



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

SÁBADO, 2 DE JUNIO DE 2018

EL DIA

DOCE BODEGAS PRESENTARÁN 41 CALDOS DE LA ÚLTIMA COSECHA

La avenida Mercedes Pinto acogerá este evento por primera vez, en el que se contará también con 13 espacios gastronómicos, música en vivo y se repartirán 8.000 catavinos.





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 avenida Mercedes Pinto acogerá el miércoles la presentación de la cosecha de vinos, uno de los eventos que se ha consolidado entre los principales actos de la víspera del día grande de la Villa, con la celebración de la Infraoctava del Corpus Christi. El emplazamiento del acto es novedoso, elegido con criterios de seguridad al ser uno de los eventos más multitudinarios de la fiesta, dejando la plaza Quinto Centenario para otros tipos de actos.

El encuentro se celebra entre las 18:30 y las 00:30. La fiesta se traslada posteriormente al Quinto Centenario, donde se ofrecerá música por dj Ray Ramos. Y también está la "Fiesta de las fiestas", en Los Perales.

Las protagonistas de la noche serán las 12 bodegas participantes: El Penitente, La Haya, La Suertita, Los Güines, Suertes del Marques, Tafuriaste, Tajinaste, Valleoro, La Araucaria, Quinta San Antonio, Navío y Murcal, que ofrecerán vinos denominación de origen del Valle de La Orotava: blancos secos, blancos afrutados, blancos de barrica, rosados, tintos de maceración carbónica y tintos tradicionales. En total 41 vinos diferentes.

Las bodegas estarán acompañadas por 13 espacios gastronómicos de restaurantes y tascas del municipio, como El Empacho, Algarrobo, Tasca El Baúl, Sansofé, El Gomero, La Manobuena, Delicias Café, Balcón de Higa, Casa Ángel, El Encuentro, El Lebrillo, Momentos Teté,



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

Tentempié, que ofrecerán tapas típicas de estos días y productos de la tierra, al precio de dos euros. En total se ofertarán 26 tapas diferentes. La velada será amenizada con actuaciones musicales a cargo de Mad Manoush con Fran Baraja, y el grupo Guaydil Isla Baja.

La venta anticipada de entradas se llevará a cabo el lunes y martes en el Parque Cultural Doña Chana, de 9:00 a 13:00 y de 16:00 a 19:00 horas. El día del evento, a partir de las 17:30 horas, en una carpa que se ubicará en la entrada del recinto. Dentro del espacio acotado, a lo largo de la vía, se localizarán tres puntos para la venta de tickets y catavinos.

Una persona podrá retirar hasta un máximo de 10 entradas por persona, y todo lo que se recaude se destinará a causas solidarias de los colectivos Pichón Trail, Docemesesunacausa y Crevo.

LA PROVINCIA

EL CABILDO ELIGE EL QUESO CONEJERO GUATISEA COMO EL MEJOR DE CANARIAS

El producto insular Rosa de la Madera logra el primer premio en la categoría de semicurado



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 ganadero Julián Pérez y su esposa, Rosa Acosta, junto a una de sus cabras.

Dos quesos de Fuerteventura han sido premiados en el XVI Concurso Nacional de Quesos Tabefe que organiza el Cabildo de Fuerteventura. El queso Rosa de la Madera, de Julián Pérez Alonso, de Tuineje, se alzó con el primer premio en la modalidad queso semicurado elaborado con leche cruda. Por su parte, Quesos Tetir S.L. se hizo con el accésit en la categoría de queso curado elaborado con leche cruda. El Cabildo de Fuerteventura proclamó al queso Guatisea, de Lanzarote, como como Mejor Queso de Canarias 2018.

Un total de 108 quesos de cabra participaron en el concurso, compitiendo quesos de todas las islas menos El Hierro, así como de las comunidades de Andalucía, Extremadura, Castilla La Mancha, Murcia y La Rioja. El 60% de los quesos de cabra que compiten son de las Islas, mientras que un 40% procede de la península.



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

Quince catadores a nivel nacional y expertos formaron el jurado de este certamen, que constituye todo un referente nacional para los productores de quesos elaborados con leche de cabra.

Desde la apuesta por la excelencia en el producto que se elabora en Fuerteventura continuamos con esta tradición que cumple ya dieciséis ediciones", explicó ayer, el presidente del Cabildo, Marcial Morales, en el acto de lectura de los ganadores.

Por su parte, el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, apuntó que " hay ganaderías de la Península que cada vez están más interesadas en los premios Tabefe y queremos premiar ese esfuerzo que hacen al participar en el certamen".

CANARIAS 7

LOS QUESOS MAJOREROS CONSIGUEN SOLO DOS DE TRECE PREMIOS TABEFE

Los quesos majoreros consiguen solo dos de trece premios Tabefe

Beatriz Fajardo, Marcial Morales y Juan Estárico dieron a conocer este viernes los premios del concurso Tabefe.



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

Concurrieron un total de 108 quesos procedentes de siete comunidades autónomas de España.

Los quesos majoreros logran solo dos de los trece galardones del Concurso Nacional de Quesos de Cabra Premios Tabefe, certamen bajo organización del Cabildo que cada año se celebra en la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca (Feaga) de Fuerteventura en la Granja Experimental de Pozo Negro, recinto que sin embargo este año no acoge el evento por obras de remodelación. Queso Rosa de la Madera, de Julián Pérez Alonso, en Lezque (Tuineje), gana el primer premio al mejor queso semicurado con leche cruda; y la ganadería Quesos Tetir, de Quesos Tetir SL, en Tetir (Puerto del Rosario), el accesit en queso curado con leche cruda.

Con respecto a los elaborados con leche pasteurizada, los premiados son los siguientes: en queso tierno, el primer premio es para Quesos Guatisea, de Quesería Montaña Blanca SL, en Montaña Blanca (Lanzarote), y el accesit para Quesos Quynkana, de Productos Lácteos Artesanales SL, en Fuente Palmera (Córdoba); en queso semicurado, el primer premio es también para Quesos Quynkana, mientras que el accesit recae en Quesico Joven del Abuelo Pepe, de Sabores de Tallante SL, en Cartagena (Murcia); en queso curado, el primer premio es para Quesos Artesanales Palancares, de Palancares Alimentación SL, en Bullas (Murcia), y 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

accesit para Quesos Tío Rest, de Especialidades Lácteas SLU, en Caravaca (Murcia).

Con respecto a los quesos elaborados con leche de cabra cruda, los galardonados son los siguientes: en queso tierno, el primer premio es para Queso Las Cuevas, de Félix Alberto Gil Rodríguez, en Puntagorda (La Palma), y el accesit es para Quesos El Valle, de Carmen Nieves Carmona Fernández, en El Paso (La Palma); en queso semicurado, el primer premio queda en Fuerteventura, como se ha señalado antes, y el accesit es para Quesos Victorino, de Doris Rocío Paredes Ollero, en Puntagorda (La Palma); en queso curado, el primer premio es para Quesería Tinache, de Explotaciones Tinache SCP, en Tinajo (Lanzarote), y el accesit para un queso majorero, como se señaló anteriormente.

Por último, de todos los quesos presentados y por haber obtenido la mayor puntuación, se ha elegido como el mejor queso de Canarias 2018 al presentado por Queso Guatisea, de Quesería Montaña Blanca, en Montaña Blanca (Lanzarote), es decir, el mismo que obtuvo el primer premio en la modalidad de queso tierno elaborado con leche pasteurizada.

El jurado ha estado formado por quince catadores y expertos a nivel nacional que otorgaron los premios entre un total de 108 quesos en concurso. Concurrieron quesos de todas las islas, salvo de El Hierro. El 60% de quesos procedía de Canarias y el 40% de la Península,



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 concreto de Andalucía, Extremadura, Castilla La Mancha, Murcia y La Rioja.

El presidente del Cabildo, Marcial Morales, explicó que se han presentado más de un centenar de quesos al concurso Tabefe y que, próximamente, habrá un acto de reconocimiento a los premiados. Por su parte, el consejero de Ganadería del Cabildo, Juan Estárico, señaló que se elaborará un nuevo reglamento de participación en el concurso para que, en próximas ediciones de los premios Tabefe, concurren un mayor número de queserías al objeto de darle un mayor realce al certamen.

LA OPINION DE TENERIFE

MÁS DE 40 VINOS ANIMARÁN EL CORPUS CHRISTI DESDE LA AVENIDA MERCEDES PINTO

La Villa acogerá el próximo miércoles la presentación de la cosecha de la última temporada, que contará con una docena de bodegas y 13 espacios gastronómicos



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



Más de 40 vinos animarán el Corpus Christi desde la Avenida Mercedes Pinto

Un total de 40 vinos animarán las fiestas del Corpus Christi de La Orotava. El próximo miércoles, víspera de la celebración más importante de la Villa, tendrá lugar la presentación de la cosecha de la última temporada, un evento que se ha consolidado entre los principales actos de la semana grande de este festejo. En esta edición, por temas de seguridad y para poder ampliar el número de asistentes, la actividad se traslada de la Plaza del Quinto Centenario, donde se ha realizado en los últimos años, a la Avenida Mercedes Pinto. El acto se celebra entre las 18:30 y las 00:30 horas y posteriormente pasará al Quinto Centenario, donde se ofrecerá música por parte del DJ Ray Ramos, y a Los Perales, con la Fiesta de las Fiestas.

Las protagonistas de la noche serán las 12 bodegas participantes -El Penitente, La Haya, La Suertita, Los



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Güines, Suertes del Marques, Tafuriaste, Tajinaste, Valleoro, La Araucaria, Quinta San Antonio, Navío y Murcal-, que ofrecerán vinos denominación de origen del Valle de La Orotava. Se podrán degustar caldos blancos secos, blancos afrutados, blancos de barrica, rosados, tintos de maceración carbónica y tintos tradicionales. En total, 41 vinos diferentes.

Las bodegas estarán acompañadas por 13 espacios gastronómicos de restaurantes y tascas del municipio como El Empacho, Algarrobo, Tasca El Baúl, Sansofé, El Gomero, La Manobuena, Delicias Café, Balcón de Higa, Casa Ángel, El Encuentro, El Lebrillo, Momentos Teté y Tentempié, que ofrecerán tapas típicas de estos días y productos de la tierra al precio de dos euros. Se ofertarán 26 tapas diferentes y la velada será amenizada con actuaciones musicales a cargo de Mad Manoush con Fran Baraja y el grupo Guaydil Isla Baja.

La venta anticipada de entradas se llevará a cabo el lunes y el martes en el Parque Cultural Doña Chana, de 9:00 a 13:00 y de 16:00 a 19:00 horas, mientras que el día del evento se podrán adquirir a partir de las 17:30 horas en una carpa que se ubicará en la entrada del recinto. Dentro del espacio acotado, a lo largo de la vía, se localizarán tres puntos para la venta de tickets y catavinos. Una persona podrá retirar hasta un máximo de 10 entradas por persona y todo lo que se recaude se destinará a causas solidarias para entidades como Pichon Trail, Docemesesunacausa y Crevo.



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 24 HORAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE GOFIO AGROCANARIAS 2018

Canarias/ La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado hoy en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) la convocatoria del IV Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con el propósito de distinguir los mejores gofios del Archipiélago y poner en valor estas producciones.

Los elaboradores o fabricantes de gofio que deseen participar en el certamen deberán presentar una solicitud de inscripción por cada una de las muestras que se presenten a concurso, a través de la sede electrónica de la Consejería, en las oficinas de registro del ICCA, o por los medios recogidos de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común, hasta las 14.00 horas del 14 de junio.

Este concurso se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada desarrollada por el Gobierno de Canarias y forma parte



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 las acciones puestas en marcha por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas para potenciar la producción, consumo y comercialización del Gofio Canario. Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel internacional, al tiempo que aporta valor añadido a las producciones del Archipiélago.

Los gofios participantes serán valorados por un panel de catadores profesionales mediante el denominado sistema de cata ciega- es decir, sin etiquetas identificativas- para garantizar un correcto análisis. La fase previa se celebrará el 22 de junio en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, en Tenerife, y la final en el municipio de Firgas, el 28 de junio.

Las producciones mejor puntuadas optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias- que únicamente podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, que haya obtenido máxima puntuación-, Mejor Gofio Ecológico – que debe estar inscrito en el registro de productores de agricultura ecológica y obtener al menos el 70% de la puntuación estipulada en la ficha de cata-, y Mejor Gofio de Grano Local -elaborado en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago-. Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, para el cuál se juzgarán el envase y etiquetado de los productos.

A estas distinciones se suman las Grandes Medalla de Oro, Medallas de Oro y Medallas de Plata, cuyas



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

requisitos pueden consultarse en la convocatoria <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/105/002.html>

Pueden participar en el certamen las distintas variedades de gofio elaboradas en Canarias con trigo, millo, cebada, centeno, avena, arroz, haba, garbanzo y soja, o mezclas de los mismos, por molinos de las Islas que dispongan de la correspondiente autorización sanitaria, que se encuentren presentes en los canales comerciales, y que respondan a marcas comerciales propias del molinero.

Se han establecido cuatro categorías de participación en función del cereal utilizado en la elaboración del producto: trigo, millo, mezcla de ambos, y a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas, distintas de las anteriores.

DOS QUESOS DE FUERTEVENTURA PREMIADOS EN EL XVI CONCURSO NACIONAL DE QUESOS TABEFE



Dos quesos de Fuerteventura premiados en el XVI Concurso Nacional de Quesos Tabefe



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

Fuerteventura/ El Queso Guatisea de Quesería Montaña Blanca de Lanzarote seleccionado como Mejor Queso de Canarias 2018.

Dos quesos de Fuerteventura han sido premiados en el XVI Concurso Nacional de Quesos Tabefe del Cabildo de Fuerteventura. El queso Rosa de la Madera, de Julián Pérez Alonso, de Tuineje, se alzó con el primer premio en la modalidad queso semicurado elaborado con leche cruda. Por su parte, Quesos Tetir S.L. se hizo con el accésit en la categoría de queso curado elaborado con leche cruda.

De los 108 quesos de cabra presentados, procedentes de las Islas y de varias comunidades autónomas, el Queso Guatisea de Quesería Montaña Blanca ha sido seleccionado como Mejor Queso de Canarias 2018.

"Desde la apuesta por la excelencia en el producto que se elabora en Fuerteventura continuamos con esta tradición que cumple ya dieciséis ediciones", explicó hoy, viernes, 1 de junio, el presidente del Cabildo, Marcial Morales, en el acto de lectura de los ganadores. Según el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, " hay ganaderías de la península que cada vez están más interesadas en los premios Tabefe y queremos premiar ese esfuerzo que hacen al participar en el certamen".

Un total de 108 quesos de cabra participaron en el concurso, compitiendo quesos de todas las islas menos El Hierro, así como de las comunidades de Andalucía,



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

Extremadura, Castilla La Mancha, Murcia y La Rioja. El 60% de los quesos de cabra que compiten son de las Islas, mientras que un 40% procede de la península.

Quince catadores a nivel nacional y expertos formaron el jurado de este certamen, que constituye todo un referente nacional para los productores de quesos elaborados con leche de cabra.

Premios quesos elaborados con leche pasteurizada:

Queso Tierno

Primer premio: Quesos Guatisea de la Quesería Montaña Blanca S.L, Montaña Blanca, Lanzarote.

Accesit: Queso Quinkana de Productos Lácteos Artesanales S.L., Fuente Palmera, Córdoba.

Queso Semicurado

Primer premio: Queso Quinkana de Productos Lácteos Artesanales S.L., Fuente Palmera, Córdoba.

Accesit: Quesico Joven del Abuelo Pepe de Sabores de Tallante S.L, Cartagena, Murcia.

Queso Curado

Primer premio: Quesos Artesanales Palancares, de Palancares Alimentación S.L., Bullas Murcia.

Accesit: Queso Tio Rest de Especialidades Lácteas S.L.U, Caravaca, Murcia.

Premio quesos elaborados con leche cruda:

Queso tierno:

Primer premio: Queso Las Cuevas de Félix Alberto Gil Rodríguez, Puntagorda, La Palma.

Accesit: Quesos El Valle, de Carmen Nieves Carmona, El Paso, La Palma.



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 semicurado:

Primer premio: Queso Rosa de La Madera, de Julián Pérez Alonso, Tuineje, Fuerteventura.

Accesit: Quesos Victorino de Doris Rocío Paredes, Puntagorda, La Palma.

Queso curado:

Primer premio: Quesería Tinache, de Explotaciones Tinache S.C.P., Tinajo, Lanzarote.

Accesit: Quesos Tetir, de Quesos de Tetir S.L., Tetir, Fuerteventura.

EL AYUNTAMIENTO DE TUINEJE FELICITA A LA QUESERÍA LA GAMBUESA POR SUS MEDALLAS EN AGROCANARIAS 2018



El Ayuntamiento de Tuineje felicita a la Quesería La Gambuesa por sus medallas en Agrocanarias 2018



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Fuerteventura/ Dos queserías del municipio recibieron siete de los nueve galardones obtenidos por los quesos majoreros en el certamen.

La última edición de los premios Agrocanarias 2018, organizados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), premió a la Quesería La Gambuesa de Juan Gopar con dos medallas, Gran Oro y Oro, por sus variedades semicurado untado con pimentón elaborado con leche cruda y tierno de leche cruda de cabra, respectivamente.

El Ayuntamiento de Tuineje, a través de su alcalde, Sergio Lloret, y el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Gregorio Soto, felicitó a Lorenzo Martín y Natalia Torres, propietarios de la Quesería, por este premio, "que demuestra la calidad del queso de Fuerteventura y en concreto de Tuineje", manifestó Lloret.

Recientemente el alcalde y el concejal del área visitaron las instalaciones de la Quesería La Gambuesa para interesarse por la problemática del sector. "Hemos mostrado nuestra total colaboración para mejorar la situación y resolver los inconvenientes que puedan ir surgiendo a los ganaderos. En definitiva, es una actividad que recibe innumerables reconocimientos y nuestra intención es que se siga consolidando", explicó Lloret.

Por su parte, Gregorio Soto trasladó su felicitación a esta ganadería familiar y a todo su equipo "que con 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

duro trabajo diario consiguen sacar un producto de calidad que mantiene vivo el sector primario de Tuineje y Fuerteventura".

Estas dos medallas obtenidas en Agrocanarias 2018 son "un premio al difícil trabajo que tenemos cada día y que nos ayuda un poquito a hacerlo con más ganas. Es, sin duda, el mejor aliciente para seguir luchando y haciendo las cosas bien", dijo Lorenzo Martín.

CANARIAS AHORA

AGRICULTORES DE LA COMARCA TINERFEÑA DE ABONA SE CITAN ESTE LUNES EN VILAFLORES PARA VER SOLUCIONES AL DÉFICIT DE AGUA

La organización profesional agraria Asaga ha convocado una asamblea en el casino de Vilaflor a las 16.00; en ella se pretende definir soluciones para evitar que la sequía pueda reducir las producciones estivales, como ya ocurrió en 2017



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Imagen de archivo de Vilaflores, en Tenerife, un municipio rural

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga Canarias Asaja) ha convocado una asamblea con los agricultores de las medianías del sur de Tenerife, concretamente de los municipios de Granadilla, Vilaflores, San Miguel y Arona, para debatir acerca de la búsqueda de soluciones que contribuyan a paliar las carencias de agua de riego en esa comarca tinerfeña.

Se trata de evitar que se repitan situaciones como las acontecidas el pasado verano, cuando los cultivos de esas zonas sufrieron importantes restricciones hídricas, tanto en cantidad como en calidad, debido a la ausencia de precipitaciones. Ello afectó negativamente 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

producciones y a la rentabilidad de muchas explotaciones agrícolas.

En dicho foro, que tendrá lugar el 4 de junio, lunes, a las 16.00 en el Casino de Vilaflor, se abordará la disponibilidad de recursos hídricos en la comarca de Abona y las actuaciones previstas para su mejor aprovechamiento posible.

GRAN CANARIA, SEDE DE LA ASAMBLEA DE LOS SUMILLERES DE ESPAÑA

Más de 60 especialistas en vinos de todo el país se darán cita la próxima semana en el Teatro Cuyás, recinto que acogerá diversas actividades incluida su IX Degustación



Presentación de la IX Degustación de Vinos en el Teatro Cuyás CANARIAS AHORA



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

Gran Canaria acogerá la próxima semana la Asamblea de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, uno de los principales eventos del calendario del sector y que el Cabildo ha hecho coincidir con la celebración de la IX Degustación de Vinos de su Teatro Cuyás.

Así lo anunciaron los consejeros insulares de Cultura y Soberanía Alimentaria, Carlos Ruiz y Miguel Hidalgo, durante la presentación este viernes del evento junto al presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias, David Noel Ghosn, a su vez miembro del Comité Técnico de la organización nacional.

La Asamblea, cuyos encuentros serán en la Sala Josefina de la Torre del Cuyás el lunes a las 16 horas y el martes a las 9, respectivamente, reunirá en estas dos sesiones a más de 60 especialistas de todo el país que además de debatir e intercambiar información sobre el sector elegirán a la junta directiva que les representará durante los próximos cuatro años.

Paralelamente, y a lo largo de toda la semana, tendrán lugar diversas actividades además de la IX Degustación de Vinos el sábado 9 de 17 a 22 horas en el patio del Cuyás con el patrocinio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria y la colaboración de la Asociación de Sumilleres de Canarias y de las denominaciones de origen Islas Canarias, Valle de Güimar y Taconte-Acentejo.



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 cita, que suele celebrarse en noviembre y que cada año congrega a cientos de aficionados al vino, se adelanta así varios meses para hacerla coincidir con las reuniones de los Sumilleres de España y contribuir a su consolidación en el calendario regional de este tipo de eventos.

En esta ocasión, participarán en la Degustación de Vinos del Teatro Cuyás más de cuarenta bodegas de Gran Canaria, Lanzarote, Tenerife, La Palma y El Hierro, explicó Carlos Ruiz, quien detalló que los pases tienen un precio de seis euros y pueden adquirirse en la taquilla y la web del Cuyás (www.teatrocuyas.com).

Con el pago de su entrada, los asistentes a la degustación podrán disfrutar de cinco copas de vino. Durante el evento y por solo un euro, también se servirán tapas y pinchos en el restaurante El Patio del Cuyás, al que ese día solo podrán acceder personas mayores de edad, aclaró Miguel Hidalgo, quien subrayó la importancia de estos eventos para el posicionamiento de Gran Canaria en el mercado vitivinícola nacional.

Otras actividades

El programa paralelo a las reuniones de la Asamblea nacional arrancará con dos muestras (showrooms) previstas también en el patio del teatro el lunes y el martes por la tarde. Tras pagar en la taquilla una



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

entrada de tres euros, el público podrá degustar y adquirir ambos días productos de la tierra y la gastronomía local ofrecidos por cerca de cuarenta expositores de Gran Canaria y el conjunto del Archipiélago (lunes y martes, respectivamente).

Ya el miércoles, hay prevista una cata de quesos isleños, así como de vinos nacionales e internacionales, esta última ofrecida por el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España Custodio López Zamarra.

Para el día siguiente hay programada una segunda cata, esta vez de vinos grancanarios a cargo del presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid y miembro de honor de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Javier Gila.

También el jueves, el Cuyás ofrecerá a las 17 horas una conferencia sobre vinos de Gran Canaria de la mano del presidente del Comité de Cata de la Denominación de Origen de la Isla, José Juan Martín Domínguez.

Por último, el viernes (18 horas) tendrá lugar una tercera y última cata, en esta ocasión, de vinos canarios e impartida por el sumiller Diego Sotelo y por Juan García Socas, catador de la Denominación de Origen de Gran Canaria y presidente del Aula del Vino 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

Bodegas participantes en la IX Degustación de Vinos del Teatro Cuyás Lanzarote

1. Stratvs

2. Vulcano

3. Vega de Yuco

4. Los Bermejós

5. Rubicón

6. Guiguan

Gran Canaria

7. Bodega San Juan. Finca El Mocanal

8. Ventura

9. Hoyos de Bandama

10. Bodega y Vinos Lava

11. Rincón del Guiniguada

12. Mogarén



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

13. Los Berrazales

14. Justus Frank

15. Bodegas Tunte

16. La Higuera Mayor

17. Las Tirajanas

18. Agala-Bodegas Bentayga

19. Bodega Hinojo

Tenerife

20. Ferrera

21. Gallo

22. López Palacio

23. Suertes del Marqués

24. Altos de Trevejos

25. Bodegas Insulares

26. Valle 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

27. El Lomo

28. Bodegas Monjé

29. Bodegas Viñátigo

La Palma

30. Bodegas Tajinaste

31. Bodegas Zanata

32. Domínguez

33. Viña Estévez

34. Presas Ocampo

35. Bodegas Cráter

36. Viña Gómez

37. Llanos Negros

38. Bodegas Noroeste - Vega Norte

39. Teneguía

40. Tahonero



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 Hierro

41. Viña Frontera

AGRICULTURA CONVOCA EL CONCURSO REGIONAL DE GOFIO, QUE SE FALLARÁ EN FIRGAS EL DÍA 28

Las solicitudes de participación en el certamen de 2018 se podrán presentar hasta las 14.00 del próximo 14 de junio, a través de los medios habituales que pone a disposición la Consejería



El gofio, presente en muchos platos de la gastronomía de Canarias, conquista Japón, donde una empresa familiar de Tenerife lo ha empezado a comercializar en



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

sustitución de la harina kinako, elaborada a base de habas tostadas y molidas y utilizada para hacer dulces.
Muestra de gofio canario, en una imagen de archivo

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) la convocatoria del IV Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con el propósito de distinguir los mejores gofios del archipiélago y promocionar estas producciones.

Los elaboradores o fabricantes de gofio que deseen participar en el certamen deberán presentar una solicitud de inscripción por cada muestra que se presente a concurso, a través de la sede electrónica de la Consejería, en las oficinas de registro del ICCA o por los medios recogidos de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común, hasta las 14.00 del 14 de junio.

Este concurso se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada desarrollada por el Gobierno de Canarias y forma parte de las acciones puestas en marcha por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas para potenciar la producción, el consumo y la comercialización del gofio canario.



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 producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a escala internacional, al tiempo que aporta valor añadido a las producciones del archipiélago.

Los gofios participantes serán valorados por un panel de catadores profesionales mediante el denominado sistema de cata ciega -es decir, sin etiquetas identificativas- para garantizar un correcto análisis. La fase previa se celebrará el 22 de junio en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, en Tenerife, y la final en el municipio de Firgas, el 28 de junio.

BUENAVISTA AMAGA CON LLEVAR AL CABILDO A LOS TRIBUNALES SI NO MONTA LA DEPURADORA QUE DECIDAN LOS CIUDADANOS EN LA ISLA BAJA

El pleno municipal, con votos a favor de Sí Se Puede y CC y sin el PSOE, adopta el acuerdo, que además fuerza al Consejo Insular de Aguas a buscar el consenso en el sistema de depuración, no solo en la ubicación de la EDAR



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



Vista parcial de la comarca de la Isla Baja

El Ayuntamiento de Buenavista del Norte, el municipio en que el Cabildo de Tenerife (a través del Consejo Insular de Aguas -CIATF-) pretende construir una depuradora tipo EDAR, tiene muy claro lo que hará, y ello será por mandato del pleno, en el caso de que la Corporación insular no cumpla lo aprobado por la primera de estas administraciones públicas en relación con la futura planta para la depuración de aguas residuales en la comarca de la Isla Baja. Lo que prevé no es otra cosa que llevar al Cabildo, o al CIATF (con responsable socialista, Manuel Martínez), a los tribunales.

Así mismo se decidió en el pleno ordinario (la segunda sesión del de mayo) celebrado este martes en Buenavista del Norte, donde se adoptó ese



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

planteamiento por mayoría absoluta y sin el voto a favor -se opuso- del PSOE (el partido de la alcaldesa, Eva García); esto es, con el apoyo de seis concejales (cinco de Sí Se puede y uno de CC) de los 11 que forman esa corporación.

Este es el último hito en la escalada de desencuentros sobre la futura depuradora comarcal de la Isla Baja entre el Cabildo de Tenerife y Ayuntamiento de Buenavista, vecinos de la zona y agricultores ecológicos. Los ciudadanos que se oponen a la idea inicial que defiende el Cabildo se han organizado en una plataforma, que además cuenta con el apoyo explícito y principal de Sí Se Puede e IUC, entre otras formaciones políticas.

En relación con los últimos acontecimientos sobre este particular, Esteban Lorenzo, concejal de Sí Se Puede y portavoz de esta organización para el asunto en cuestión, ha dejado claro, en respuesta a las preguntas de Tenerife Ahora, que en la última sesión del pleno (la del martes pasado) se aprobó que, en el caso de que el Cabildo insular pase por encima de lo aprobado por el Ayuntamiento en relación con la planta depuradora, se iniciará un proceso legal para denunciar los incumplimientos ante los tribunales.

En esencia, el acuerdo al que alude Lorenzo es el aprobado mucho antes y por unanimidad en un pleno de Buenavista. Este estableció que tanto el modelo 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

depuración que se implante en la comarca como el lugar de ubicación de la nueva planta respondan a un amplio consenso ciudadano.

Lorenzo lamentó que la alcaldesa socialista de Buenavista, Eva García, por ahora no defienda con ahínco los acuerdos del pleno, principalmente la voluntad de este de que la consulta ciudadana abierta hace poco por el Cabildo y cerrada este jueves no solo fuera para decidir dónde ubicar la depuradora, sino también para elegir la tecnología de depuración, algo que eludió el Cabildo en su proceso de participación a través de la plataforma online Hey!, activado con cuatro meses de retraso.

La misma fuente también sostuvo que el Ayuntamiento no avalará el resultado de la consulta ciudadana ya celebrada, pues no se considera "completa ni válida".

Por ahora, señala el portavoz de Sí Se Puede, la Corporación local y los ciudadanos críticos con el quehacer del Cabildo en relación con la depuradora esperan la respuesta del CIATF en torno a cuál será el modelo de depuración consensuado que se implante y el espacio definitivo en que la futura EDAR se construirá en el término municipal de Buenavista del Norte.

Lorenzo se refirió a la necesidad de seguir trabajando en la posibilidad de implantar un sistema de depuración lo más ecológico posible, como los que ya funcionan, a



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

escala menor, en Los Carrizales o Masca. Sobre la reciente reunión celebrada en el hotel Hacienda del Duque entre el CIATF y agricultores de la comarca, se limitó a decir que Sí Se Puede comparte la petición de este colectivo de tener agua abundante, de calidad y a buen precio.

Los agricultores, con dominio de los plataneros, también avalaron en esa asamblea el modelo previsto por el CIATF para la futura depuradora de Buenavista, el mismo que ya funciona en Valle de Guerra, en La Laguna, uno que nada tiene que ver con los existentes en Masca o Los Carrizales.

La postura actual de Sí Se Puede sobre la futura depuradora contempla la "paralización del proceso de participación ciudadana planteado por el Cabildo de Tenerife [se cerró el 31 de mayo y solo fue para elegir la ubicación definitiva entre tres opciones] con la intención de replantearlo e incluir en el debate y en la toma de decisiones el sistema de depuración a utilizar en el municipio, esto avalado por informes técnicos, incluidos los de técnicos municipales".

Los últimos acuerdos adoptados en el pleno de mayo (con dos sesiones) indican que "no se tomará ninguna decisión respecto a la depuración en la comarca hasta que se cumpla el procedimiento participativo con las nuevas condiciones establecidas, y que una vez en este



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

proceso se elija el sistema de depuración la depuradora se instale alejada de los núcleos poblacionales".

CANARIAS NOTICIAS

COMPAÑÍA CERVECERA APUESTA POR LA ECONOMÍA CIRCULAR A TRAVÉS DE LA BÚSQUEDA DE NUEVOS USOS DEL BAGAZO



La reutilización del bagazo permite dar salida al 100% de los restos orgánicos resultantes del proceso de producción

La búsqueda de nuevas alternativas que permitan avanzar hacia la gestión de la economía circular en 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

proceso de producción de cerveza es una de las prioridades en las que viene trabajando Compañía Cervecera de Canarias, en línea con su apuesta por la reducción, la reutilización y el reciclaje de residuos.

El aprovechamiento de los residuos orgánicos, como el bagazo, para incorporarlo como materia prima de otros procesos productivos es uno de los aspectos más relevantes y en el que se viene trabajando de cara a su optimización.

En esta línea, Compañía Cervecera de Canarias se suma a la celebración, el próximo 5 de junio, del Día Mundial del Medio Ambiente, con el desarrollo de la última fase de un proyecto dirigido a potenciar los diferentes usos del bagazo y en el que viene trabajando desde el pasado mes de abril.

La iniciativa se enmarca dentro del proyecto Demola Canarias, organizado por el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC) y las dos universidades del Archipiélago, con el que se pretende fomentar la innovación colaborativa entre las empresas y los estudiantes.

En este caso, un grupo multidisciplinar de alumnos de la Universidad de La Laguna ultimán un proyecto que permita crear nuevas vías de reutilización del bagazo, un subproducto que permite dar salida al 100% de los



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

restos orgánicos del proceso de producción de la cerveza.

En estos momentos, cerca de 30 ganaderos de Tenerife incorporan a la alimentación animal el bagazo procedente del proceso de elaboración de la cerveza que fabrica Compañía Cervecera de Canarias en Santa Cruz de Tenerife. Este subproducto, además, cumple un papel clave en el abono de la tierra a través de la creación de compost.

El bagazo es el nombre con el que se conoce a la cascarilla que se desprende tras el proceso de cocción y filtrado de la malta. En este caso, el mosto se utiliza como materia prima para la elaboración de la cerveza mientras que los restos de la malta dan lugar a una pasta húmeda que, tras un proceso de secado, se convierte en un componente con un elevado contenido proteico y de fibra que se destina a la alimentación animal.

La fábrica de Compañía Cervecera de Santa Cruz de Tenerife genera del orden de 8.000 toneladas de bagazo anuales que son distribuidos en su mayor parte por Serviagroc, entidad que combina la gestión de residuos no peligrosos, con el cultivo de 12 hectáreas de agricultura ecológica y el mantenimiento de 250 cabezas de ganado, compuesto por vacas careta y ovejas pelibuey.



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 reutilización del bagazo conlleva un proceso previo de prensado, que reduce su humedad del 80% del que sale de fábrica a un 60%, incrementando de esta forma su periodo de conservación.

Este subproducto representa un tercio de la dieta del ganado y su consumo se realiza previa mezcla con salvado. La alimentación se completa, además, con restos de fruta, principalmente plátanos en el caso de las vacas, mientras que a las ovejas se les da también restos de otras frutas.

Además del uso propio del bagazo, el líquido procedente del prensado se utiliza para enriquecer el agua de riego, con la que se lleva a cabo la función de un purín vegetal.

Abono vegetal

La elaboración de compost es otro de los usos más habituales del bagazo. En este caso, representa el 20% de su composición, porcentaje que se aplica también a otros componentes, como la fruta y el salvado, mientras que el 40% restante procede de restos de poda de árboles y jardines.

La elaboración del compost requiere que esta mezcla fermenta a una temperatura que no sobrepase los 70 grados, con el fin de que no se quemé la materia



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

orgánica, y por un periodo que oscila entre los tres y los seis meses.

El resultado de este proceso da lugar a un compost vegetal con un 70% de materia orgánica que puede ser destinado a los árboles frutales, en el caso de compost joven, mientras que flores y hortalizas requieren un compost maduro.

Otra de las actividades en las que se emplea el bagazo se centra en la creación de sustrato para la cubierta de azoteas y jardineras, una técnica muy utilizada en jardines e infraestructuras hoteleras. En ese caso, la materia prima utilizada es el compost vegetal, al que se suma también picón y fibra de coco.