



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

JUEVES, 30 DE MAYO DE 2019

EL DÍA.ES

CANARIAS PREMIA LA TRADICIÓN PEGADA AL CAMPO Y EL DEPORTE FEMENINO

Los tres Premios Canarias y las doce Medallas de Oro recogen su distinción en el Acto Institucional que acoge el Alfredo Kraus



El Archipiélago premia la tradición y cultura canaria, la solidaridad y el deporte femenino. La comunidad autónoma celebra hoy, 30 de Mayo, el Día de Canarias, una jornada en la que se cumplen 36 años desde que tuvo lugar la primera sesión plenaria del Parlamento de las Islas. El Auditorio Alfredo Kraus de la capital grancanaria es el lugar escogido por el Gobierno autónomo para festejar hoy, a partir de las nueve de la noche, el Acto Institucional del Día de Canarias. Un evento presidido por Fernando Clavijo, en donde se hará entrega de los Premios Canarias, que este año distinguen a CEAR Canarias, a Lourdes Santana y José Gómez Soliño en las categorías de Acciones Altruistas y Solidarias, Comunicación e Internacional, respectivamente.

Se procederá también durante el acto a la entrega de las Medallas de Oro de Canarias, una distinción que se concede cada año a las personas, corporaciones e instituciones que, dentro o fuera del Archipiélago, se hayan hecho merecedoras del reconocimiento del pueblo canario. Las medallas han sido concedidas a la Asociación Corazón y Vida de Canarias, a Dani Sarmiento, a Ángel Manuel Hernández, a las hilanderas de seda de El Paso, a Manuel Padrón Montero, a El Ramo de Arure, a la Agrupación Folklórica Coros y



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Danzas Arrecife, a la UD Granadilla Tenerife Egatesa, a COAG Canarias, a Octavio García Hernández, al Programa Ansina y a Beryl Pritchard.

José Gómez Soliño

Internacional

Catedrático de Filología Inglesa de la Universidad de La Laguna y exrector de ese centro académico, destaca por su estrecha relación con los estudios africanos y su enorme compromiso con las sociedades de los países del norte y el oeste de África.

Comisión de Ayuda al Refugiado

Acciones Altruistas y Solidarias

La Comisión Española de Ayuda al Refugiado, CEAR, está presente en las Islas desde 1986, con su labor ha contribuido a la fraternidad entre los pueblos y a la mejora de las condiciones de vida de los sectores más deprimidos de la sociedad como refugiados y migrantes.

Lourdes Santana Navarro

Comunicación

Nacida en 1970 en Las Palmas de Gran Canaria, Lourdes Santana es poseedora de una de las más importantes trayectorias profesionales del periodismo de las Islas. En su currículum destaca la puesta en marcha de los servicios informativos de la TVC. Es directora de Prisa en las Islas.

COAG Canarias

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias, COAG-Canarias, es una organización agraria sin ánimo de lucro, cuyo objetivo es defender los intereses de agricultores y ganaderos del Archipiélago Canario y el bien general del medio rural de las Islas. Ofrece lo necesario para sacar adelante las explotaciones.

Ramo de Arure

El popular Ramo de frutas que se realiza en el pueblo gomero de Arure, una tradición que cada año cuenta con cientos de visitantes. La Virgen de La Salud y San Salvador son los dos santos para los cuales se prepara tal homenaje. Se buscan las mejores frutas de la temporada para su confección. El ramo se lleva hasta la iglesia al ritmo de chácaras.



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

Corazón y Vida Canarias

La Asociación Corazón y Vida de Canarias es una asociación, sin ánimo de lucro, que reúne a los padres, familiares y amigos de pacientes con cardiopatías congénitas y otras patologías no tratadas en las Islas. Uno de sus objetivos principales es contribuir a que las familias afectadas dispongan de todo lo necesario y mejore su calidad de vida.

Agrupación Folclórica de Coros y Danzas de Arrecife

La Agrupación Folclórica Coros y Danzas de Arrecife representa y salvaguarda el folclore de la tierra. Recientemente ha cumplido 60 años de vida. Sus orígenes se remontan a 1958 en el seno de la familia Torres y de la Fé y varios amigos, en plenas fiestas de San Ginés, patrono de Arrecife, en Lanzarote.

Dani Sarmiento

Jugador de balonmano de Las Palmas de Gran Canaria. Con 35 años ha logrado añadir a su currículum Mundiales, Europeos, Ligas, Ligas de Campeones y más de 100 partidos con la selección. Es una de las figuras reconocidas del deporte canario.

UD Granadilla Tenerife Egatesa

La Unión Deportiva Granadilla Tenerife Egatesa es el único equipo de fútbol femenino canario que milita en la Primera División. Fue fundado en 2013 y dos años después ascendió a Primera División

MEDALLAS DE ORO

Ángel Hernández

Ángel Manuel Hernández lidera en Fuerteventura la comunidad evangélica local más grande de España y la sexta de Europa. Un logro conseguido en dos décadas de mucho esfuerzo, compromiso y activismo social. Es un referente a escala internacional.

Programa "Ansina"

El Programa de Dinamización Sociocultural e Intervención Social Ansina del Área de Acción Social del Cabildo de Tenerife presta sus servicios a los mayores. Su principal objetivo es mejorar su calidad de vida.

Hiladeras de seda El Paso

La industria de la seda tuvo un importante peso en la economía de La Palma desde el siglo XVI. Hoy, el oficio se mantiene vivo y fiel 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

técnicas textiles del pasado gracias al grupo de mujeres hilanderas de El Paso. Su taller es uno de los pocos en Europa que desarrollan de manera totalmente artesanal la producción de seda.

Beryl Pritchard

Beryl Pritchard, nacida en el Reino Unido en febrero de 1934, es la promotora del Colegio Canterbury de Las Palmas de Gran Canaria.

Manuel Padrón Montero

Miembro fundador de la Sociedad Cooperativa Limitada de Ganaderos de El Hierro, mantuvo vivo el oficio de pastoreo canario hasta su jubilación.

Octavio García

Octavio García fue uno de los 200 homosexuales que fueron encarcelados en Fuerteventura, por la Ley de Vagos y Maleantes.

LA PROVINCIA

MARGARITA, EL FUTURO DE LA LANA

Caideros de Gáldar abre la Casa de la Lana con el nombre María de las Nieves | Los vecinos piden que sea Fiesta de Interés Turístico Regional





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 pago medianero de Caideros de Gáldar vivió este jueves 30 de mayo su fiesta más emblemática, la trasquilada de las ovejas que los propietarios del Cortijo de Galeote trasladaron desde primera hora de la mañana hasta la trasera de la plaza de San José. En un ambiente festivo, el Día de Canarias reunió en este pueblo a cientos de personas que no quisieron perder la oportunidad de revivir tradiciones y participar en deportes autóctonos y diversos talleres infantiles.

Margarita Mendoza no trasquila a las ovejas porque, dice, le da mucho miedo poder hacerles daño, pero reconoce que es una labor necesaria para mantener las tradiciones isleñas. "Yo solo miro, no las pelo, mi función es recoger la lana, lavarla, escaldarla e hilarla para conseguir el mejor ovillo para generar nuevos productos", cuenta. Nacida en la capital y residente en Guía, fue una de las tantas personas que se acercaron hasta la Fiesta de la Lana, en Caideros de Gáldar, para recoger la materia prima cortada por más de una treintena de cortadores, que le permitirá tejer el futuro de una tradición en decadencia, si las nuevas generaciones no le ponen remedio.

Margarita forma parte de una agrupación de nueve mujeres que, bajo el paraguas del proyecto 'Tejiendo un futuro' del vecino ayuntamiento guinense, se unieron el pasado diciembre para aprender a tejer de la mano de reconocidas artesanas del norte. "Me enganché a esta actividad con 59 años, hasta ahora no tenía ni idea de cómo se trabajaba la lana; las artesanas nos enseñan y nosotras vamos elaborando los productos", contó Margarita, "y ahora tendré que ser yo quien lo transmita a los jóvenes". Una tarea que no será sencilla.

Desde primera hora de la mañana de este 30 de mayo, Día de Canarias, cientos de personas comenzaron a llegar a este pago medianero de Gáldar para ocupar los puestos con mejores vistas a la trasquilada de las más de 200 ovejas que el Cortijo de Galeote trasladó hasta la trasera de la plaza de San José para celebrar la Fiesta de la Lana, un evento que este año ha cumplido su veinticinco aniversario y que se ha convertido en todo un referente para celebrar el Día de Canarias en el municipio norteño.

Esta nueva edición ha venido cargada de novedades, como la apertura de la Casa de la Lana, un espacio destinado a la difusión de las tradiciones como la trashumancia y la labor de la lana. Esta casa llevará el nombre de María de las Nieves, una destacada tejedora, 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

homenaje a su labor artesanal y al uso de la lana en la elaboración de la vestimenta tradicional. Este nuevo espacio, ideado como punto de atracción turística, expone el telar, de 300 años de antigüedad, donado por la familia de María de las Nieves.

La jornada también sirvió para que los vecinos de Caideros, a través del presidente de la Asociación Cultural Montaña del Agua, Pepe Mendoza, reclamaran al Gobierno de Canarias la declaración de esta celebración como Fiesta de Interés Turístico Regional. "Parece mentira que, aunque seamos pocos hagamos una buena celebración y mantengamos la tradición, pero no contemos con ese apoyo", declaró Mendoza, "esperamos que el año que viene recibamos ese apoyo".

Mientras llega, y casi en el extremo opuesto a Margarita, estaba Carlos Mendoza. A sus 13 años tiene ya a su espalda diez de experiencia trasquilando a las ovejas. "Me inicié con tres años porque mi padre y mi padrino, que tenían animales, me enseñaron, y ahora me gusta mucho", señaló. Carlos tiene tanta maña que casi ni mira la tijera. "No hay que tenerle miedo a esto; si te pasa es peor porque puedes hacerle daño a la oveja", relató, al tiempo que reconoció que en más de una ocasión algún animal se le ha rebelado. "En ese momento tengo que parar el corte hasta que se tranquilice", explicó.

Mucha más experiencia tiene José González, ya que a sus 83 años lleva 71 trasquilando ovejas. "Aquí no hay ni truco ni técnicas, solamente se debe estar acostumbrado, porque es una labor que da mucho trabajo", relató, "primero hay que saber atar bien las patas, porque sobre todo hay que garantizar la seguridad tanto del animal como del pelador". Y a partir ahí, solo hay que tener ganas. Su truco es muy básico: disponer de una tijera bien limpia y afilada, porque si no se puede dañar a la oveja. Y ahí destaca la labor de los afiladores para tener siempre los utensilios a punto para la faena.

Talleres infantiles

Una faena en la que Ylenia Mendoza se introdujo hace dos años. De hecho, el año pasado fue la primera mujer en practicar el trasquilado en esta festividad, un título que revalidó este año. "Hay más mujeres que lo hacen, pero no coincidimos en esta fiesta", aseguró. Como Carlos, tampoco tiene miedo. "El miedo se quita con la práctica, pero aunque tenga experiencia, soy de las personas que dejan el pelo de la oveja un poco más largo por si acaso se me va la tijera y le hago una herida", explicó.



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 lana que Ylenia ha cortado, Ana Rosa Vega elabora los calcetines, bolsos y bufandas que vende en su puesto en todas las ferias. "Aprendí de mi madre hace 15 años porque cada vez que iba a una feria y decía que no sabía hacerlo, me daba vergüenza", contó con humor. Y mayor alegría aún porque, a pesar de estar en mayo, hizo una buena venta de vestimenta de abrigo. "Ha sido muy fácil vender bufandas y calcetines; por aquí vino gente a comprarlo porque iban a viajar a Holanda", apuntó Ana Rosa.

La reclamación de la declaración de esta festividad como Fiesta de Interés Turístico Regional no es casual. Por Caideros de Gáldar rondaba un grupo de ciudadanos chinos más que interesados por esta tradición, pilotados por Luisa Liu, nacida en Pekín y residente en Playa del Inglés desde hace 23 años. "Hemos traído cuatro coches con 20 personas", contaba mientras disfrutaba de la celebración. Todas eran chinas y ninguna quiso perderse el trasquilado de ovejas ni la lucha canaria. Tampoco el salto del pastor ni el trillado de trigo con caballos. Algunas, incluso, vestían trajes típicos. Durante horas disfrutaron, como un canario más, del ambiente festivo que cada año, por estas fechas, inunda el barrio galdense.

Para enseñarles parte de las tradiciones isleñas se desarrolló también un taller infantil de lana en el que participó Iralma Armas. "A los niños les encanta", aseguró esta maestra de 26 años que desde hace dos desarrolla este tipo de actividades en distintos colegios, donde los alumnos aprenden todo el proceso de transformación de la lana. La joven, que confecciona sombreros y muñecos, entre otros productos elaborados con este material, no quiere que las tradiciones canarias se pierdan.

Los asistentes a la fiesta pudieron disfrutar de un encuentro folclórico en la plaza de San José en el que actuaron Surco y Arado de San Isidro de Gáldar, San Borondón de Tenerife, la Parranda El Lagar de Teseguite y el Grupo de Danza Asociación Cultural Altaja de Lanzarote. Como invitados especiales actuaron el grupo Taburiente, el verseador Yeray Rodríguez, pregonero de las fiestas, y Eduardo Duque.

Durante la Fiesta de la Lana de Caideros de Gáldar se ha homenajeado a la pareja formada por Tania Rivero y Francisco González, titulares del Cortijo, junto al matrimonio formado por Ana María Vega y Pepe Mendoza, Pepe el de Pavón, a quienes se les distinguió por haber mantenido viva la labor del pastoreo y 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

elaboración de quesos artesanales reconocidos por su calidad y sabor con multitud de premios.

'EL MEJOR QUESO DE CANARIAS 2019' ES DE FUERTEVENTURA

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared, consigue tres premios con este galardón



La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared (Fuerteventura), ha sido elegido 'Mejor Queso de Canarias 2019' en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Esta quesería suma además de este galardón, el máximo del certamen, dos medallas de plata.

En esta edición participaron un total de 134 quesos de las islas y se han concedido 37 premios, 32 medallas y cinco distinciones especiales, anunciados hoy miércoles por el consejero del área, Narvay Quintero, y el director del ICCA, José Díaz-Flores. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de 'cata ciega'.



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 Mejor Queso del Jurado Infantil fue seleccionado por Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen, y el Mejor Queso Popular fue elegido en el marco del VI Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias por el público visitante.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Lomo Gallego de leche pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón (Gran Canaria) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Lomo El Chorrillo de leche cruda de mezcla curado, elaborado por Moisés Carmona (Gran Canaria). La Candilera de leche cruda de cabra semicurado ahumado, elaborado por Moisés Carmona bajo la DOP Queso Palmero, obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación; y Selectum de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, recibió la de Mejor Queso Popular.

Los Grandes Oros recayeron en El Faro de leche pasteurizada semicurado de cabra untado con pimentón (Lanzarote); Cunygán de leche cruda semicurado de cabra untado con gofio, elaborado por Ana María González (Tenerife); Era del Cardón de leche cruda de cabra curado untado con aceite, gofio y pimentón, elaborado por Luis Martel (Gran Canaria); Cortijo de Caideros de leche cruda viejo de oveja y Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, ambos elaborados por Cristóbal Moreno (Gran Canaria, DOP Queso Flor de Guía, de Media Flora de Guía y Queso de Guía); y Naturteno Inquieto con cobertura enmohecida, elaborado por Alexander López (Tenerife).

Los medallas de Oro fueron para El Herreño de leche pasteurizada de mezcla tierno ahumado, elaborado por Ganaderos de El Hierro; El Tofio de leche pasteurizada de cabra semicurado untado con pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Maxorata de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón elaborado bajo la DOP Queso Majorero por dicho grupo empresarial.

A ellos se suman Cañizo de leche cruda de cabra tierno artesano ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (DOP Queso Palmero); La Gambuesa de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado artesano ahumado, elaborado Félix Gil (DOP Queso Palmero); Cortijo de Caideros de leche cruda de oveja semicurado y Cortijo de Caideros Queso de Media Flor (DOP Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía; Gran Canaria); El Juncal 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

Garafía de leche cruda de oveja curado, elaborado por Sean Amon (La Palma); y Cinco Sentidos Añoranza de leche cruda de mezcla curado de José Salvador Betancort (Tenerife).

DIARIO DE AVISOS

CULTIVO 'IN VITRO': LA REVOLUCIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Se trata de una herramienta indispensable de la agricultura moderna en los países más desarrollados



Las técnicas de multiplicación in vitro permiten obtener un gran número de ejemplares a partir de una sola planta y en un tiempo record. Además, las plantas que se obtienen se caracterizan por poseer garantía fito sanitaria.

Hoy en día, el cultivo in vitro es una herramienta indispensable de la agricultura moderna en los países más desarrollados.



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

Recomendaciones de uso

El origen de esta vitroplanta de platanera está en las plantas cultivadas en Canarias, que proporcionan los plátanos tan apreciados por su sabor.

A continuación, le sugerimos una serie de recomendaciones, de forma que pueda disfrutar en su casa de un original adorno típico de las islas.

Mantener fuera de la luz directa el bote con la planta. No colocarlo en la oscuridad.

No abrir para evitar que se contamine y se pierda.

Cuando la planta ocupe todo el volumen del tarrito, abrirlo, sacarla y lavar, cuidadosamente, las raíces con agua.

Plantarla en una maceta pequeña (9-10 cm. de diámetro) con turba, regarla (no encharcarla) y colocarla en un lugar apropiado, con luz y protegida del frío y del viento.

Tratarla como una planta ornamental, abonando sobre todo en primavera-verano, regándola cuando lo necesite y trasplantándola cuando la maceta sea pequeña para su tamaño.

CANARIAS 24HORAS

LA PASTORCITA DE OVEJA AÑEJO UNTADO CON GOFIO, DE GANADERÍA LA PARED, ELEGIDO MEJOR QUESO DE CANARIAS 2019

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared (Fuerteventura), ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2019", en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Esta quesería suma además de este galardón, el máximo del certamen, dos medallas de plata.

En esta edición participaron un total de 134 quesos de las Islas y se han concedido 37 premios, 32 medallas y cinco distinciones



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

especiales, anunciados hoy por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero y el director del ICCA, José Díaz-Flores. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen, y el Mejor Queso Popular fue elegido en el marco del VI Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias por el público visitante.



La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Lomo Gallego de leche pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón (Gran Canaria) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Lomo El Chorrillo de leche cruda de mezcla curado, elaborado por Moisés Carmona (Gran Canaria). La Candilera de leche cruda de cabra semicurado ahumado, elaborado por Moisés Carmona bajo la DOP Queso Palmero, obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación; y Selectum de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, recibió la de Mejor Queso Popular.

Los Grandes Oros recayeron en El Faro de leche pasteurizada semicurado de cabra untado con pimentón (Lanzarote); Cunygán de leche cruda semicurado de cabra untado con gofio, elaborado por Ana María González (Tenerife); Era del Cardón de leche cruda de cabra curado untado con aceite, gofio y pimentón, elaborado por Luis Martel (Gran Canaria); Cortijo de Caideros de leche cruda viejo de oveja y Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, ambos elaborados por Cristóbal



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

Moreno (Gran Canaria, DOP Queso Flor de Guía, de Media Flora de Guía y Queso de Guía); y Naturteno Inquieto con cobertura enmohecida, elaborado por Alexander López (Tenerife).

Los medallas de Oro fueron para El Herreño de leche pasteurizada de mezcla tierno ahumado, elaborado por Ganaderos de El Hierro; El Tofio de leche pasteurizada de cabra semicurado untado con pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Maxorata de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón elaborado bajo la DOP Queso Majorero por dicho grupo empresarial.

A ellos se suman Cañizo de leche cruda de cabra tierno artesano ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (DOP Queso Palmero); La Gambuesa de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado artesano ahumado, elaborado Félix Gil (DOP Queso Palmero); Cortijo de Caideros de leche cruda de oveja semicurado y Cortijo de Caideros Queso de Media Flor (DOP Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía; Gran Canaria); El Juncal de Garafía de leche cruda de oveja curado, elaborado por Sean Amon (La Palma); y Cinco Sentidos Añoranza de leche cruda de mezcla curado de José Salvador Betancort (Tenerife).

Las Platas se concedieron a El Faro de leche pasteurizada de cabra tierno untado con gofio y El Faro de leche pasteurizada de cabra curado natural (Lanzarote); Montellano de leche pasteurizada de cabra tierno ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (La Palma), Queso de Naranja de leche pasteurizada de mezcla semicurado natural, elaborado por Ganarango S.L (Gran Canaria); El Tofio de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Montesdeoca de leche pasteurizada de cabra viejo untado con gofio (Tenerife); El Isorano de leche pasteurizada de cabra añejo al natural, elaborado por Quesería El Guanche (Tenerife); La Candilera de leche cruda de cabra tierno de manada ahumado, elaborado por Moisés Carmona (DOP Queso Palmero); y La Pared de leche cruda tierno de cabra (DOP Queso Majorero).

Reciben el mismo galardón Majuca de leche cruda de cabra semicurado, elaborado por Juan Carlos Rodríguez (Tenerife); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Palmero) y Las Cuevas de leche cruda de mezcla semicurado, ambos elaborados por Félix Alberto Gil; La Pared 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

leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); El Caboco de leche cruda de cabra curado, de Antonia María Castro (DOP Queso Palmero); La Cueva del Paso de leche cruda de cabra curado con pimentón y aceite, elaborado por Ramón Ortega (Gran Canaria); Pajonales de leche cruda de cabra curado untado con pimentón, elaborado por Quesos Bolaños (Gran Canaria).

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno.

El certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

CANARIAS AHORA

CANARIAS MANTIENE EN LA ZAFRA 2018-19 EL VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE TOMATE PESE AL BAJÓN DEL 29% EN LA PROVINCIA TENERIFEÑA

La campaña de envíos a Península, Reino Unido y Holanda se cierra con 51.362 toneladas, 251 menos que en la etapa precedente, en 51.613, y el balance de la provincia de Las Palmas mejora el 5%, con 45.779 toneladas expedidas

Las Palmas incrementa la exportación en 2.000 toneladas, frente a unas 2.500 que pierde la provincia de Santa Cruz de Tenerife; en datos globales de Canarias, se han exportado 76.618 toneladas de tomates, pepinos, calabacines, arándanos, berenjenas y pimientos, frente a las 74.734 de la campaña anterior

Los productores de hortalizas vinculados a la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (FedEx) y la Asociación de Cosecheros Exportadores de Tenerife (Aceto) han dado estos días por concluida la campaña de envíos de 2018-2019, que se ha saldado con una "mejora sustancial" en relación con la campaña pasada, de 2017-18, según se valora en un comunicado remitido por esas dos organizaciones patronales agrarias.



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 el caso de la provincia de Las Palmas, los resultados se elevan respecto a la campaña anterior, pese a acortarse la exportación en un mes, reducirse la superficie de cultivo en 51 hectáreas y contarse con una empresa menos. El volumen de tomate exportado ha sido de dos mil toneladas más (45.779,3) frente a las cantidades enviadas en la zafra 2017-18 (43.717,1). Ello supone casi el 5% más de salida a mercados externos. Para toda Canarias, la campaña de envíos a Península, Reino Unido y Holanda se cierra con 51.362 toneladas, unas 251 menos que en la etapa precedente, en 51.613 para 2017-18 (entonces se redujo el 6%).

En cambio, la provincia de Santa Cruz de Tenerife ha reducido drásticamente el volumen exportado al transitar de las 7.920,2 toneladas de 2017-18 a las 5.583,2 de esta zafra, lo que significa el 29,5% menos. Los motivos de ese descenso están ocasionados principalmente por la evolución del número de empresas productoras que, en la campaña pasada, fueron cinco y en esta han sido solo dos.

En el cómputo global de las exportaciones desde Canarias durante la campaña 2018-19 de tomates, pepinos, arándanos, calabacines, pimientos y berenjenas, las toneladas exportadas han sido 76.618,2 toneladas, es decir, 1.884,5 más que en la anterior.

Con muchas incertidumbres: Brexit, plagas, cambio climático...

Tal y como recoge el comunicado de Fedex y Aceto, la campaña "ha perdido la casi totalidad del mes de mayo, que habitualmente era un



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

mes interesante por el volumen de fruta. En esta ocasión, la disminución drástica de los precios ha sido determinante para detener los envíos y dar la campaña por finalizada". En general, se añade, frente al descenso que se ha producido en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, "las cifras mejoran y ello prevé que esta podría ser la tónica para las próximas campañas".

Según Fedex y Aceto, el incremento de la ayuda a la hectárea, condicionado al plan de mejora, "está dando los primeros resultados, y el aumento de la producción empleando menor superficie es un claro indicativo de ello". Sin embargo, "no todo es positivo en el horizonte de los exportadores canarios. Aún planea la incertidumbre del Brexit, que, con la nueva fecha que se ha fijado, la del próximo mes de octubre, preocupa mucho por coincidir con el inicio de los envíos de la próxima campaña". Una de las pocas soluciones que puede tener el sector productor canario a este respecto es la aprobación por parte de la Comisión Europea de "una excepcionalidad basada en nuestra condición de región ultraperiférica".

También es motivo de intranquilidad el desarrollo que está teniendo la afección de la plaga de la Tuta Absoluta, que, en el caso de los productores de exportación, les ha ocasionado daños en el final de la campaña. Los productores para el mercado local ya acumulan pérdidas muy cuantiosas".

La campaña 201-19, igual que las precedentes, "ha estado condicionada por los efectos que está provocando el cambio climático. La escasez de lluvias y las altas temperaturas para el periodo de la campaña han vuelto a sumar otro invierno atípico para lo que es habitual en nuestro archipiélago, lo que supedita la producción y el efecto, entre otros, de la afección de plagas".

Si bien el tomate ha tenido una campaña aceptable, "no ha sucedido lo mismo con el pepino. A los desastrosos precios que se obtuvieron en el ecuador de la zafra, debido a una sobreproducción de otras zonas exportadoras que obligó a la destrucción de miles de toneladas, se unió el problema del transporte y logística para llegar a los clientes en las óptimas condiciones", se reconoce en la misma nota de prensa.



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 PASTORCITA DE OVEJA AÑEJO Y UNTADO CON GOFIO DE GANADERÍA LA PARED, ELEGIDO MEJOR QUESO DE CANARIAS 2019

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis; Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno



La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo y untado con gofio, que está elaborado por Ganadería La Pared (Fuerteventura), ha sido elegido Mejor Queso de Canarias 2019 en el marco del concurso oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Esa quesería suma además de ese galardón, el máximo del certamen, dos medallas de plata.

En esta edición participaron un total de 134 quesos de las islas y se han concedido 37 premios, 32 medallas y cinco distinciones especiales, anunciados este miércoles por el consejero en funciones de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, y el director en funciones del ICCA, José Díaz-Flores.

Estos productos fueron evaluados durante dos jornadas por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo 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

sistema de cata ciega. El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por Consejo Municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen, y el Mejor Queso Popular, elegido en el marco del VI Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias por el público visitante.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil la obtuvo Lomo Gallego de leche pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón (Gran Canaria) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Lomo El Chorrillo de leche cruda de mezcla curado, elaborado por Moisés Carmona (Gran Canaria).

La Candilera de leche cruda de cabra semicurado ahumado, elaborado por Moisés Carmona bajo la DOP Queso Palmero, obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación, y Selectum de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, recibió la de Mejor Queso Popular.

Los Grandes Oros recayeron en El Faro de leche pasteurizada semicurado de cabra untado con pimentón (Lanzarote); Cunygán de leche cruda semicurado de cabra untado con gofio, elaborado por Ana María González (Tenerife); Era del Cardón de leche cruda de cabra curado untado con aceite, gofio y pimentón, elaborado por Luis Martel (Gran Canaria); Cortijo de Caideros de leche cruda viejo de oveja y Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, ambos elaborados por Cristóbal Moreno (Gran Canaria, DOP Queso Flor de Guía, de Media Flora de Guía y Queso de Guía), y Naturteno Inquieto con cobertura enmohecida, elaborado por Alexander López (Tenerife).

Los medallas de Oro fueron para El Herreño de leche pasteurizada de mezcla tierno ahumado, elaborado por Ganaderos de El Hierro; El Tofio de leche pasteurizada de cabra semicurado untado con pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, y Maxorata de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón elaborado bajo la DOP Queso Majorero por dicho grupo empresarial.

A ellos se suman Cañizo de leche cruda de cabra tierno artesano ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (DOP Queso Palmero); La Gambuesa de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado artesano ahumado, elaborado Félix Gil (DOP Queso Palmero); Cortijo de Caideros de leche cruda de oveja semicurado y



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Cortijo de Caideros Queso de Media Flor (DOP Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía; Gran Canaria); El Juncal de Garafía de leche cruda de oveja curado, elaborado por Sean Amon (La Palma), y Cinco Sentidos Añoranza de leche cruda de mezcla curado de José Salvador Betancort (Tenerife).

Las Platas se concedieron a El Faro de leche pasteurizada de cabra tierno untado con gofio y El Faro de leche pasteurizada de cabra curado natural (Lanzarote); Montellano de leche pasteurizada de cabra tierno ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (La Palma), Queso de Naranja de leche pasteurizada de mezcla semicurado natural, elaborado por Ganaranjo, SL (Gran Canaria); El Tofio de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón del Grupo Ganaderos de Fuerteventura, y Montesdeoca de leche pasteurizada de cabra viejo untado con gofio (Tenerife); El Isorano de leche pasteurizada de cabra añejo al natural, elaborado por Quesería El Guanche (Tenerife); La Candilera de leche cruda de cabra tierno de manada ahumado, elaborado por Moisés Carmona (DOP Queso Palmero), y La Pared de leche cruda tierno de cabra (DOP Queso Majorero).

Reciben el mismo galardón Majuca de leche cruda de cabra semicurado, elaborado por Juan Carlos Rodríguez (Tenerife); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Palmero) y Las Cuevas de leche cruda de mezcla semicurado, ambos elaborados por Félix Alberto Gil; La Pared de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); El Caboco de leche cruda de cabra curado, de Antonia María Castro (DOP Queso Palmero); La Cueva del Paso de leche cruda de cabra curado con pimentón y aceite, elaborado por Ramón Ortega (Gran Canaria), y Pajonales de leche cruda de cabra curado untado con pimentón, elaborado por Quesos Bolaños (Gran Canaria).

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno.

El certamen, que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.



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

RTVC

CLAVIJO DESTACA LA EVOLUCIÓN DE CANARIAS FRENTE A LOS "VAMPIROS DEL PESIMISMO"

El presidente del Gobierno canario en funciones ha replicado este jueves, "a los que todo lo pintan de negro, porque su oficio parece ser la oscuridad", que esta comunidad autónoma "funciona"



El presidente del Gobierno canario en funciones, Fernando Clavijo, ha replicado este jueves, "a los que todo lo pintan de negro, porque su oficio parece ser la oscuridad", que esta comunidad autónoma "funciona".

Así lo ha aseverado Clavijo en el discurso que ha ofrecido en el acto institucional conmemorativo del Día de Canarias, en el que se han entregado los Premios Canarias a la periodista Lourdes Santana (Comunicación), la Comisión Española de Ayuda al Refugiado en Canarias/CEAR (Acciones Altruistas y Solidarias) y al catedrático José Secundino Gómez Soliño (Internacional), y las Medallas de Oro de Canarias a la Asociación Corazón y Vida de Canarias, las hilanderas de seda de El Paso y la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG), entre otros.

El presidente en funciones ha intervenido después de que lo hiciera, en nombre de los premiados, la Premio Canarias de Comunicación



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

2019, Lourdes Santana, quien ha destacado que la Canarias de hoy es "el sueño de otros, el lugar en el que les gustaría vivir" y ha considerado que los premiados este año se distinguen por ser "vidas que enriquecen otras vidas".

Tras recalcar que en 1978 en Canarias había 100.000 analfabetos, la mayoría mujeres, tras "décadas de pobreza, alpargatas, emigración y sufrimiento", y que el lema de la campaña electoral del primer presidente de la región, Jerónimo Saavedra, fue "Canarias es posible", Fernando Clavijo ha estimado que la "buena noticia" de hoy es que "Canarias funciona" gracias al esfuerzo de un "ejército anónimo de miles de personas" que constituyen su pilar.

"Lo siento por los profetas del apocalipsis. Lo siento por los vampiros del pesimismo: Canarias funciona. Canarias se levanta cada día para hacerse mejor a sí misma. Canarias trabaja y avanza, lucha por ocupar el destino que se merecen sus más de dos millones de habitantes, que son los autores de ese milagro cotidiano", ha subrayado el presidente en funciones.

Clavijo ha insistido en que "la buena noticia, que sí es noticia, es que Canarias se ha dibujado a sí misma como un proyecto de éxito" y ha añadido que a pesar de sus problemas, su sociedad "no lo ha hecho nada mal".

El titular en funciones del Ejecutivo regional ha recordado el empeño que tenía su desaparecido antecesor, Adán Martín, en "conseguir la felicidad de los ciudadanos" para aludir al "deber que tienen los que gobiernan de procurar los medios necesarios de salud, seguridad y educación para que sus ciudadanos puedan ser felices".

Clavijo también ha reivindicado a "dos estrellas del firmamento Atlántico", como Martín Chirino y César Manrique, para decir que "ninguna sociedad vive de las excepciones geniales, sino que "lo que hace realmente grande a un pueblo es la capacidad del común de su gente", como la que han demostrado los premiados este año.

"Ellos brillan con luz propia. Ellos son la mejor respuesta ante los que nos dan a beber vinagre. Ante los que todo lo pintan de negro, porque su oficio parece ser la oscuridad", ha referido.

Fernando Clavijo ha recalcado que "los canarios levantan cada día la obra colectiva de un país mejor" y ha manifestado que "con cada



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

atardecer, dejamos el testimonio de cientos de miles de vidas responsables y laboriosas".

"Tenemos artistas universales, sí. Y también cientos de miles de ciudadanos que se reconocen en los pequeños grandes éxitos de sus profesiones y tareas. Y eso es más que una creencia mía, porque todos los datos objetivos nos dicen que tenemos la sociedad mejor formada y con mayor talento con la que jamás ha contado esta tierra", ha celebrado.

A la hora de referirse al nuevo Estatuto de Autonomía de Canarias y a su Ley Económica y Fiscal, Clavijo ha dicho que las Islas han luchado por esas dos normas "para que sean entendidas como lo que son: una tierra singular que necesita su propia medida".

"Yo solo espero que esa lucha tenga sentido. Que tanto esfuerzo de tantos sea continuado por los que mañana mismo tendremos que recoger el testigo de ese trabajo con renovadas fuerzas. Para hacerlo mejor. Para esforzarnos en ayudar a una sociedad capaz de conseguir lo mejor, si se le deja y se le anima", ha concluido.

LA PASTORCITA DE OVEJA AÑEJO UNTADO CON GOFIO, MEJOR QUESO DE CANARIAS 2019

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas con diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho, Tenerife con seis y Lanzarote y El Hierro con tres y un quesos galardonados, respectivamente

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared, de Fuerteventura, ha sido elegido mejor queso de Canarias 2019 por el jurado del concurso Agrocanarias.

Un concurso organizado por la Consejería de Agricultura del Gobierno canario en el que han participado 134 quesos del archipiélago, de los cuales 37 han resultado premiados.

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas con diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho, Tenerife con seis y Lanzarote y El Hierro con tres y un quesos galardonados, respectivamente.



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

Además, se han entregado cuatro distinciones especiales siguiendo el sistema de cata ciega, entre los que destacan el premio a mejor queso del jurado infantil otorgado a Lomo Gallego de leche pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón de Gran Canaria.

El galardón a producción limitada ha sido para Lomo el Chorrito de leche cruda de mezcla curado elaborado por Moisés Carmona, que también ha recibido la distinción a mejor imagen y presentación por La Candilera, de leche cruda de cabra semicurado ahumado.

La última mención especial ha sido la de mejor queso popular, concedido a Selectum, de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón elaborado en Fuerteventura y seleccionado por el público visitante del evento Gastrocanarias celebrado la semana pasada en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife.

El consejero de Agricultura en funciones, Narvay Quintero, ha anunciado los ganadores y ha destacado el alto nivel de los quesos canarios, que son "un producto diferenciado" de las islas.

"A veces las cosas se aprecian primero en el exterior y luego aquí", ha dicho el consejero aludiendo a que en Canarias no se valora lo suficiente la calidad del queso.

Si bien es cierto "la sociedad canaria está empezando a tener en cuenta nuestra gastronomía", ha comentado.

El consejero también ha mencionado que los premios Agrocanarias han sido bien recibidos por las empresas locales porque "la promoción del Gobierno autonómico les ha beneficiado".

CANARIAS NOTICIAS

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE CANARIAS EN EL MERCADO DEL AGRICULTOR

La Asociación del Mercado del Agricultor de Candelaria brindó a los clientes con productos típicos canarios

La Asociación del Mercado del Agricultor de Candelaria conmemoró este miércoles, 29 de mayo, el Día de Canarias brindando a 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

clientes productos típicos canarios (pella de gofio, vino tinto y blanco y chicharrones entre otros)



LA PASTORCITA DE OVEJA AÑEJO UNTADO CON GOFIO, MEJOR QUESO DE CANARIAS 2019

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared, de Fuerteventura, ha sido elegido mejor queso de Canarias 2019 por el jurado del concurso Agrocanarias

Un concurso organizado por la Consejería de Agricultura del Gobierno canario en el que han participado 134 quesos del archipiélago, de los cuales 37 han resultado premiados.

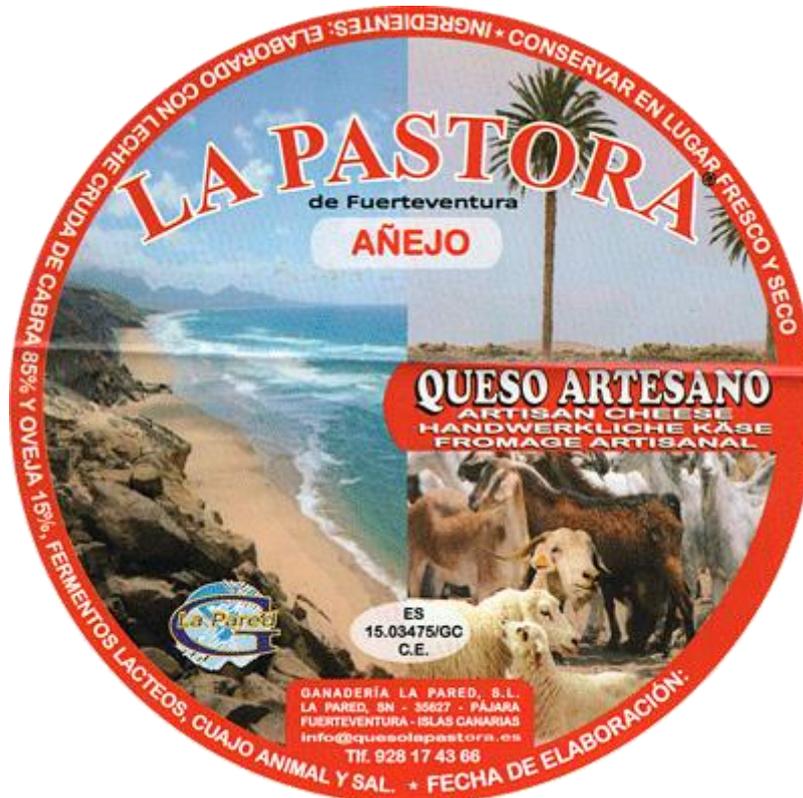
Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas con diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho, Tenerife con seis y Lanzarote y el Hierro con tres y un quesos galardonados, respectivamente.

Además, se han entregado cuatro distinciones especiales siguiendo el sistema de cata ciega, entre los que destacan el premio a mejor queso del jurado infantil otorgado a Lomo Gallego de leche



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

pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón de Gran Canaria.



El galardón a producción limitada ha sido para Lomo el Chorrito de leche cruda de mezcla curado elaborado por Moisés Carmona, que también ha recibido la distinción a mejor imagen y presentación por La Candilera, de leche cruda de cabra semicurado ahumado.

La última mención especial ha sido la de mejor queso popular, concedido a Selectum, de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón elaborado en Fuerteventura y seleccionado por el público visitante del evento Gastrocanarias celebrado la semana pasada en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife.

El consejero de Agricultura en funciones, Narvay Quintero, ha anunciado los ganadores y ha destacado el alto nivel de los quesos canarios, que son "un producto diferenciado" de las islas.

"A veces las cosas se aprecian primero en el exterior y luego aquí", ha dicho el consejero aludiendo a que en Canarias no se valora lo suficiente la calidad del 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

Si bien es cierto "la sociedad canaria está empezando a tener en cuenta nuestra gastronomía", ha comentado.

El consejero también ha mencionado que los premios Agrocanarias han sido bien recibidos por las empresas locales porque "la promoción del Gobierno autonómico les ha beneficiado".

EL APURÓN

AGROCANARIAS DISTINGUE A NUEVE QUESOS PALMEROS

La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio, elaborado por Ganadería La Pared (Fuerteventura), ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2019", en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Esta quesería suma además de este galardón, el máximo del certamen, dos medallas de plata



En esta edición participaron un total de 134 quesos de las Islas y se han concedido 37 premios, 32 medallas y cinco distinciones



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

especiales, anunciados hoy por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero y el director del ICCA, José Díaz-Flores. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen, y el Mejor Queso Popular fue elegido en el marco del VI Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias por el público visitante.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Lomo Gallego de leche pasteurizada semicurado de mezcla untado con pimentón (Gran Canaria) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Lomo El Chorrillo de leche cruda de mezcla curado, elaborado por Moisés Carmona (Gran Canaria). La Candilera de leche cruda de cabra semicurado ahumado, elaborado por Moisés Carmona bajo la DOP Queso Palmero, obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación; y Selectum de leche pasteurizada de mezcla curado untado con pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, recibió la de Mejor Queso Popular.

Los Grandes Oros recayeron en El Faro de leche pasteurizada semicurado de cabra untado con pimentón (Lanzarote); Cunygán de leche cruda semicurado de cabra untado con gofio, elaborado por Ana María González (Tenerife); Era del Cardón de leche cruda de cabra curado untado con aceite, gofio y pimentón, elaborado por Luis Martel (Gran Canaria); Cortijo de Caideros de leche cruda viejo de oveja y Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, ambos elaborados por Cristóbal Moreno (Gran Canaria, DOP Queso Flor de Guía, de Media Flora de Guía y Queso de Guía); y Naturteno Inquieto con cobertura enmohecida, elaborado por Alexander López (Tenerife).

Los medallas de Oro fueron para El Herreño de leche pasteurizada de mezcla tierno ahumado, elaborado por Ganaderos de El Hierro; El Tofio de leche pasteurizada de cabra semicurado untado con pimentón de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Maxorata de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón elaborado bajo la DOP Queso Majorero por dicho grupo empresarial.

A ellos se suman Cañizo de leche cruda de cabra tierno artesano ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (DOP Queso Palmero); La Gambuesa de leche cruda de cabra semicurado untado



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 pimentón (DOP Queso Majorero); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado artesano ahumado, elaborado Félix Gil (DOP Queso Palmero); Cortijo de Caideros de leche cruda de oveja semicurado y Cortijo de Caideros Queso de Media Flor (DOP Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía; Gran Canaria); El Juncal de Garafía de leche cruda de oveja curado, elaborado por Sean Amon (La Palma); y Cinco Sentidos Añoranza de leche cruda de mezcla curado de José Salvador Betancort (Tenerife).

Las Platas se concedieron a El Faro de leche pasteurizada de cabra tierno untado con gofio y El Faro de leche pasteurizada de cabra curado natural (Lanzarote); Montellano de leche pasteurizada de cabra tierno ahumado, elaborado por Pedro Manuel Cabrera (La Palma), Queso de Naranja de leche pasteurizada de mezcla semicurado natural, elaborado por Ganaranjo S.L (Gran Canaria); El Tofio de leche pasteurizada de cabra curado untado con pimentón del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Montesdeoca de leche pasteurizada de cabra viejo untado con gofio (Tenerife); El Isorano de leche pasteurizada de cabra añejo al natural, elaborado por Quesería El Guanche (Tenerife); La Candilera de leche cruda de cabra tierno de manada ahumado, elaborado por Moisés Carmona (DOP Queso Palmero); y La Pared de leche cruda tierno de cabra (DOP Queso Majorero).

Reciben el mismo galardón Majuca de leche cruda de cabra semicurado, elaborado por Juan Carlos Rodríguez (Tenerife); Las Cuevas de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Palmero) y Las Cuevas de leche cruda de mezcla semicurado, ambos elaborados por Félix Alberto Gil; La Pared de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón (DOP Queso Majorero); El Caboco de leche cruda de cabra curado, de Antonia María Castro (DOP Queso Palmero); La Cueva del Paso de leche cruda de cabra curado con pimentón y aceite, elaborado por Ramón Ortega (Gran Canaria); Pajonales de leche cruda de cabra curado untado con pimentón, elaborado por Quesos Bolaños (Gran Canaria).

Gran Canaria ha sido la isla con mayor número de producciones premiadas, concretamente diez, seguida de La Palma con nueve, Fuerteventura con ocho y Tenerife con seis. Lanzarote suma tres galardones y El Hierro uno.

El certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a 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

ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.

COAG

LA PRODUCCIÓN DE ALMENDRA 2018/19 SERÁ UN 1% SUPERIOR A LA PASADA Y UN 18% SUPERIOR A LA MEDIA DE LOS CINCO ÚLTIMOS AÑOS

Por segundo año consecutivo, el sector de frutos secos sitúa la previsión de cosecha de almendra por encima de las 60.000 toneladas. Primera estimación de la Mesa Nacional de Frutos Secos



La Mesa Nacional de Frutos Secos ha realizado la primera estimación de producción de almendra para la campaña 2019, dando como resultado una previsión de 62.468 toneladas de almendra grano, lo que supone un leve incremento de la producción de un 1% más con respecto a la cosecha de la campaña pasada.

Estimación de producción campaña 2019/2020 (tn. almendra grano)

Comunidad Autónoma	Producción 2018	Previsión 2019	Variación con 18/19	Variación 2019 sobre la media 2014-2018
Andalucía	11.500	14.950	+30,00%	+28,15%
Aragón	18.588	16.706	-10,12%	+6,68%
Baleares	1.250	1.050	-16,00%	-20,23%
Castilla la Mancha	11.666	7.954	-31,82%	+9,08%
Cataluña	4.563	6.533	+43,17%	+60,76%



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 Rioja	250	400	+60,00%	-36,16%
Murcia	5.520	5.000	-9,42%	-7,01%
Extremadura	2.000	2.795	+39,75%	+179,50%
Comunidad Valenciana	6.500	6.890	+6,00%	+22,55%
Resto	190	190	+0,00%	-1,91%
TOTAL	62.027	62.568	+0,71%	+18,29%

A nivel general, al igual que el año pasado se prevé una producción récord y de alta calidad. Pese a la disminución de la producción en Castilla-La Mancha, Baleares, Aragón y Murcia, por climatología adversa a causa de los episodios de fuertes lluvias de abril y heladas de marzo, esta caída se ve compensada por el incremento de la producción en Andalucía, Cataluña y Comunidad Valenciana principalmente, debido a la entrada en producción de nuevas plantaciones.

Además, desde la Mesa se sigue con preocupación la expansión y daños ocasionados tanto por la *Xylella fastidiosa* como por la Avispilla del almendro.

La siguiente revisión se realizará en julio actualizando la superficie de producción.

Esta previsión de cosecha se ha realizado en base al trabajo de las mesas territoriales celebradas en las distintas zonas de producción, en las que se han analizado las estimaciones elaboradas por las organizaciones del sector que han participado, a las que la Mesa Nacional quiere agradecer su labor.