernández Luque.