



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, 16 DE JUNIO DE 2018**

### **EL DIA**

## **EL V FESTIVAL DE LANA DE CANARIAS SE MUDA A LA VILLA DE LA OROTAVA**

La programación incluye, del 18 al 23, exposiciones, demostraciones del proceso de esquilado, proyecciones, talleres de artesanía, una feria profesional y actividades infantiles.





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 Festival de Lana de Canarias se muda, en su quinta edición, del Puerto de la Cruz a La Orotava. Del lunes 18 al sábado 23, la Villa acogerá, en diferentes sedes, exposiciones, demostraciones, proyecciones, talleres, actividades infantiles, una feria profesional, un mercadillo, charlas y otras muchas actividades que pretenden dar a conocer el oficio y la cultura de la lana, "un yacimiento de empleo innovador con muchas posibilidades de futuro", según destacó ayer el consejero insular de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Económico, Efraín Medina.

El V Festival de Lana de Canarias se desarrollará en espacios como el MAIT, la Casa de la Juventud, la Casa de la Cultura o la plaza de la Constitución.

"Productores, ganaderos y artesanos se reunirán en una iniciativa que pretende divulgar la importancia de la lana a través de diferentes disciplinas artísticas como el cine, la pintura, la fotografía, el teatro y la música, además de talleres, concursos e interesantes mensajes de igualdad de género, sostenibilidad, medio ambiente o rescate etnográfico", según explicó ayer Lola Reyes, del Espacio Artesano La Ranilla.

El Cabildo y el Ayuntamiento de La Orotava apuestan por este Festival de Lana de Canarias porque propicia "un acercamiento del campo a la ciudad, un encuentro entre lo urbano y lo rural, donde los ciudadanos podrán



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

conocer de primera mano actividades que conforman nuestra identidad".

El alcalde villero, Francisco Linares, valoró el trasfondo cultural, educativo y formativo de este proyecto. La concejala de Fiestas y Turismo, Delia Escobar, subrayó que se dará protagonismo a los escolares, mientras que el edil villero de Agricultura y Ganadería, Alexis Pacheco, apuntó que el Mercadillo del Agricultor se suma al proyecto y trasladará la mayoría de sus puestos a la plaza de La Constitución los días 22 y 23.

El programa de esta edición, que se puede ver en [www.festivaldelanadecanarias.wordpress.com](http://www.festivaldelanadecanarias.wordpress.com), incluye la Peluquería La Lanita, una representación que, de lunes a viernes, permitirá aprender el proceso lanar desde la cría de la oveja hasta la manufactura de la materia prima; talleres gratuitos de rosetas, calado, fieltro húmedo, hilado y punto y ganchillo; proyecciones de cortos y películas; la primera feria profesional de suministros y materia prima para artesanos y aficionados a las manualidades, y el día grande, el sábado 23, donde las ovejas serán las protagonistas. Ese día los asistentes tendrán la oportunidad de participar en charlas y de presenciar varios esquilados que servirán de preámbulo para explicar todas las fases de proceso lanar, desde el pelado hasta el lavado de la lana, el cardado, el carmenado, el hilado, el tejido o el fieltrado.



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

Las apariciones de los hombres tejedores, un proyecto que está inspirado en los Hombres Tejedores de Chile, protagonizarán el comienzo de la mayoría de las actividades del V Festival de Lana de Canarias. La presencia de este grupo de hombres, tejiendo en silencio en recintos cerrados o por la calle, servirá para reivindicar su derecho a tejer, bajo el lema "todo lo que tenga que ver con hilo y agujas no es solo cosa de mujeres".

Lola Reyes, representante del Espacio Artesano La Ranilla, destacó que las intervenciones de los hombres tejedores servirán para romper estereotipos de género y "transmitir un interesante mensaje en pro de la igualdad".

Cuatro de estos hombres tejedores participaron ayer en la presentación del V Festival de Lana de Canarias (en la foto), tejiendo con ovillos de lana mientras Lola Reyes y las autoridades locales e insular desgranaban el programa de actos.

## **TACORONTE RINDE HOMENAJE A SUS RAÍCES AGRÍCOLAS Y GANADERAS**

El municipio celebra hoy la II Demostración de Arado con Yuntas Pedro Molina, y mañana, tras la misa de las 12:00 horas, la tradicional romería de San Isidro.



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



Tacoronte celebra este fin de semana la festividad de San Isidro Labrador con dos actos que rinden homenaje a sus raíces agrícolas y ganaderas. Hoy, a partir de las 10:00 horas, en una finca del barrio de San Juan, en la calle Perales, se desarrollará la II Demostración de Arado con Yuntas Pedro Molina, y mañana, tras la misa de las 12:00 horas en Santa Catalina, se celebrará la popular romería de San Isidro.

La demostración de arado tradicional es un evento organizado por la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento tacorontero, que se puso en marcha el año pasado con el apoyo del recordado dirigente ganadero tinerfeño. Durante la demostración se explicarán al público los detalles de las maniobras con



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

las yuntas, las herramientas y vocabulario empleado y las formas de manejar a los animales sobre el terreno.

La romería de mañana se iniciará en la plaza de Santa Catalina, en el centro histórico de Tacoronte. Está prevista la participación de más de una veintena de carretas típicas, que estarán acompañadas por agrupaciones folclóricas. También se contará con la presencia de parrandas, grupos de bailadores, cabezas de ganado y carros tradicionales.

El Ayuntamiento de Tacoronte, en sintonía con la campaña sobre vestimenta tradicional que ha puesto en marcha el Cabildo de Tenerife, pide a todos los participantes que acudan "debidamente vestidos" con trajes típicos.

La romería se desarrollará por el recorrido tradicional, desde el entorno de Santa Catalina hasta El Calvario, donde después de un descanso, regresará a la iglesia matriz de Santa Catalina. La fiesta continuará con una verbena popular de tarde, amenizada por la Orquesta Dinacord, en la plaza del mismo núcleo tacorontero.

## **DIARIO DE AVISOS**

## **EL MUNICIPIO DE TACORONTE RINDE HOMENAJE A SUS RAÍCES AGRÍCOLAS Y GANADERAS**



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 festividad de San Isidro Labrador se celebra con la 'Segunda demostración de arado con yuntas Pedro Molina' y la romería

El público que asista hoy a la maniobra de ganado conocerá 'in situ' cómo se maneja a los animales en el terreno. DA



El público que asista hoy a la maniobra de ganado conocerá 'in situ' cómo se maneja a los animales en el terreno. DA

Tacoronte celebrará este fin de semana la festividad de San Isidro Labrador con dos actos que rinden homenaje a sus raíces agrícolas y ganaderas. Hoy, a partir de las 10.00 horas, en una finca del barrio de San Juan (en 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

calle Perales, junto al parque de mayores, con acceso a la TF-16, la carretera Tacoronte-Tejina), se desarrollará la 'Segunda demostración de arado con yuntas Pedro Molina'.

El evento se puso en marcha el año pasado con el apoyo del recordado dirigente ganadero tinerfeño y está organizado por la Concejalía de Agricultura. Durante la demostración, se explicará al público los detalles de las maniobras con las yuntas, las herramientas y vocabulario empleado, y la forma de manejar a los animales sobre el terreno.

Mañana después de la solemne misa de las 12.00 horas, se celebrará una nueva edición de la romería en honor a San Isidro Labrador, con más de una veintena de carretas, que estarán acompañadas de sus respectivas agrupaciones folclóricas. También se contará con parrandas, grupos de bailadores, cabezas de ganado y carros tradicionales. El Ayuntamiento de Tacoronte, en sintonía con la campaña que ha puesto en marcha el Cabildo de Tenerife, pide a todos los participantes que acudan debidamente vestidos con el traje típico.

La romería se desarrollará por el recorrido tradicional, desde el entorno de Santa Catalina hasta El Calvario, donde después de un descanso, regresará a la iglesia matriz. La fiesta continuará con una verbena popular 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

tarde, amenizada por la Orquesta Dinacord, en la plaza de Santa Catalina.

## **CANARIAS 7**

### **GUGUY ACOGE HOY LA MADRE DE LAS APAÑADAS DE GANADO ASILVESTRADO**

Entre 40 y 50 pastores, saltadores y expertos intentarán coger el mayor número posible de las 300 cabras que viven en este espacio. Europa exige su abatida a tiros o los fondos Life invertidos. Jesús Quesada

La Reserva Natural Especial de Guguy será hoy el escenario de la apañada más participativa de cuantas se han organizado para la captura de ganado caprino asilvestrado en este espacio protegido. Coordinadas entre sí, entre 40 y 50 personas participarán en el dispositivo ideado no para entaliscar y sacar con lazo a las cabras que se encuentre sino para conducir al mayor número de ejemplares posible hasta una gambuesa.

Organizada por un grupo de ganaderos de La Aldea, en la madre de las apañadas en Guguy colaborarán pastores de otros municipios, la Jurria El Salem 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

Salto del Pastor, participantes en anteriores acciones de captura de cabras asilvestradas y personal del Cabildo.

La apañada de hoy está prevista en el entorno del macizo de Guguy, abarcando las zonas de El Cedro y Horgazales, en las que el proyecto Life ha plantado miles de árboles en estos últimos años, y el objetivo es llevar el ganado caprino que se vaya divisando hasta la zona alta de Tasartico, en la que se ha acondicionado la gambuesa.

A diferencia de las acciones de entresaca, en las que una cuadrilla acosa con perros a las cabras hasta que se quedan atrapadas en los riscos y pueden capturarse, en esta apañada los perros permanecerán sujetos en todo momento y se contará con colaboradores en algunos lugares estratégicos. El conocimiento del espacio por parte de pastores y saltadores aldeanos es uno de las ventajas del intento.

El dispositivo, las herramientas y la coordinación se afinaron en la primera gran apañada, celebrada hace tres semanas con el pobre resultado de un único animal capturado. La presencia humana en las cercanías de la gambuesa social espantó finalmente al rebaño que se había logrado reunir en Guguy y que se conducía hacia ese punto.

La efectividad de este sistema de eliminación del ganado caprino asilvestrado que pulula libremente por



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

Guguy y otros espacios protegidos de la isla está en juego porque en agosto vendrán a la isla, en busca de datos sobre sus resultados, los comisarios de la Comisión Europea que apuestan por acabar mediante batidas con la principal amenaza para las repoblaciones hechas en Guguy con fondos Life.

Con esa visita acabará la prórroga lograda por el consejero de Medio Ambiente del Cabildo, Miguel Ángel Rodríguez, para demostrar a Europa que las apañadas también pueden controlar la población caprina. Si no lo consigue el Gobierno insular se verá obligado a regresar a la técnica de pegarles un tiro para reducir la cifra de cabras o devolver el dinero invertido.

Los últimos censos elaborados por Medio Ambiente, basados en estimaciones en función de los ejemplares vistos y la superficie del espacio, calculan que en la Reserva Natural Especial de Guguy hay unas 300 cabras en libertad.

## **JOSÉ JUAN GAFORIO: «EL ACEITE DEBE SER PICANTE Y AMARGO»**

— Dígame por qué se debe consumir el aceite de oliva virgen frente a productos como la mantequilla, la margarina u otros aceites.



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

— Aunque lo que me trae a Fuerteventura es el aceite de oliva virgen, si estamos hablando de salud hay que hablar de la dieta en su conjunto y la dieta con más aval científico es la dieta mediterránea, en la que la estrella son los aceites de oliva virgen. Por tanto, frente a cualquier grasa de origen vegetal o animal, indiscutiblemente lo mejor es el aceite de oliva virgen, esto el zumo de la aceituna, porque tiene el mayor aval de toda la grasa que se puede consumir.

— Sin embargo, el consumo del aceite de oliva virgen tiene muchos competidores comerciales.

— Hay mucha competencia, sobre todo por que hay otras grasas que son mucho más baratas. El consumidor, cuando va a ser la compra, se fija en el precio y debería tener en cuenta más el factor salud. A lo que se suma toda la industria alimentaria que para producir los alimentos procesados se basan en un tipo de grasa, fundamentalmente aceite de palma o de coco que son más baratos, y no se les añade el aceite de oliva virgen. Por tanto, sí hay competencia, pero se debe apelar a que el consumidor debe tener en cuenta el factor salud que aporta el aceite de oliva virgen frente al resto de aceites comestibles.

— ¿Por qué es más saludable el aceite de oliva virgen?



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 categoría del aceite de oliva virgen extra es la excelencia y son más saludables porque tienen todos los componentes que están presentes en la aceituna, es decir un aceite virgen extra tiene no solo ácido graso, entre ellos el ácido oleico que es el caracteriza a este tipo de alimento, pero también otro tipo de componentes que son menos conocidos por los consumidores y que sin embargo tienen mucha importancia porque son los que le dan al aceite el sabor y el color, además de aportar a nuestra salud unas características envidiables. Por tanto, un buen aceite de oliva virgen extra tiene lo que está dentro de la aceituna básicamente y es lo que nos está aportando cuando consumimos ese tipo de grasa.

— ¿En qué beneficia a nuestro organismo el consumo del aceite de oliva virgen?

— Hay multitud de investigaciones publicadas en las revistas más prestigiosas a nivel mundial que nos dice que tienen un efecto muy positivo en la prevención de algunas patologías. Lo que más estudiado está son los efectos en las enfermedades cardiovasculares. También tienen efectos positivos en cuanto a la prevención de la diabetes tipo 2. Hay estudios muy interesantes relacionados con la prevención de algunos tipos de tumores, no de todos, pero sí de algunos, y dentro de ellos básicamente el que más evidencias científicas tenemos es el cáncer de mama. Hay también estudios que dice que el aceite de oliva virgen es bueno para 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

deterioros cognitivos, por ejemplo la enfermedad del Alzheimer. El consumo moderado también eleva el denominado colesterol bueno y disminuye algo el colesterol malo. Básicamente, lo que estamos diciendo es que con el aceite de oliva virgen cubrimos la inmensa mayoría de las patologías que actualmente acucia a nuestras sociedades.

— ¿Cuál es la dosis recomendada diaria de aceite de oliva virgen y si se debe usar en las tres principales comidas diarias?

— Lo conveniente, lo que el consumidor debe tener en mente, es que debe desechar el resto de aceites comestibles y sustituirlos por aceite de oliva. Es decir no hay que añadir más aceite a lo que ya se consume, si es que ya se consume otro tipo de grasas. En cualquier caso, la cantidad recomendada de aceite de oliva virgen depende de cada individuo: no es igual un niño que una persona mayor, el tipo de patología que pueda tener la persona. Pero una dosis que pueda valer para cualquier tipo de persona es aproximadamente entre tres y cuatro cucharadas soperas al días lo recomendable, siempre teniendo en cuenta las consideraciones individuales de cada uno.

— ¿Por qué tiene que ser el buen aceite de oliva virgen extra picante y amargo?



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

— Todavía hay muchos consumidores que creen que, cuando el aceite pica y es amargo, está deteriorado. Sin embargo, cuando eso ocurre lo que está diciendo su gusto es que hay unos componentes de efectos extraordinarios para la salud. Yo siempre digo que debemos consumir productos que huelan y sepan a algo. Si el aceite de oliva virgen no huele, ni sabe a nada, puede ser un aceite pero no es el más saludable. Estos componentes que le dan el picor y el amargor, entre ellos oleoporina, que son compuestos que está demostrado que resultan muy beneficiosos para la salud. Por tanto, yo siempre pongo el símil que cada uno de nosotros tiene un pequeño laboratorio en nuestra boca que, cuando nos dice que aquello pica o amarga, lo que nos dice es que están presentes estos componentes saludables y que eso es lo deseable. Por tanto, siempre consumir aceites de oliva virgen que huelan a algo y el picor y el amargor son atributos positivos, es decir que son los que debería tener los buenos aceites de oliva virgen.

— ¿Los hábitos alimenticios actuales de nuestro país caminan hacia la dieta mediterránea, y con ella hacia el consumo del aceite de oliva virgen, o al contrario le dan la espalda en beneficio de otras costumbres a la hora de sentarse a la mesa?

— Nuestra sociedad tiene hoy en día un reto de salud pública muy importante, sobre todo en la generaciones más jóvenes donde vemos que hay un problema 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

sobrepeso en los niños. La mayoría de la población se está alejando de la dieta mediterránea, que es lo que consumíamos en nuestro país históricamente, y por contra estamos asimilando formas de comer que no son propias, que provienen de otros países y que está más que demostrado que no son saludables. En cambio nosotros tenemos en nuestro país alimentos muy saludables, entre los que está el aceite de oliva virgen, y que es una pena que nos olvidemos de ellos. Y es una pena porque, primero, estamos beneficiando nuestra salud si los consumimos y porque, detrás de todo esto, hay una industria agrícola que produce riqueza para nuestro país y, si consumimos este tipo de alimento, estamos también favoreciendo que nuestro país vaya bien económicamente. Si unimos todo esto, lo que quiero es hacer un llamamiento a que, entre todos, sobre todo los más jóvenes, consuman una dieta más saludable ya que los datos que tenemos actualmente no son muy positivos. Hace apenas un año, se publicó un estudio a nivel nacional que apuntaba algo bajo mi punto de vista bastante grave: aquellos domicilios donde había niños pequeños eran donde menos aceite de oliva se consumía. Eso resulta muy llamativo y al mismo tiempo muy grave, así que hay que darle la vuelta a la tortilla y retomar la forma de alimentarnos que tradicionalmente se ha tenido en este país y en la que el aceite de oliva virgen tiene que ser una de las estrellas.





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 OPINION DE TENERIFE

### **EL BARRIO TACORONTERO DE SAN JUAN CELEBRA UNA DEMOSTRACIÓN DE ARADO**



El barrio tacorontero de San Juan celebra una demostración de arado

El barrio de San Juan, en Tacoronte, fue testigo ayer de la segunda edición de su Demostración de arado con yunta Pedro Molina, un evento organizado por el Ayuntamiento, a través de su Concejalía de Agricultura, donde se ha mostrado al público los detalles de las maniobras con las yuntas, las herramientas y vocabulario empleado, las formas de manejar el arado y los animales sobre el terreno.



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

También se ha explicado a los asistentes diferentes técnicas relacionadas con la siembra tradicional del millo y la selección y tratamiento previo de los granos utilizados en el proceso.

Durante el acto, el alcalde de Tacoronte, Álvaro Dávila, y la concejala de Agricultura, Olga Sánchez, hicieron entrega de dos collares de yuntas al joven Daniel Torres, que continúa la tradición de su familia, muy vinculada a la ganadería, el arrastre de ganado y a las labores tradicionales del campo. Se trata de dos collares realizados con mucha calidad, al estilo tradicional, por el guarnicionero artesano Domingo Salcedo.

Hoy domingo, arrancando arrancando en la plaza de Santa Catalina, en el centro histórico de Tacoronte, y después de la solemne misa de las 12;00 horas, se celebrará una nueva edición de la romería en honor a San Isidro Labrador, con más de una veintena de carretas típicas, que estarán acompañadas de sus respectivas agrupaciones folclóricas.

## **CANARIAS 24 HORAS**

## **FEVIQUE, LA FIESTA DE LOS VINOS Y QUESOS DE LA COMARCA NOROESTE**



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

Puntagorda/ El Ayuntamiento de Puntagorda ha organizado, en colaboración con el Cabildo Insular, a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y pesca, las Denominaciones de Origen de Vinos y de Quesos de la Palma y empresas de la Isla, el Festival de Vino y Queso de la Comarca Noroeste (FEVIQUE) que se desarrollará este fin de semana, 16 y 17 de junio, en el Mercadillo del Agricultor.

Para ello, se han programado unas jornadas con una amplia programación en la que se darán cita profesionales del sector vitivinícola y quesero.

Las empresas del sector de la restauración que participan ofreciendo sus tapas por un precio de 2€ son; Restaurante Pino de la Virgen, Restaurante Los Naranjos, Restaurante El Carmen, Tijarafe Rural Food, Restaurante Perla Negra, Pastelería Arihara, Cafetería Finca Aloe, Kiosco El Molino y Puesto de Bocadillos de Autor. Las bodegas de la zona que estarán en los stand son Vitega, Viñarda, Traviesa, Piedra Jurada, Tendal y Vega Norte. El precio de la copa de vino es de 1€.

FEVIQUE abre sus puertas el sábado 16 de junio a partir de las 15:00h y lo hace con la actuación del grupo parrandero La Laja para luego dar paso a la cata maridaje de los quesos y vinos de la comarca. A las 17:00h se abrirán los stand con la venta de tapas y vino al público asistente. A la misma hora dará comienzo el X Concurso de Quesos Artesanos Mercadillo del Agricultor de Puntagorda a cargo de Anabel



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

Rodríguez, técnica del Consejo Regulador de Queso Palmero. Para concienciar a los más pequeños sobre la importancia de consumir los productos lácteos de la zona, Isidoro Jiménez Pérez, experto en industria quesera y técnico de la Dirección General de Ganadería del Gobierno de Canarias llevará a cabo la actividad Haciendo Quesitos. El día termina con el concierto FEVIQUE Nigth donde la Parranda Los Viejos y Parranda La Palma" a partir de las 21:00h deleitarán al público asistente con su buen hacer sobre el escenario.

El domingo 17 de junio la apertura tendrá lugar a las 11:00h. Los stand de venta al público de tapas y copa de vino abrirán a las 12:00h. El cocinero tinerfeño Braulio Simancas, galardonado con el premio ¡Qué Bueno! Canarias Heineken al mejor chef del Archipiélago 2018, ofrecerá una demostración gastronómica con productos de la zona. En esta jornada la nota musical la pone la parranda El Lagar a partir de las 13:00h. Nancy Castro Rodríguez, responsable de Bodega Castro y Mogán S.L. será la encargada de enseñar a los más pequeños a elaborar queso a con la actividad Haciendo Quesitos. A continuación se entregarán los premios del décimo concurso de quesos artesanos, para a las 15:00h pasar a clausurar esta edición de FEVIQUE. Durante el fin de semana habrá una exposición referente a la ganadería cairina de la comarca.

Para Vicente Rodríguez, Alcalde de Puntagorda, "ésta es una magnífica oportunidad para que el público en general conozca aún más en profundidad la gran



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

variedad de quesos elaborados a base de leche de cabra palmera con los que cuenta la comarca, así como los vinos de la zona y además ver in situ la transformación de unos productos excelentes en ricos platos elaborados por nuestro sector de la restauración". Rodríguez ha manifestado que "desde las administraciones hay que realizar cuantas acciones sean necesarias para promocionar y divulgar unos quesos y vinos de una calidad excepcional, avalados por premios tanto a nivel regional, nacional e incluso internacional, y que son el resultado del arduo trabajo que están desarrollando nuestros queseros y viticultores, generadores también de puestos de trabajo".

## **CANARIAS AHORA**

### **AGRICULTURA BUSCA EN LANZAROTE PRODUCTORES CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA PARA SU PROGRAMA 'ECOCOMEDORES'**

La isla acogió una jornada divulgativa dirigida a difundir los beneficios de los productos ecológicos para la salud, en el marco de las acciones de esa iniciativa de la Consejería y del ICIA



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



Actividad integrada en la jornada divulgativa sobre agricultura ecológica de Lanzarote

El Centro Cívico de Arrecife acogió esta semana una jornada divulgativa dirigida a difundir los beneficios de los productos ecológicos para la salud, en el marco de las acciones del programa Ecocomedores y organizada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), con la colaboración del Cabildo de Lanzarote.

Además de abordar la importancia que tiene la alimentación en la salud, la cita, inaugurada por el director del ICCA, José Díaz-Flores, y el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca en la Corporación insular, Antonio Morales, buscaba estimular 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

incorporación de nuevos centros y productores al programa de Ecocomedores de Canarias.

De momento, un colegio de la isla -con 390 comensales- y nueve productores ecológicos participan en esta iniciativa promovida por el Ejecutivo canario, que trabaja en la incorporación de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en el menú de centros educativos y sociosanitarios de las islas y en el fomento de estas producciones.

Durante el encuentro, tanto el catedrático en Toxicología de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Octavio Pérez, como la pediatra Rosa Gloria Suárez, tuvieron la oportunidad de explicar a los participantes la importancia de cultivar la tierra evitando el uso de pesticidas. También ofrecieron recomendaciones sobre nutrición saludable.

Ecocomedores es un proyecto innovador, surgido en 2013 y que está sirviendo de modelo a otras comunidades autónomas. Se caracteriza por su metodología integradora, donde todas las partes implicadas -personal de cocina y comedor, equipo docente, agricultores y agricultoras, padres y madres...- participan en la toma de decisiones, reforzándose así las redes de colaboración y de producción ecológica.



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 ICCA fue galardonado en los XIX Premios nacionales Andrés Núñez de Prado, en la modalidad de Defensa de la Producción ecológica, por esta iniciativa, que genera un menú alternativo a partir de productos ecológicos del entorno.

## **LOS LÍDERES DEL PSOE CANARIO VISITAN EL HIERRO Y SE COMPROMETEN A DEFENDER DESDE MADRID UN MEJOR SECTOR PRIMARIO**

El secretario general del PSOE en Canarias, Ángel Víctor Torres, y la recién nombrada delegada del Gobierno en Canarias, Elena Máñez, contactan con los representantes locales de los subsectores de agricultura y pesca



Ángel Víctor Torres, secretario general del PSOE de Canarias EFE





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 dirección del PSOE de Canarias ha realizado una visita a El Hierro para abordar la problemática del sector primario en esa isla, aprovechando la celebración de una Ejecutiva ordinaria en la que se ha aprobado un nuevo reglamento para que los comités regionales sean más funcionales y operativos.

Durante la jornada de trabajo en la isla, se ha mantenido un encuentro con la cofradía de pescadores, que trasladó al secretario general Ángel Víctor Torres y a la recién nombrada delegada del Gobierno en Canarias, Elena Máñez, la necesidad de una nueva Ley de Pesca que sea "más justa" y que endurezca las medidas de sanción contra el furtivismo.

Los pescadores señalaron, además, que en estos momentos tienen el problema de la cuota de atún rojo asignada por el Gobierno de España a la flota artesanal canaria, que es mucho menos que la asignada a otras zonas. Ángel Víctor Torres recordó que este asunto ya se ha llevado al Parlamento a través de iniciativas socialistas para poder aportar soluciones.

Los productores agrícolas del campo de La Frontera manifestaron a la dirección socialista la dificultad por el alto coste del transporte de mercancías y barcos inadecuados a la isla, así como la necesidad de regeneración de los plantones, que ha llevado a bajar la producción y conllevaría la entrada de piña de fuera, lo



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 sería "letal" para la piña canaria (más barata y más dulce).

De igual modo, los ganaderos expresaron la dificultad de mantener las explotaciones en El Hierro y que sean rentables sin que se dé el asociacionismo o la fórmula de las cooperativas.

La dirección socialista en Canarias, que ha estado acompañada por el secretario insular, Alpidio Armas, se ha comprometido a elevar estas reivindicaciones al Gobierno de Canarias para que incremente las partidas presupuestarias para el sector primario. También, por parte de Elena Máñez, las recoge para trasladarlas al Ejecutivo estatal, en su nuevo cargo de delegada del Gobierno.

## **CANARIAS AHORA**

### **ASÍ TRABAJAN LAS MUJERES GANADERAS**

Felipa La Montañeta es una quesería donde se refleja la fuerte presencia femenina en el mundo de la ganadería majorera



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



Es la madre de Saray y Elisabeth la que da nombre a una de las queserías artesanales más reconocidas de Fuerteventura, Felipa La Montañeta. Una herencia del abuelo, que ahora con 92 años rememora sus inicios, según recuerdan sus nietas, asegurando que “con un macho, dos cabras y 15.000 pesetas” puso en marcha esta granja que se ha convertido en una empresa familiar con un fuerte carácter femenino.

Saray y Elisabeth se criaron entre cabras y viendo a su madre elaborar el queso artesanal. No en vano, la propia Elisabeth decidió venir a la vida cuando su madre se encontraba ordeñando las cabras. Aunque ambas cuentan con otras opciones profesionales han elegido de forma “voluntaria” continuar con el legado familiar del que desde muy temprana edad han aprendido sus entresijos.



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

Con esta decisión han querido que sus padres cuenten con el merecido descanso que se han ganado tras años de trabajo y darles el relevo en la quesería. Un trabajo que les ha generado muchas satisfacciones pero también preocupaciones, como cuando el año pasado perdieron más de 200 cabras por la paratuberculosis y ahora se encuentran en plena campaña de recría, lo que supone una mayor inversión personal y económica. “Llevamos un año dando de comer a 300 cabras que no producen”, comentan.

A diario, Saray y Elizabeth madrugan para ponerse al frente de su granja en Casillas del Ángel, como siempre han visto hacerlo a sus progenitores y como vienen haciendo desde sus primeros años. “Casi desde que empezamos a hablar comenzamos a ordeñar”, señalan. Aunque afortunadamente a día de hoy disfrutan de más tiempo libre. Aun así les toca diariamente comenzar la faena desde las seis y media de la mañana y estar pendientes hasta las once de la noche o las dos de madrugada si hace falta. Elizabeth se ocupa del ordeño y Saray de la quesería donde se producen los quesos con la leche del día anterior con capacidad para rellenar dos cubas enteras de 2.000 litros.

Una vez que concluye el ordeño, se suma a la elaboración quesera con su hermana. La primera parte de la jornada concluye sobre las dos y media. Un almuerzo reponedor y un breve descanso darán fuerzas



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

para continuar con la jornada de tarde al frente de la tienda para la que se van turnando y concluir las labores pendientes de la quesería. También deben ocuparse de la recria y de aquellos ejemplares que se encuentren bajo tratamiento veterinario o aquellas que están pariendo, que les llevará a concluir con sus labores más allá de la medianoche.

“Desde queseras a ‘veterinarias’”, así se definen estas dos trabajadoras a las que enorgullece dedicar sus horas a estas labores y a la empresa familiar y en la que ofrecen empleo a otras tres personas. Incluso las hijas de Saray echan una mano en la quesería, sobre todo la mayor, que tras concluir sus estudios dedica más horas a esa labor quesera, mientras su hermana pequeña se encarga en ocasiones de recoger los baifos, aunque cada vez con menos frecuencia, dice sonriendo Saray. Pero aunque han seguido con la herencia familiar de la quesería, no quieren lo mismo para sus hijas por el sacrificio que supone. “Nos gustaría que estudiaran sus carreras”, pero si desean entrar en el negocio familiar tampoco se lo impedirán.

También comentan con ternura su dedicación a la recria a pesar del esfuerzo que les supone. O aquella cabra de nombre Bambi que no salió tan mimosa como esperaban o del primer baifo que nació en abril y que le dieron el nombre de Ruperta. Los animales también se han hecho a ellas. “Somos sus mamás”. Se han quedado dormidas dándoles el biberón, sesenta y siete



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

baifos para alimentar tres veces al día y cuya leche hay que dar con una nodriza porque están saneando la granja de la paratuberculosis. Las crías de las cabras que pueden estar infectadas las retiran y se alimentan gracias a una máquina que les saca la leche día y noche, aunque a las madres no les gusta que las aparten de sus crías. “Nos muerden”, comentan entre risas.

Tampoco es plato de gusto para estas ganaderas tener que retirarle a sus crías, pero los resultados son espectaculares. “La tasa de mortalidad con el proyecto nodriza es del 1 o 2 por ciento, mientras que en montaña la mortalidad llega al 30 o 40 por ciento. Las tenemos mimadas y es otra calidad de vida que permite sacar los animales adelante”, explican con satisfacción.

Con 35 años de historia, la quesería ha evolucionado de una producción para consumo propio a la comercialización. La propia Felipa también tuvo que compaginar su dedicación a la granja con otros trabajos. Así, Elizabeth cuenta como su madre antes de partir a limpiar apartamentos se ocupaba de ordeñar las cabras y al regreso a elaborar el queso. Ahora la quesería cuenta con unos 1.300 ejemplares de cabra majorera contando con la recria, que suma unos 350 baifos que no podrán dar leche hasta noviembre, y una producción diaria de 2.000 litros que permiten elaborar unos 250 kilos de queso.



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



“Tradicionalmente, la ganadería ha sido un trabajo femenino”, defiende Elizabeth, quien ensalza el papel de la mujer en el campo majorero e insiste en que “es más importante de lo que se conoce”

“Tradicionalmente, la ganadería ha sido un trabajo femenino”, defiende Elizabeth, quien ensalza el papel de la mujer en la agricultura y la ganadería de Fuerteventura e insiste en que “es más importante de lo que se conoce”. “Menos echarles de comer a las cabras” el resto de las labores han sido realizadas por mujeres, añade. Hasta el pastoreo puede ser ejercido por mujeres, quienes al contrario que los maridos se han visto sin reconocimiento en materia de derechos labores durante mucho tiempo, como el carecer de contrato mientras los hombres eran los que aparecían como autónomos.



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 apuesta de las jóvenes queseras ha permitido también innovar en el mercado del queso artesanal y así incorporar nuevos sabores al tradicional, tales como el de tuno indio, miel y nueces, o la última adquisición, el de canela, que aseguran que “han sido todo un acierto”. Algo que comenzó como una forma de “salir de la rutina y un aliciente para seguir adelante” se ha convertido además en un distintivo de Felipa La Montañeta. Aunque mantiene la esencia de la quesería tradicional con los clásicos semicurados al pimentón o gofio, entre otros.

Del amasado a mano se ha pasado a los nuevos útiles que les permiten mejorar y aumentar la producción para poder atender los pedidos y continuar con un proceso artesanal bajo las exigencias de los reglamentos sanitarios. Aun así conservan los utensilios de antaño. La cuajada es la misma para todos los quesos. Ahora las ordeñadoras hacen buena parte del trabajo y la leche pasa directamente a los tanques de frío y la propia cuba es la que se ocupa de remover y cortar la cuajada, “no como antes”, comentan. “Me acuerdo que antes era con un barreño enorme y un palo que mi abuela había hecho y era todo moviendo y más tarde nos sentábamos a amasar la cuajada con las manos”, evocan. “Las manos las seguimos utilizando, porque nosotras llenamos los moldes y salamos manualmente”.





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 limpieza es muy importante en la quesería, donde se pasan de forma satisfactoria semanalmente controles sanitarios que les han valido diversos certificados de garantía. También es una de las granjas que se encuentra dentro del control lechero de la cabra majorera con el objetivo de mejorar la cabaña lechera para seleccionar los ejemplares con mayor porcentaje de caseína. “Contamos con uno de los doce machos con mayor porcentaje de caseína de la Isla”, concluyen orgullosas estas hermanas que han heredado el talante trabajador y emprendedor de su predecesora.



## EL APURON



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 CELEBRARÁ EN JULIO UNAS JORNADAS TÉCNICAS DEDICADAS AL CULTIVO DEL PLÁTANO

En la isla existen más de 3.000 hectáreas dedicadas a esta fruta

**EL PLÁTANO  
EN CANARIAS**   
**JORNADAS TÉCNICAS**

**LA PALMA  
5·6·7 JULIO 2018**

**HOTEL TABURIENTE PLAYA  
LOS CANCAJOS · BREÑA BAJA**







     

     

  



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 Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma celebrará entre el 5 y el 7 de julio en el Hotel H10 Taburiente de Los Cancajos, Breña Baja, unas jornadas técnicas dedicadas al plátano, el principal cultivo de la isla, donde existen más de 3.000 hectáreas dedicadas a esta fruta.

Según explica el consejero del área, José Basilio Pérez, este encuentro denominado Jornadas técnicas del cultivo del plátano en Canarias “tiene como objetivo exponer a los técnicos y agricultores del sector de las islas las últimas tendencias y novedades referentes a temas fundamentales como la fertilización, sanidad vegetal, riego o nuevas tendencias de comercialización, contando para ello con las principales instituciones y especialistas a nivel regional relacionados con el plátano”.

Este encuentro de ámbito regional, patrocinado por La Caixa AgroBank, se desarrollará en 5 sesiones de trabajo. El jueves se abordará, en horario de mañana y de tarde respectivamente, la fertilización del cultivo y el agua y la gestión de riego. La jornada del día 6 estará dedicada a la sanidad del cultivo, plagas y enfermedades, por un lado, y a un módulo sobre las novedades en la propagación de la platanera con un total de tres ponencias. El último día se tratará la comercialización y aspectos generales. Cada jornada de trabajo contará con entre 4 y 6 ponentes expertos en las distintas materias.



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

José Basilio Pérez subraya la oportunidad que brinda el Cabildo con estas jornadas a las muchas personas que se dedican al cultivo del plátano en La Palma. El consejero también destaca que el encuentro contará con la colaboración de ponentes que representan organismos como el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Cabildo de Tenerife, el Consejo Insular de Aguas de La Palma y el Cabildo de La Palma. Además también se contará con la participación de ponentes profesionales en distintas materias a título individual y de entidades como la Asociación de Productores de Plátanos (Asprocan).

**PUNTAGORDA ACOGE ESTE FIN DE SEMANA LA FIESTA DE LOS VINOS Y QUESOS DE LA COMARCA NOROESTE**



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

Ayuntamiento de Puntagorda ha organizado, en colaboración con el Cabildo Insular, a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y pesca, las Denominaciones de Origen de Vinos y de Quesos de la Palma y empresas de la isla, el Festival de Vino y Queso de la Comarca Noroeste (Fevique) que se desarrollará



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 fin de semana, 16 y 17 de junio, en el Mercadillo del Agricultor. Para ello, se han programado unas jornadas con una amplia programación en la que se darán cita profesionales del sector vitivinícola y quesero.

Las empresas del sector de la restauración que participan ofreciendo sus tapas por un precio de 2€ son: Restaurante Pino de la Virgen, Restaurante Los Naranjos, Restaurante El Carmen, Tijarafe Rural Food, Restaurante Perla Negra, Pastelería Arihara, Cafetería Finca Aloe, Kiosco El Molino y Puesto de Bocadillos de Autor. Entre las bodegas de la zona que estarán presentes figuran Vitega, Viñarda, Traviesa, Piedra Jurada, Tendal y Vega Norte. El precio de la copa de vino es de 1€.

Fevique abre sus puertas mañana sábado 16 de junio a partir de las 15:00 horas y lo hace con la actuación del grupo parrandero La Laja, para luego dar paso a la cata maridaje de los quesos y vinos de la comarca. A las 17:00 horas se abrirán los stand con la venta de tapas y vino al público asistente. A la misma hora dará comienzo el X Concurso de Quesos Artesanos Mercadillo del Agricultor de Puntagorda a cargo de Anabel Rodríguez, técnica del Consejo Regulador de Queso Palmero.

Para concienciar a los más pequeños sobre la importancia de consumir los productos lácteos 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

zona, Isidoro Jiménez Pérez, experto en industria quesera y técnico de la Dirección General de Ganadería del Gobierno de Canarias llevará a cabo la actividad Haciendo Quesitos. El día termina con el concierto Fevique Nigth donde la Parranda Los Viejos y Parranda La Palma”, a partir de las 21:00h, deleitarán al público asistente con su buen hacer sobre el escenario.

El domingo 17 de junio la apertura tendrá lugar a las once de la mañana. Los stand de venta al público de tapas y copa de vino abrirán a las doce. El cocinero tinerfeño Braulio Simancas, galardonado con el premio ¡Qué Bueno! Canarias Heineken al mejor chef del Archipiélago 2018, ofrecerá una demostración gastronómica con productos de la zona. En esta jornada la nota musical la pone la parranda El Lagar a partir de las 13:00 horas. Nancy Castro Rodríguez, responsable de Bodega Castro y Mogán S.L., será la encargada de enseñar a los más pequeños a elaborar queso a con la actividad Haciendo Quesitos. A continuación se entregarán los premios del décimo concurso de quesos artesanos, para a las 15:00 horas pasar a clausurar esta edición de Fevique. Durante el fin de semana habrá una exposición referente a la ganadería caprina de la comarca.

El alcalde de Puntagorda, Vicente Rodríguez, afirma que esta cita es “una magnífica oportunidad para que el público en general conozca aún más en profundidad la gran variedad de quesos elaborados a base de leche 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

cabra palmera con los que cuenta la comarca, así como los vinos de la zona, y además ver in situ la transformación de unos productos excelentes en ricos platos elaborados por nuestro sector de la restauración”.

“Desde las administraciones -señala- hay que realizar cuantas acciones sean necesarias para promocionar y divulgar unos quesos y vinos de una calidad excepcional, avalados por premios tanto a nivel regional, nacional e incluso internacional, y que son el resultado del arduo trabajo que están desarrollando nuestros queseros y viticultores, generadores también de puestos de trabajo”.

## **EL CONSORCIO DE SERVICIOS INICIA ESTE LUNES LA RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS ORGÁNICOS EN TAZACORTE**

Más de 340 bagañetes han recogido el kit de separación de biorresiduos en el stand habilitado por el Consorcio





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 recogida selectiva de residuos orgánicos, impulsada por el Consorcio de Servicios de La Palma, comenzará a realizarse a partir del próximo lunes, 18 de junio, en la Villa y Puerto de Tazacorte, que se convierte así en el cuarto municipio en contar con este servicio que ya está en marcha en El Paso, Fuencaliente y Los Llanos de Aridane.

Los días de recogida serán los lunes y jueves, a partir de las 6:00 horas, por lo que desde el Consorcio de Servicios se aconseja a la ciudadanía depositar las bolsas en los contenedores marrones la noche anterior a la recogida, es decir, los domingos y miércoles.

Más de 340 bagañetes se han acercado durante esta semana al stand itinerante habilitado por el Consorcio de Servicios, en el marco de la campaña Cinco cubitos



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

tienes ahora, en el atrio del Ayuntamiento para entregar de forma gratuita a quienes lo soliciten su kit de separación, compuesto por un cubo marrón y bolsas compostables.

El gerente del Consorcio de Servicios de La Palma, Álvaro Duque, hace hincapié en la importancia que tiene la implicación y concienciación de la población para la adecuada separación de residuos en los hogares. De este modo se facilita el posterior tratamiento de los residuos orgánicos en el Complejo Ambiental de Los Morenos, con el fin de sacarles el máximo rendimiento y utilizarlos para elaborar abono natural que revierte en beneficio de la sociedad palmera.

Álvaro Duque destaca que “La Palma, pionera en Canarias en implantar este servicio, sigue extendiendo la recogida de biorresiduos, que con la incorporación de Villa y Puerto de Tazacorte ya dará cobertura a la zona suroeste de la isla”. El gerente del Consorcio recuerda que este servicio “será obligatorio en el año 2020 en todos los municipios de más de 5.000 habitantes, según la nueva Ley de Residuos”.

### Ampliación del servicio de recogida

También lunes 18 de junio tendrá lugar la ampliación del servicio de recogida de biorresiduos a nuevas zonas de Los Llanos de Aridane, concretamente La Carrilla,



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 Barros, Montaña Tenisca, Todoque y Puerto Naos. A partir de este día la recogida se realizará los lunes y jueves en El Paso, en la carretera que transcurre desde el centro de Los Llanos de Aridane hasta Puerto Naos y en Villa y Puerto de Tazacorte. Los martes y sábados tendrá lugar la recogida separadas de biorresiduos en el centro de Los Llanos de Aridane y en Fuencaliente.

### Próximas fechas del stand

El punto de información y entrega de material itinerante que ha habilitado el Consorcio de Servicios para dar a conocer la ampliación del servicio de recogida de biorresiduos a Tazacorte y nuevas zonas de Los Llanos de Aridane se traslada del 18 al 22 de junio a la avenida marítima de Puerto Naos, en horario de 10:00 a 14:00 horas. El stand se situará posteriormente en el paseo marítimo del Puerto de Tazacorte, del 25 al 29 de junio, para que quienes aún no dispongan del kit de separación lo soliciten de forma gratuita.

### Entrega de compost elaborado en la isla

Además de obtener los cubos y bolsas compostables e información sobre la separación los biorresiduos en los hogares, en el stand se podrá adquirir compost elaborado a partir de los residuos orgánicos separados en los municipios en los que ya funciona la recogida,



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

una iniciativa promovida por el Servicio de Actividades Clasificadas y Residuos del Cabildo de La Palma.