



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

VIERNES, 22 DE MARZO DE 2019

DIARIO DE AVISOS

SAL Y PIMIENTA: NARVAY QUINTERO, EN LA CAPILLA DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, reclamó de “la sociedad de las Islas que se conviertan en valedoras del producto local y asumir ese cambio de conciencia de preferencia por el producto kilómetro 0, que es más respetuoso con el medio ambiente, más fresco y de mayor calidad que el que llega de fuera”



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, reclamó de “la sociedad de las Islas que se conviertan en valedoras del producto local y asumir ese cambio de conciencia de preferencia por el producto kilómetro 0, que es más respetuoso con el medio ambiente, más fresco y de mayor calidad que el que llega de fuera”. Quintero pronunció estas palabras en un acto celebrado en el espacio cultural La Capilla de la Universidad de La Laguna, organizado por el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la institución académica.



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 retos del sector primario de las islas

Quintero, ante una sala de actos repleta de público, hizo un repaso por los retos a los que se enfrenta el sector primario y defendió políticas que permitan aumentar los grados de autoabastecimiento energético, hídrico y alimentario “imprescindibles en un sistema insular”. El consejero también respondió a las preguntas formuladas en el debate por los periodistas Vanessa Luis-Ravelo, Clemente González y José Luis Conde, de DIARIO DE AVISOS.

Jornadas del atún rojo, en El Ancla, en El Médano

Las jornadas del atún rojo se han convertido en un clásico del restaurante El Ancla, en la avenida de Europa, 2, en El Médano (Granadilla). Tal es así que desde hoy viernes y hasta el domingo se podrá degustar un patudo de 171 kilos de peso capturado en el sur de La Gomera por el barco Mari Gemma Primero. El menú elaborado incluye lomo de atún con tomates cherry, algas y praliné de almendras; láminas de tarantelo con pan de mojo y chutney de tomates; tataky de lomo con ajo blanco de aguacate y cilantro; canelón de guiso de atún con caldo tostado de cebollas asadas, y ventresca a la brasa con ceviche de batata y solomillo asado sobre arroz cremoso de espirulina y espárragos.

Vencedores del V Certamen de Coctelería de HECANSA

Los bármanes Esteban Fariñas, Yoselin de Paz y Yonathan Rodríguez resultaron vencedores, en las categorías de gin tonic y de coctelería tiki, respectivamente, en el marco del quinto certamen de coctelería de Hecansa, que organiza la Asociación de Barman de Tenerife. En el concurso, que tuvo lugar en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife, participaron un total de 20 alumnos de hostelería, de Hecansa y de centros de Formación Profesional, así como distintos profesionales del sector, que certificaron su participación en el concurso con la elaboración de un cóctel de receta propia.

Festival del patudo canario en Tegueste

Del 29 al 31 de marzo, el mercadillo de Tegueste acoge, por cuarto año consecutivo, el Festival del Patudo Canario. Más de una decena de chefs elaborarán 20 tapas diferentes con el patudo como ingrediente principal. Las cervezas de Dorada y los vinos de Tenerife maridarán con las tapas. Habrá también talleres, catas y demostraciones de cocina japonesa.

La guindilla

Los quesos, los olvidados de la restauración



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 quesos canarios llevan una buena racha cosechando éxitos en certámenes nacionales e internacionales. El último, premiado en Córdoba, ha sido La Candilera ahumado de leche cruda de vaca, que se elabora en La Palma. Sin embargo, el sector de la restauración, salvo excepciones, sigue ofreciendo quesos de fuera de la Islas, olvidando este tradicional producto gourmet.

CANARIAS AHORA

NUEVA CANARIAS APOYA LAS MOVILIZACIONES PREVISTAS POR EL IMPAGO DE LOS OCHO MILLONES PARA EL AGUA DE RIEGO

Román Rodríguez lamenta lo ocurrido, pide que se realice el abono a Canarias de esa cantidad recogida en los Presupuestos estatales de 2018 y confirma que su partido apoyará las protestas convocadas para el 5 de abril próximo, viernes



El presidente de Nueva Canarias (NC), Román Rodríguez, ha asegurado este viernes que su partido apoyará las próximas movilizaciones de protesta del sector primario para exigir el cumplimiento de los Presupuestos Generales del Estado de 2018 y del Régimen Económico y Fiscal (REF) en relación, entre otros asuntos,



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 la ayuda destinada al agua de riego, con ocho millones de euros sin transferir a Canarias con cargo a las cuentas del país de 2018.

La movilización, que contará con tractorada en Las Palmas de Gran Canaria, tal y como ha confirmado COAG-Canarias, está prevista para el 5 de abril próximo, viernes, en las dos capitales provinciales.

Además, el diputado en el Congreso y candidato a la reelección en las elecciones del próximo 28 de abril, Pedro Quevedo, criticó al Gobierno central, del PSOE, "por retener los ocho millones para el agua de riego agrícola y por no haber aprobado aún el Real Decreto para el 100% de bonificación del transporte de mercancías agrícolas producidas en las islas, que incluya el retorno vacío, y con efecto retroactivo al 1 de enero de 2016". Algo parecido ya se hizo para el plátano canario, con carácter retroactivo a 1 de enero de 2017.

En este sentido, Quevedo reivindicó la necesidad de que haya una "voz canaria" en las Cortes Generales que defienda los derechos de los canarios, para combatir "graves incumplimientos" como los citados anteriormente.

Según informa NC en una nota de prensa, estos planteamientos fueron expuestos por los dirigentes nacionalistas que, junto al coordinador del grupo parlamentario, Fermín Delgado, mantuvieron una reunión con la Federación Provincial de Asociaciones de Exportadores de Productos Hortofrutícolas (Fedex).

"EL QUESO LA CANDILERA SE COLOCA EN EL PANORAMA NACIONAL CON ESTE PREMIO"

El ganadero Moisés Carmona recibió este jueves en su explotación de Puntagorda el galardón que logró en Córdoba

La Candilera madurado ahumado de leche cruda de cabra ha sido distinguido con el primer premio de su categoría en el I Concurso Nacional Maestro Quesero MQ 2019, celebrado la semana pasada en Córdoba. El viceconsejero de Sector primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, y el director general de Agricultura, César Martín, entregaron este jueves el galardón a esta quesería de Puntagorda, que forma parte de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero y que madura sus producciones, elaboradas artesanalmente a partir de leche de cabra de la raza palmera, 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

forma muy singular en el interior de una cueva natural, se informa en nota de prensa.



Esta empresa, liderada por Moisés Carmona, joven ganadero que se acoge a ayudas gestionadas por el Ejecutivo canario del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) y para la modernización de explotaciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR), ha sido premiada en el Concurso Oficial Agrocanarias, que organiza el Gobierno de Canarias, y el World Cheese Awards. Cuenta con una cabaña ganadera compuesta por 250 animales en producción y elabora unos 70-75 kilos de queso al día.

“Sin poner en duda la calidad de nuestros productos, este galardón ha sido una sorpresa que nos permite colocarnos en el panorama nacional, con gran trayectoria en quesos curados y semicurados, y que refleja sobre todo el cuidado que ponemos en la materia prima”, señala Carmona, que se inició en esta actividad en 2001.

Cuenta que parte del éxito de sus quesos radica en el cuidado que ponen en la alimentación del ganado, apostando por forrajes locales y millo no transgénico, y para garantizar en todo el proceso la comodidad y el bienestar animal.

El certamen, que concede un único galardón por categoría, se enmarca en el I Salón del Queso de Andalucía, que tuvo lugar en la localidad de Hinojosa del Duque, y que contó con la participación 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

Canarias como región invitada. El Archipiélago estuvo presente en esta cita con un stand institucional financiado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la realización de una cata comentada de quesos de cabra canarios a cargo de una técnica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), especialista en el análisis de estas producciones. También se organizó un mercado de quesos, en el que estuvo presente el Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Este concurso está organizado por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), organismo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía y patrocinado por la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) y el Ayuntamiento de Hinojosa del Duque, en Córdoba.

RTVC

LA CAPITAL PALMERA ACOGE LA PROYECCIÓN DEL DOCUMENTAL "LA CULTURA DEL AGUA EN CANARIAS"

Las jornadas, que finalizarán el sábado 23 de marzo , incluye ruta por los caminos del agua en la Isla Bonita





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 una isla, La Palma, donde se cuenta con una indiscutible cultura del agua se ha presentado, dentro de ese amplio programa de actividades el documental 'La Cultura del Agua en Canarias'.

Un proyecto audiovisual presentado por el consejero de agricultura, ganadería, pesca y aguas del gobierno de canarias, Narvay Quintero.

Todos los presentes en estas jornadas, que finalizarán el sábado 23 de marzo con una ruta por los caminos del agua, han coincidido en la necesidad de la concienciación sobre la reutilización del agua, así como su desalación y activación de pozos y galerías.

Poco a poco los agricultores se van concienciando porque es la única vía. Según los científicos se avecina una no disponibilidad de agua de hasta un 40%.