



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, 10 DE MAYO DE 2019

EL DÍA.ES

ASAGA MUESTRA SU DESCONCIERTO CON EL BLOQUEO A LAS AYUDAS

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga) defendió ayer la sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC)

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga) defendió ayer la sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) que aclara que las ayudas agrarias tienen derecho a una bonificación fiscal del 50%. La organización profesional agraria mostró su "desconcierto y disconformidad" con el recurso interpuesto por el Estado ante el Tribunal Supremo para que las deducciones solo se apliquen a partir del año 2019.

Asaga recordó que el renovado Régimen Económico y Fiscal (REF) establece que tanto los importes del Régimen Específico de Abastecimiento (REA) como del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) deben ser computados como rendimientos derivados de la venta de bienes corporales producidos en el Archipiélago y, por lo tanto, forman parte de la base de cálculo de la bonificación fiscal.

El Estado ha recurrido una sentencia "positiva" para los agricultores, lamenta la asociación

"Vamos a estar muy atentos a todo el proceso judicial que se inicie ahora, y si finalmente el Supremo admite el recurso y dictamina que las deducciones solo se apliquen a partir de 2019, tomaremos las medidas oportunas para evitar que se repitan situaciones que provoquen perjuicios a los agricultores, como ha ocurrido hasta ahora", advirtió Ángela Delgado, presidenta de la asociación.

Según Asaga, el impacto de la sentencia del TSJC "ha sido positivo en el sector agrario, ya que viene a solventar una situación de incertidumbre jurídica, tanto para el contribuyente como para los asesores fiscales, y supone un alivio para los agricultores". El fallo recurrido por el Estado abre la vía a que los que aún no tengan una sentencia concluyente pueden pedir para los ejercicios no prescritos una declaración complementaria para recuperar la bonificación.



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 PROVINCIA

VALLESECO TIENE EL MEJOR CURADO

El queso Lomo El Chorrillo conquista a los catadores en Infecar y logra el premio gordo de mejor curado 2019 - Moya, con cinco, el municipio más distinguido



Infecar olía a queso en la tarde de este jueves. Quesos de todos los gustos y de todos los rincones de la isla. Los salones de la Institución Ferial de Canarias se llenaron de quesos duros, curados, semicurados, tiernos y mantecosos. De vaca, cabra, oveja y mezcla de los lugares más recónditos de Gran Canaria en una cita en la que el premio gordo se lo llevó el queso Lomo El Chorrillo de Valleseco como mejor curado.

Hasta 39 queserías participaron en el XXVI Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2019, que fue inaugurado por el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo. Nada menos que 94 quesos distintos compitieron para lograr los primeros premios de las trece categorías que participaron. El resto de premiados fueron los siguientes: El Chorrillo de Valleseco (curado de mezcla), Del Rosario de Agaete (curado de vaca), Cortijo de las Hoyas de Moya



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

(curado de oveja), El Caidero de Moya (curado de cabra), Los Altos de Moya (de Flor de Guía y de Media Flor), El Brezal de Moya (semicurado de vaca), Angelita de Valsequillo (semicurado de mezcla), Cortijo de Pavón de Guía (semicurado de oveja), Era del Cardón de Agüimes (semicurado de cabra), Artesana Guedes de Santa Lucía (tierno), Caseros de Valleseco (pasteurizado curado) y Naranja de Las Palmas de Gran Canaria (pasteurizado semicurado). Así, Moya es el municipio más premiado con cuatro quesos diferentes.

Dieciséis catadores de queso (11 mujeres y 5 hombres) fueron los encargados de hacer la cata a ciegas. Cada uno sentado en una mesa distinta, con el avituallamiento de una botella chica de agua de Teror, varias rodajas de manzana y pan bizcochado para discernir y separar el sabor de un queso de otro. Elizardo Monzón, el veterinario del Cabildo, controlaba todo como máximo organizador para que no falte de nada en la cata.

Mientras ellos cataban, un grupo de una veintena de personas del público y aficionados queseros, que también pudieron degustar, seguían atentamente la interesante charla de Judith Silvela, la técnico de Productores de Queso Artesano del Noroeste (Proquenor) y representante de la Casa del Queso de Montaña Alta de Guía, que desveló datos poco conocidos en la producción del queso, desde la adhesión de Canarias a la Corona de Castilla, "época en la que aquí se elaboraba queso tal y como se conoce hoy en día. Hacían unas tortas de leche ácida para conservar los excedentes de leche, como hacen en el Norte de África, en Marruecos".

La isla quesera

"En Canarias hay mucha cantidad de queso. Los canarios somos los que más consumimos en España: once kilos y medio por habitante y año, tres kilos por encima de la media nacional. Pero estamos muy lejos de la media europea, que ronda los 17 kilos por habitante al año. Dentro de Canarias, Gran Canaria es la isla quesera por excelencia", aseguró.

El consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, señaló que "ya son 26 años los que llevamos celebrando el concurso de catas de queso de Gran Canaria. En este acto queremos poner en valor nuestros quesos y que pasen la rueda de reconocimiento de diferentes expertos para saber que este producto relacionado 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

nuestros pastores está recibiendo el reconocimiento regional, nacional e internacional".

La veterinaria Nena Romero, que suele acudir a casi todas las catas de quesos, afirma que "esto lo hace una por amor al arte. Hay gente que aprovecha su tiempo libre pero no siempre le cuadra. También hay gente con el colesterol disparatado que no quiere volver a comer queso. Hay de todo. Algunos quesos de flor han ido desapareciendo porque no hay gente que lo haga porque es más complicado de producir. En Gran Canaria tenemos los mejores quesos".

El quesero Cristóbal Moreno, que había ganado el primer premio al mejor queso de Canarias con Cortijo de Caideros de Gáldar, en 2011, 2013, 2017 y 2018, detalla: "Los quesos han mejorado todos en todas las islas; ayudan a mantener nuestras tradiciones, el medio ambiente, el paisaje. Esto es sacrificado porque con los animales no se puede descansar ni los festivos. A lo largo del año son más los tropiezos que los llanos.

Tienes que contar con la sequía, con los pastos, con todos los problemas de papeleo y control. Más que una quesería parece que llevamos una empresa informática. El restaurador Roca me dijo que había probado muchos quesos de pasta blanca pero que como el nuestro ninguno", sentencia.

CANARIAS 24 HORAS

UVAS AUTÓCTONAS, AROMAS ATLÁNTICOS Y SINGULARIDADES SENSORIALES CAUTIVAN EN LA PRESENTACIÓN DE LOS MEJORES VINOS CANARIAS 2019 EN FENAVIN

Los vinos premiados en el último concurso Agrocanarias 2019, fueron los elegidos para estar presentes en el almuerzo-maridaje que se llevó a cabo este miércoles en Ciudad Real, con motivo de la presencia del Gobierno de Canarias en la feria del vino, Fenavin

Vinos de La Palma, Tenerife y El Hierro fueron exquisitamente armonizados con las atrevidas y roqueras interpretaciones de la cocina de las Islas del chef canario, afincado en Madrid con su exitoso restaurante Gofio, Safe Cruz.



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



Maravillas líquidas de Canarias. La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, que dirige Narvay Quintero, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), ha vuelto a triunfar ante la prensa especializada y los prescriptores nacionales, en este caso con los vinos, sorprendiendo con un distendido almuerzo-armonía de presentación, ayer miércoles en Ciudad Real, de algunos de los vinos premiados en el concurso oficial Agrocanarias 2019, aprovechando su presencia la feria del sector más importante, Fenavin.

Vinos de las islas de Tenerife, La Palma y El Hierro mostraron sus peculiaridades volcánico-atlánticas durante una comida a la que acudieron cerca de una treintena de periodistas, sumilleres, prescriptores e influencers del mundo del vino, que pudieron disfrutar de las vigorosas interpretaciones de la gastronomía insular del chef canario afincado en la capital con su restaurante Gofio, Safe Cruz.

El coqueto local Sally's Cook, propiedad de la Masterchef Sally Caballero, en el mismo corazón de Ciudad Real, acogió este evento en el que estuvo presente el director general del ICCA, José Díaz Flores, quién dio la bienvenida haciendo hincapié en las singularidades de los vinos isleños a partir del clima, los suelos volcánicos y las variedades prefiloxéricas que se conservan en las islas.

Un total de cinco vinos bailaron con el menú, cuatro de ellos 'Gran Medalla de Oro' y el catalogado como Mejor Vino de Canarias, que fueron descritos por el técnico de la consejería, José Luis González,



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

así como por el enólogo de la bodega El Sitio, Pablo López, y la enóloga y gerenta del Consejo Regulador Tacoronte Acentejo, M^a Paz Gil.

Dio la bienvenida un rosado de Vega Norte (DO La Palma) de la delicada y única listán prieto, un vino "con potente recuerdo a frutos rojos, fresco y con un fuerte carácter", que acompañó la evanescente mantequilla de cabra con pan de millo y un succulento "bocata" de pata asada en olla de hierro.

Siguió el Mejor Vino de Canarias 2019, que por vez primera recae en un blanco; un vino de la DO Valle de Güímar, Brumas de Ayosa, elaborado con listán blanco "cultivada para extraer la máxima expresión a esta uva" que brilló con luz propia ante las papas negras con una sutil brandada de cherne y mojo rojo.

El Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección (DO Tacoronte Acentejo) se presentó como "un tinto sedoso, redondo y con cuerpo a pesar de ser de 2018", perfecto para armonizar el guiso de arbejas compuestas y la tosta, recuerdo del bocadillo de vendimia, de caballas y cebolla roja.

De Yanes (DOP Islas Canarias), un vino elaborado en Tenerife a base de la variedad autóctona de baboso negro cultivada en El Hierro, exhibió toda su expresividad "de cenizas volcánicas, y profundidad de fruta madura" junto al intenso caldo de millo.

Puso el gran finale el Gran Salmor 2010 (DO El Hierro), de uvas verijadiego y listán blanco "sobremaduras en la planta y que, con un brillante color ambarino, lleva a la compota y las golosinas", con el brío imprescindible para fascinarse de la rotunda y sorpresiva tarta de queso majorero... al pimentón.

EL APURÓN

EL MERCADILLO AGRÍCOLA Y ARTESANO DE BARLOVENTO, DEDICADO A CANARIAS

Este domingo, 12 de mayo, vuelve el Mercadillo Agrícola y Artesano de Barlovento, en esta ocasión, dedicado a Canarias, con un amplio abanico de actividades: a las 10:30 horas Juegos Tradicionales Canarios para los más pequeños, seguidos de atracciones hinchables



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

y de la actuación del Grupo Folclórico del Aula Municipal de Música de Barlovento



El colofón del Mercadillo será la degustación del auténtico potaje de trigo canario, elaborado con productos de nuestra tierra.

Como viene siendo habitual, habrá una amplia variedad de puestos, en los que podrá encontrar los mejores productos de alimentación, artesanía y flores de la comarca. En esta temporada, se habilitarán distintas zonas donde los asistentes podrán consumir cómodamente tapas y vino del país en diversos puestos del mercadillo, todo ello a un módico precio.

El Mercadillo Agrícola y Artesano de Barlovento se celebra todos los segundos domingos de cada mes, entre las 10:00 y las 14:00 horas, en la Plaza del Rosario.