



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

LUNES, 30 DE ABRIL DE 2018

EL DIA

EL GOBIERNO Y EL CABILDO ENSEÑAN A ESTUDIANTES A ELABORAR QUESOS

Se trata de un total de 15 jóvenes del curso de Ecogánadería del Centro de Formación del Sector Primario, en La Frontera, que imparte el maestro quesero Isidoro Jiménez.



El consejero del sector primario (2º iz), en la clausura del curso de formación./El Día



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

Un total de 15 jóvenes, alumnos del curso de Ecoganadería que se imparte en el Centro de Formación del Sector Primario, en La Frontera, han participado en la formación sobre elaboración de quesos impartida por el maestro quesero y técnico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Isidoro Jiménez.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, y el consejero de Medio Rural y Marino del Cabildo El Hierro, Juan Pedro Sánchez, asistieron a la clausura de este acción formativa, de una semana de duración, y durante la cual los estudiantes han aprendido a elaborar queso fresco, crema de queso, mantequilla y yogures, entre otros lácteos, y también cómo se desarrolla el proceso de ahumado de quesos.

Durante la jornada que ambos compartieron con los alumnos, Quintero destacó "el papel clave que juegan los jóvenes como garantes del relevo generacional en el sector primario de Canarias y como impulsores de nuevos proyectos, ideas y habilidades vinculadas a las nuevas tecnologías y la innovación" y también de la importancia de la profesionalización y formación en la actividad agraria, que los capacita como profesionales cualificados". El miembro del Ejecutivo canario recordó que 12 jóvenes herreños han puesto en marcha este año nuevas empresas agrarias en El Hierro gracias a 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

subvenciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR), que gestiona su departamento y que han supuesto 739.000 euros para la Isla.

El consejero insular, Juan Pedro Sánchez, señaló que este nuevo curso de formación, "en un tema tan importante como es la ecoganadería y de manos de uno de los mejores expertos en la materia, pone de relieve el extraordinario trabajo que se lleva a cabo a favor del sector a través del Centro de Formación Ganadero Insular. Nos hemos propuesto dignificar y profesionalizar este importante sector productivo para la isla de El Hierro, vital para el mantenimiento de nuestro paisaje y patrimonio cultural", agregó.

LA PROVINCIA

VALSEQUILLO CAUTIVA CON SU FRESA

Unas 15.000 personas asisten a la VI Feria de la Fresa, la más multitudinaria de su historia



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



Expectativas totalmente superadas. La VI edición de la Feria de la fresa de Valsequillo se convertía desde primera hora de la mañana en un rotundo éxito de participación. Desde probar un delicioso helado casero de fresa, hasta disfrutar del espectáculo en vivo de los maestros de la cocina o incluso conocer de primera mano cómo se cultiva el producto más representativo del municipio en las fincas de la zona. La jornada, organizada por el Excelentísimo Ayuntamiento de Valsequillo para poner en valor su producto estrella, ofrecía múltiples posibilidades para pasar un día en familia sin tiempo para aburrirse. El Consistorio buscaba con este evento dar el impulso definitivo a un producto que se ha convertido ya por méritos propios en referente en las islas.

En los últimos años, el cultivo de este producto en Canarias ha crecido en casi un 25 por ciento y es precisamente en el municipio de Valsequillo donde 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

concentra el 90 por ciento de toda la producción en las islas, con algo más de 36 hectáreas dedicadas a su cultivo y repartidas en más de una decena de fincas, que producen al año más de dos millones de kilos en cada campaña. En total, la fresa supone 200 puestos de trabajo directos además de importantes sinergias entre el sector primario de Valsequillo, el turismo y la gastronomía del municipio, gracias, precisamente a la celebración de la Feria de la fresa. Valsequillo consigue con esta feria hacerse visible y hacer visible el esfuerzo que hay detrás de su producción fresera, explica Francisco Atta, Alcalde de Valsequillo. La excelencia de nuestra fresa nos permite hacer bandera de ella y diversificar la economía del municipio, porque esta feria repercute en todos los sectores, desde la gastronomía, al comercio o el turismo. Estamos muy satisfechos con los resultados de hoy y el ambiente que se vive en el municipio.

2.500 tartaletas para un público muy goloso

Desde las diez de la mañana los cerca de treinta puestos de venta y degustación se abarrotaban de curiosos. Frente al puesto de helados caseros y tartaletas de Chano Benítez las colas daban la vuelta a la plaza. 2.448 tartaletas, casi el doble que el año pasado, se exponen al público, ansioso por dar buena cuenta de ellas. Llevo esperando por una tartaleta más de veinte minutos, asegura Mariló Pérez, que ha venido con toda su familia desde Las Palmas de Gran Canaria.



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

Y merece la pena, está deliciosa. Helados caseros de fresa con leche de cabra, fresas con nata o con miel, brochetas de fresas caramelizadas, e incluso granizados de fresas llenan el ambiente de color y sobre todo sabor. 1.500 kilos de fresas en total, procedentes de la decena de fincas de Valsequillo, que nadie se quiere perder. Valsequillo hace un esfuerzo muy importante tanto con la fresa como con el resto de sus cultivos, declara Miguel Hidalgo, Consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, gratamente sorprendido en su visita a la Feria con la acogida de público, desde bien temprano. Valsequillo es ya con esta feria un referente en el archipiélago, y no sólo con su fresa, también con sus vinos, con sus quesos, cada vez más presentes en ferias y concursos, lo que habla muy bien del sector primario del municipio. En el interior del Mercado, decenas de productos competían por conseguir la atención de los visitantes, desde los golosos crepes con fresas y chocolate hasta los singulares pinchos de tortilla con mermelada de fresa. La gente se sorprende mucho cuando lo ve, asegura Jenifer Casimiro, responsable de la idea, pero cuando lo prueban, todos repiten. Queques, tortitas de fresas, batidos... Ya he probado las fresas al natural y los dulces, nos cuenta divertida Lola Pulido, que viene cada año desde Arucas, se me van los ojos detrás de todo. Y eso que en algunas colas hay que esperar hasta media hora.



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

Premios al sabor y la originalidad

La gran novedad de este año llegaba de la mano del I Concurso Insular de Mermeladas. Se buscaba el mejor sabor, la textura más sorprendente y la originalidad entre más de 50 participantes, que no se lo han puesto nada fácil al jurado, con mermeladas de papayo, de pimiento, de batata, calabaza, y cómo no, de fresa de Valsequillo. Una mermelada de premio es aquella que presenta el mejor color acorde con la fruta que lleva, además del equilibrio perfecto en boca entre el dulzor del postre y a acidez de la fresa, asegura Luis Molina, juez del concurso. Lo conseguían Antonia Galván, con una mermelada de batata que lograba el tercer premio de mermeladas. Fátima Suárez, segundo premio por su mermelada de pimiento y Godina Moreno, primer premio del concurso de mermeladas por su mermelada de manzana. Mermeladas Isla Bonita, en la categoría de mermeladas profesionales, copaban las Medallas de Plata y Oro y entre los aficionados, Antonia Galván repetía con una deliciosa mermelada de fresa como la mejor de todas las elaboradas con el producto más representativo del municipio.

Pero la fresa da mucho más de sí, algo que nos demostraban los 16 participantes del Concurso de postres, un espectáculo de color y originales formas, entre los que conseguían destacar Guayarmina López, y su postre Todo fresa, tercer premio al postre profesional, Carmen Rosa García, con una mezcla entre queque, mus, hojaldre de fresas y chocolate. Carmen



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

Rosa García se hacía con el segundo premio presentando Mi cesta de fresas, una llamativa tarta en forma de caja de madera, completamente comestible. Primer premio para Daniel Orihuela, con su Tatín dulce de yogur y chocolate blanco con corazón y miel de fresa. En la categoría de aficionados, Reyes Herrera se hacía con el tercer puesto con su Nacimiento de una Fresa, una llamativa maceta con queque de chocolate y fresas en su interior. Segundo premio para Enrique Gómez, por su Brazo gitano con fresas y primero premio para el Frío de fresas, un espectacular corazón con helado, que sorprendía al jurado por su sabor.

Una fresa gourmet, que aspira a su propia denominación de origen

El espectáculo llegaba de la mano del Show Cooking, maestros de los fogones que demostraban al público la versatilidad de una fruta como la fresa. Prueba de ello eran el Cherne al jugo de cítrico de fresa gratinado con perejil de Daniel Orihuela, chef del Hotel Cristina, o el Roscón de Reyes de Fresas del maestro repostero Francisco Socorro. El límite está en la imaginación de cada uno, explica Daniel Orihuela, con tiempo y ganas se puede sorprender a cualquier comensal. Lo importante es que los cocineros hagamos uso de los productos que tenemos más cerca, para garantizar su frescura y conseguir además el mejor sabor. Creo que es fundamental que desde las administraciones se conciencie a ello.



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 hecho ese es uno de los siguientes objetivos de la fresa valsequillera, obtener su I.G.P., Indicación Geográfica Protegida, o lo que es lo mismo, la Denominación de Origen de los productos de cultivo, lo que supondría su propia marca de la zona. Trabajamos conjuntamente con los freseros de la zona para ello, asegura Eduardo Déniz, Concejal de Desarrollo Local, es un trabajo muy duro, porque hay cumplir una serie de parámetros en cada una de las fincas, pero será un gran valor añadido a la fresa de la tierra.

En familia para disfrutar de la fresa

Y para entender el porqué de la importancia de la fresa de Valsequillo lo mejor es conocer de primera de dónde sale y cómo se cultiva. Por eso en la Feria de la Fresa de Valsequillo los asistentes han podido participar en unas rutas guiadas a algunas de las fincas de la zona. En grupos de 15 personas han conocido las explotaciones freseras del municipio y han escuchado las explicaciones de los freseros sobre las prácticas del cultivo, recolección y envasado. Animación en las calles, talleres de maquillaje, zumba o manualidades y mucho ambiente en torno a los puestos de venta completaban una jornada familiar y sobre todo muy dulce, en la que la fresa de Valsequillo, en esta ocasión, se convertía en la guinda del pastel.

25 QUESERÍAS DE 12 MUNICIPIOS EN LA XX CATA INSULAR DE QUESO FLOR



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 Cortijo de Pavón gana el premio especial de la Denominación de Origen Protegida



Fiesta del Queso en Santa María de Guía 2018

La primera edición de la Fiesta del Queso celebrada en el casco de Guía, que tendrá continuación 6 de mayo en el barrio de Montaña Alta, volvió a convocar a varios miles de personas. La feria de gastronomía tradicional contó con medio centenar de puestos, 12 de ellos de queserías de toda Gran Canaria, cuyos propietarios se mostraron muy satisfechos con unas ventas que alcanzaron los 1.000 kilos de queso.

También el folclore estuvo presente en la Plaza Grande de la Ciudad a cargo de las agrupaciones folclóricas 'Tajaraste' de Santa Cruz de Tenerife' y 'Lairaga del Norte', ésta última como agrupación anfitriona. La Casa de la Cultura de Guía acogió la Exposición-Degustación que bajo el título 'Paseo de los Sabores' permitía



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

degustar y disfrutar de una gran variedad de exquisiteces con el queso como elemento central.

Justo al lado del 'Paseo de los Sabores', la XX Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía', dirigida por Antonio Javier González Díaz, técnico del Cabildo de La Palma, y un panel de 12 catadores. En el acto de inauguración de la Cata, se brindó un reconocimiento a Salvador Suárez y Ricardo Padrón, por su "extraordinaria y desinteresada colaboración en el desarrollo de la misma a lo largo de los últimos años", señaló Pedro Rodríguez, alcalde de Guía. En esta vigésima edición de la Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' se contó, con la colaboración de Antonio Cardona. Este año participaron en la Cata un total de 25 queserías de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Moya, Agaete, Artenara, Tejeda, Telde, Santa Lucía de Tirajana, San Bartolomé de Tirajana, Valsequillo, Valleseco y Teror, presentando un total de 40 quesos a estas 4 categorías: "Mezcla de Cuajos", "Cuajo Vegetal", "Gran Canaria Semicurado" y "Gran Canaria Curado". A estos se suman los Premios Especiales para los quesos de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".

En esta edición de la Fiesta del Queso 2018 las Queserías de Guía lograron tres premios importantes. El Cortijo de Pavón se alzó con el Premio Especial de la Denominación de Origen Protegida 'Queso de Guía' 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 con el primer premio en la categoría 'Gran Canaria Curado'. La Quesería Campo de Guía obtuvo el segundo premio en la categoría 'Mezcla de Cuajos'.

El resto de premios especiales para los productores de la Denominación de Origen Protegida fueron para las siguientes queserías: El Premio Especial D.O.P. "Queso Flor de Guía" lo obtuvo Quesos Altos de Moya; el Premio Especial de la D.O. P. "Queso Media Flor de Guía" fue para Quesos Las Mesas, de Gáldar, informó ayer la organización.

CANARIAS 7

LA ISLA CON MÁS VACAS Y OVEJAS, LA SEGUNDA EN CABRAS Y CERDOS

Gran Canaria es la isla del archipiélago con más cabezas de ganado vacuno y ovino, con diferencia sobre la segunda, y la segunda en ejemplares de caprino y porcino, según los datos del Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias al cierre de 2017 publicados por el Gobierno regional. J. Quesada / Las Palmas de Gran Canaria

Con el 61,83% y el 43,38%, respectivamente, del número de cabezas de la región, Gran Canaria es la isla con más ganado vacuno y ovino. En el primer caso



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

sumaba 12.005 de los 19.417 ejemplares del archipiélago y en el segundo 21.172 de los 48.806 censados al cierre de 2017 en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias.

La raza más numerosa de las 21 distintas contadas en ganado vacuno en esta isla es la frisona europea, con 4.924 cabezas, seguida de cerca por la mestiza, con 4.760. Las cabezas de cualquiera de esas dos razas superan por sí solas las de todo el vacuno de Tenerife, que contabiliza 4.526 ejemplares entre 22 razas y queda en segundo lugar en esta clasificación. Allí la frisona europea y la mestiza son también las más populosas y hay más cabezas de la raza canaria, 961 frente a 606 en Gran Canaria.

El segundo puesto en el censo de ganado ovino es para Fuerteventura, con 9.170 cabezas. Tenerife queda en tercer lugar con 6.806 ejemplares, ni un tercio de los 21.172 de Gran Canaria, donde la raza canaria es la mayoritaria. Son de ella el 90,90% de las cabezas de la isla, 19.245.

Así figura en los datos provisionales publicados recientemente por la Consejería de Ganadería del Gobierno de Canarias, que recogen que esta isla es la segunda en ejemplares de ganado caprino y porcino.

Fuerteventura lidera la clasificación de cabezas de caprino con 74.370 de las 207.026 de Canarias. Le



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

sigue Gran Canaria con 53.203, muy por delante de Tenerife (34.178), y a continuación están La Palma (17.762) y Lanzarote (17.754). En comparación con Fuerteventura, donde solo aparecen dos ejemplares mestizas y el resto son de raza majorera, en Gran Canaria hay ocho tipos de caprino, aunque la majorera es la raza dominante con 52.624 cabezas (98,91%).

En ganado porcino Tenerife lidera la clasificación de ejemplares por isla. Tiene 22.982, más del doble más que Gran Canaria, en segundo lugar con 9.320 cabezas (19,58%). La raza híbrida es mayoritaria en ambas, con 21.132 y 8.213 ejemplares, respectivamente, y en las dos la negra canaria queda en la segunda posición, en este caso con 1.639 y 984 cabezas.

Según el último censo del Gobierno, Gran Canaria también es la primera isla en ganado asnal, la segunda en ejemplares de caballar, colmenas y avestruces, la tercera en camellos y la cuarta en cría de conejos.

ASNOS Y BURROS. 275 cabezas de las 754 de ganado asnal de Canarias (36,47%) residen en esta isla, donde la raza majorera suma 101 ejemplares y 170 la mestiza. Y de 91 ejemplares de mular de las islas, 64 están en Tenerife. Y en La Palma hay más que en Gran Canaria, 13 frente a 11.

LA OPINION 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 CABILDO COLABORA EN UNA CAMPAÑA DE FLORES Y PLANTAS DE TENERIFE

La iniciativa, que promueve la Corporación junto a Asocan y Cajasiete, coincide con la celebración el próximo domingo del Día de la Madre



Presentación de la campaña de flores. LOT

El Cabildo de Tenerife, junto a la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan) y Caja 7, han lanzado la cuarta edición de la campaña 'Pon flores y plantas de Tenerife en tu vida' coincidiendo con la celebración el próximo domingo, día 6 de mayo, del Día de la Madre.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado 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

"esta iniciativa pretende diferenciar el producto local del foráneo y, a su vez, poner en valor las cualidades de las flores y plantas canarias para sean fácilmente reconocibles por el consumidor con la idea de concienciarlo también de la riqueza que genera este producto en la Isla".

El director gerente de Asocan, Antonio López, ha incidido en la importancia de crear una "marca propia" que diferencie el producto a la vez que ha resaltado frescura del producto local, que va directamente desde la explotación al punto de venta. "Lo importante es concienciar de que tenemos un producto de excelente calidad y muy competitivo", ha indicado.

Por su parte, el director de Relaciones Institucionales de Cajasieta, José Manuel Garrido, ha recordado la tradicional vinculación de su entidad con el sector agrario y ha asegurado que "estamos muy involucrados en poner en valor la producción local".

Esta iniciativa pretende diferenciar el producto local del foráneo y, a su vez, poner en valor las cualidades de las flores y plantas canarias para sean fácilmente reconocibles por el consumidor con la idea de concienciarlo también de la riqueza que genera este producto en la Isla.

Paralelamente, y una vez identificado el producto, se trata de fidelizar al cliente mostrándole cualidades



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 su calidad, frescura y adaptación a las condiciones climáticas de las Islas.

La campaña promocional incluye vallas publicitarias en diferentes emplazamientos y también otros soportes. Además se han elaborado 20.000 etiquetas identificativas para clavar en las plantas o colgar; adhesivos para ramos de flores y otros de diferentes tamaños para vehículos de distribución y puntos de venta, además de pósters de la campaña.

Algunos datos

El sector ornamental en Tenerife, que mueve una producción en torno a los 30 millones de euros anuales, cuenta en la actualidad con unas 350 hectáreas de cultivo, de las que 240 corresponden al cultivo de planta ornamental, 95 a flor cortada y cinco hectáreas al de esquejes y planteles.

El 60% de la producción se destina a la exportación y el 40% restante al mercado local aunque estos porcentajes varían según se trate de un subsector u otro. Así, la flor cortada y los esquejes se venden en su mayoría en el mercado local mientras que la planta ornamental que se cultiva en la Isla tiene fundamentalmente un enfoque exportador.



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

MOGÁN ACOGE UN CURSO FORMATIVO SOBRE LA PODA DEL AGUACATE



Aguacatero plantado en Veneguera.

La Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Mogán, en colaboración con la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, acogerá entre el 16 al 18 de mayo un curso formativo sobre “La poda del aguacate”.

Los asistentes podrán aprender de forma práctica la realización de la poda de formación, fructificación o mantenimiento y rejuvenecimiento del aguacate. Así, 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 tratará los diferentes tipos de podas, épocas y técnicas aplicables y se impartirá de 17:00 a 20:00 horas, los días 16 y 17, y de 16:00 a 20:00 horas el día 18 de mayo, en la Cooperativa de Agricultores de Mogán y en fincas aledañas. La formación correrá a cargo de Miguel Rodríguez Marrero, técnico en fruticultura de la Escuela de Capacitación Agraria.

La inscripción se puede realizar en la plataforma del Cabildo de Gran Canaria de Formación Agraria o bien se puede asistir como libre oyente hasta completar aforo. Para los interesados, pueden contactar con la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente (calle San Antonio de Padua, 14 Mogán) o llamando al teléfono 928 15 88 00 extensión 1126.

RTVC

CAMPAÑA PARA PROMOCIONAR FLORES Y PLANTAS CON MOTIVO DEL DÍA DE LA MADRE

Cuarta edición de una campaña cuyo objetivo es fomentar la compra de flores y plantas de Tenerife.

La Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan), Cabildo de Tenerife y Cajasierte han puesto en marcha, con motivo del Día de la Madre, la cuarta de edición de una campaña para que se compren flores y plantas de la isla.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Se trata de concienciar de la importancia de este subsector en Tenerife, así como de diferenciarlo del foráneo, ha indicado el gerente de Asocan, Antonio López, quien ha añadido que la producción local es más fresca y de mayor calidad, y, tal vez, con un precio inferior.

La campaña "Pon flores y plantas de Tenerife en tu vida" ha sido presentada en una rueda de prensa en la que, además del gerente de Asocan, han participado el consejero de Agricultura del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, y el director de Relaciones Institucionales de Cajasiete, José Manuel Garrido.

Esta promoción tiene un presupuesto de 15.000 euros, de los que 7.000 los aporta el Cabildo de Tenerife, cuyo consejero de Agricultura ha indicado que el sector ornamental tiene en la isla una producción en torno a los 30 millones de euros al año.

El cultivo ocupa una superficie de unas 350 hectáreas, de las que 240 corresponden a plantas ornamentales, 95 a flor cortada y cinco hectáreas a esquejes y planteles, ha añadido Jesús Morales.

El director de Relaciones Institucionales de Cajasiete, José Manuel Garrido, ha explicado que en esta campaña participan 35 empresas, y ha añadido 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

este subsector comienza a recuperarse tras la crisis económica.

En torno al 60 por ciento de la producción se destina a la exportación y el 40 por ciento al mercado local, si bien la flor cortada y los esquejes se venden en su mayoría en las islas y la planta ornamental se exporta la mayor parte.

CANARIAS NOTICIAS

MOGÁN ACOGE UN CURSO FORMATIVO SOBRE LA PODA DEL AGUACATE

Entre el 16 y el 18 de mayo





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 Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Mogán, en colaboración con la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, acogerá entre el 16 al 18 de mayo un curso formativo sobre “La poda del aguacate”.

Los asistentes podrán aprender de forma práctica la realización de la poda de formación, fructificación o mantenimiento y rejuvenecimiento del aguacate. Así, el curso tratará los diferentes tipos de podas, épocas y técnicas aplicables y se impartirá de 17:00 a 20:00 horas, los días 16 y 17, y de 16:00 a 20:00 horas el día 18 de mayo, en la Cooperativa de Agricultores de Mogán y en fincas aledañas. La formación correrá a cargo de Miguel Rodríguez Marrero, técnico en fruticultura de la Escuela de Capacitación Agraria.

La inscripción se puede realizar en la plataforma del Cabildo de Gran Canaria de Formación Agraria o bien se puede asistir como libre oyente hasta completar aforo. Para cualquier información los interesados pueden contactar con la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente (calle San Antonio de Padua, 14 Mogán) o llamando al teléfono 928 15 88 00 extensión 1126.

EL AYUNTAMIENTO DE TUINEJE FELICITA A LUIS HERNÁNDEZ POR UN NUEVO PREMIO CON SU ACEITE ‘TEGUEREY’



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

Por cuarto año consecutivo obtiene el galardón de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias con las variedades arbequina, hojiblanca y picual



El aceite 'Teguerey Selección Coupage Arbequina, Hojiblanca y Picual' es el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias. Así ha sido declarado en el certamen oficial Agrocanarias que cada año organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Es la cuarta ocasión en la que Luis Hernández obtiene este galardón, reflejo del trabajo que se está haciendo en Tuineje y Fuerteventura para situar al aceite



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

majorero como uno de los mejores, no solo del archipiélago, sino a nivel internacional.

El alcalde de Tuineje, Sergio Lloret, felicitó a Luis por la labor que está haciendo al querer dedicarse de nuevo al sector primario. “Este premio es un orgullo para Tuineje, porque la población está volviendo a dedicarse al sector primario y estos premios son buena muestra de la calidad del suelo y del clima de Fuerteventura, especialmente de nuestro municipio”.

Luis comenzó a producir aceite después de probar el producto que habían cosechado en casa de su suegra y se animó a comprar unos terrenos para empezar a plantar. En la actualidad tiene 85.000 metros cuadrados plantados en producción.

Su producto no ha dejado de recibir galardones y augura un futuro lleno de éxitos para el aceite de la Isla. “A nivel regional se está haciendo un aceite de calidad excelente y en Fuerteventura estoy seguro que tendremos premios todos los años por el clima y el terreno. Sin duda, el mejor aceite de Canarias es de Fuerteventura”, manifestó el productor.

El futuro de Luis es claro, “seguir trabajando y luchando, ver si mi familia se hace cargo y tratar de transmitirles todos mis conocimientos. Participo en muchos cursos de elaboración de aceite y también en formaciones en las que aprendemos a atender el olivo y



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

su poda, para que en el momento final de esa labor rigurosa puedas reflejarlo en el producto”.

El aceite ‘Teguerey Selección Coupage Arbequina, Hojiblanca y Picual’ estuvo a punto de lograr un premio internacional en una competición celebrada en Extremadura. Tan solo una décima separó a este aceite del primer premio. Un aliciente importante para seguir trabajando con los mismos estándares de calidad.

El concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca de Tuineje, Gregorio Soto, felicitó a Luis “porque con su trabajo se está convirtiendo en referencia para que otros productores sigan su camino y se animen a cultivar el olivo y a producir aceite en el Municipio, con tanta calidad como él lo está haciendo”.

Desde el Ayuntamiento de Tuineje, Sergio Lloret, ha transmitido su compromiso para mejorar las condiciones del campo de Tuineje para que siga recuperándose, no solo desde el punto de vista de la tradición histórica en el Municipio, sino en el paisaje, “porque no es lo mismo ver los campos abandonados que en producción y, además, porque son garantía de éxito con las especiales condiciones que tenemos”, concluyó el alcalde.