



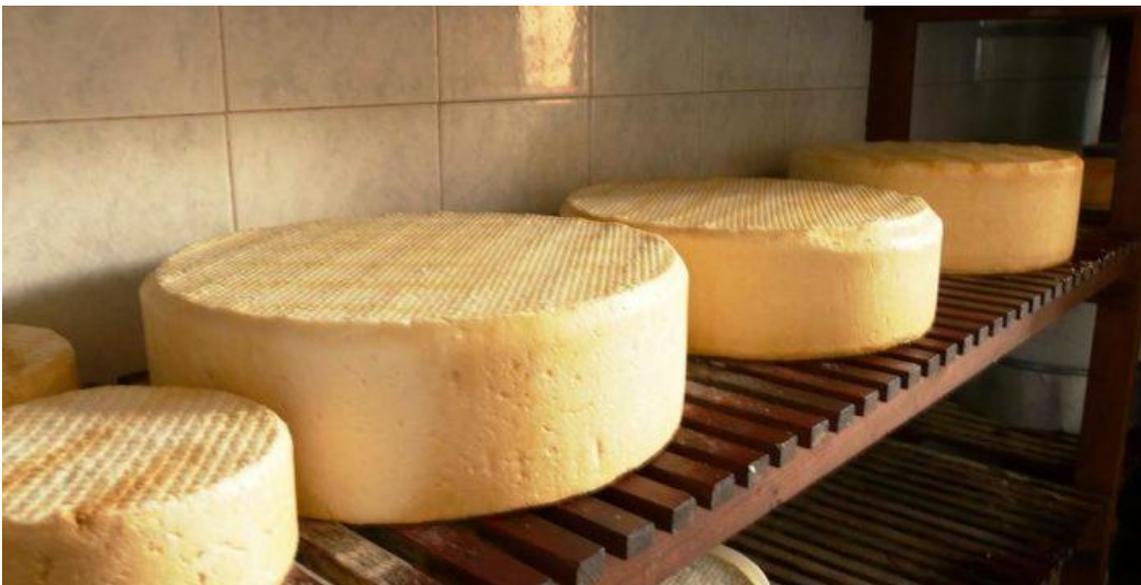
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa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

MIÉRCOLES, 26 DE JUNIO DE 2019

DIARIO DE AVISOS

EL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (CRDOP) QUESO PALMERO FELICITA A LOS GANADEROS PREMIADOS ESTE AÑO

El Queso Palmero ha estado presente en diversos concursos a lo largo de 2019, donde siete de las treinta marcas que se encuentran dentro de la Denominación de Origen (DOP) han obtenido un total de quince premios. Por esto, el CRDOP Queso Palmero quiere felicitar a todos los ganaderos que han resultado galardonados este año



El Queso Palmero ha estado presente en diversos concursos a lo largo de 2019, donde siete de las treinta marcas que se encuentran dentro de la Denominación de Origen (DOP) han obtenido un total de quince premios. Por esto, el CRDOP Queso Palmero quiere felicitar a todos los ganaderos que han resultado galardonados este año.

El queso madurado ahumado de leche cruda de La Candilera se hizo con el primer premio del I Concurso Nacional Maestro Quesero 2019, mientras que su tierno ahumado obtuvo recientemente la medalla de oro en Agrocanarias, consiguiendo su semicurado ahumado el premio a la mejor imagen y presentación en este último concurso. El Cañizo también obtuvo en Agrocanarias una medalla de oro por su queso tierno ahumado.



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 queso tierno de Las Cuevas consiguió el primer premio en leche cruda tierno en el XVIII Concurso Nacional de Quesos de Cabra Tabefe 2019. Su semicurado ahumado también obtuvo una medalla de oro en Agrocanarias, para finalizar con el primer premio, en la categoría de semicurado, y el 3º premio, en la categoría de curado, en San Antonio del Monte. El Caboco (Quesos Minervino), por su parte, consiguió el primer premio en leche cruda curado en el XVIII Concurso Nacional de Quesos de Cabra Tabefe 2019. Su queso curado obtuvo la medalla de plata en Agrocanarias y el primer premio de San Antonio del Monte, donde también se hizo con la distinción al mejor queso puntuado. Las Lameras, Doña Victoria y El Calvario obtuvieron el segundo premio fresco, el segundo premio tierno y el tercer premio semicurado respectivamente en San Antonio del Monte.

Saray Domínguez, presidenta del CRDOP Queso Palmero, alaba “el esfuerzo que realizan días tras días los ganaderos para conseguir un queso de calidad”. Muestra de ello, indica, “son los galardones y reconocimientos que van cosechando. Con trabajo y tesón conseguiremos posicionar al queso palmero como un producto con un gran valor. Mi más profundo agradecimiento a todas las queserías que luchan por seguir adelante”.

EL DIGITAL DE CANARIAS

LA UE Y MERCOSUR TRAMAN OTRO “ACUERDO INJUSTO” QUE HACE TEMBLAR A LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA ESPAÑOLAS

Los productores españoles tiemblan ante lo que se va conociendo

Un nuevo acuerdo injusto con el sector agroalimentario. Eso es lo que preparan –a juicio de lo que se va conociendo- los negociadores de la Unión Europea y los países del Mercosur. La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha alertado de los enormes riesgos que este acuerdo comercial podría tener para numerosos sectores en España, como el vacuno, el avícola, los cítricos, el azúcar o el arroz.

“Cuanto más sabemos, más preocupados estamos”, han reconocido desde la organización agraria UPA. Según se van acelerando las negociaciones UE-Mercosur, más parece que el agroalimentario será uno de los sectores que saldrá perdiendo en este acuerdo, y con él, todos los consumidores europeos.



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 UE quiere abrir sus puertas a millones de toneladas de productos producidos bajo normativas mucho más permisivas en materia de productos fitosanitarios o bienestar animal. “Está en juego la calidad de nuestra cadena agroalimentaria, la pervivencia de nuestros sectores y la vida en los pueblos”, han alertado desde UPA. “No admitiremos más acuerdos en los que sólo salimos perdiendo”, han sentenciado.

Los países del Mercosur ya son el primer exportador de productos agroalimentario a la UE, con un déficit comercial de la UE de más de 16.000 millones de euros. En el sector de vacuno cárnico, por ejemplo, el 75% de las importaciones a la Unión procedían de Brasil, Argentina y Uruguay. De estos países importamos también una ingente cantidad de cítricos, más de 488 millones de euros en 2018, y de pollo (Brasil es el primer productor mundial). Otro producto que se vería muy afectado es el arroz, del cual ya se le ha ofrecido a Mercosur un contingente de 150.000 t a 290 €/t.

Alimentos todos ellos producidos bajo distintas normas que no coinciden con la europea. En este sentido, UPA señala “la hipocresía de Bruselas” al poner en tela de juicio el uso de ciertos productos fitosanitarios a la vez que no impide la importación de alimentos en cuya producción se han usado esos mismos compuestos químicos.



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

FIRMADO EL CONVENIO DE MATADEROS DEL CABILDO DE GRAN CANARIA

El acuerdo pone término a una larga negociación y a una convocatoria de huelga



El pasado viernes, 21 de junio de 2019, se firmó en el Tribunal Laboral el Convenio Colectivo de Mataderos Insulares de Gran Canaria SLU, propiedad del Cabildo de Gran Canaria. Con la firma de este convenio, el matadero de Gran Canaria se coloca a la cabeza del sector en España, por las mejoras logradas, tanto nivel social como económico y social tras largas negociaciones entre el comité de Empresa, la Gerencia del Matadero y el Consejero de Agricultura. Fruto del compromiso entre las partes se ha desactivado un conflicto laboral que venía larvándose desde hacía tiempo, evitando una convocatoria de huelga que ya estaba pre-anunciada y garantizando la continuidad del servicio con todas las garantías, al tiempo que se mejoran las condiciones laborales de los trabajadores de esta empresa pública.

Entre las mejoras logradas por este convenio, cabe destacar las siguientes:



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

- Jornada de 7 horas diarias.
- Actualización salarial, lo cual los pone el convenio con mejores retribuciones de toda España.
- Bolsa de vacaciones para toda la plantilla.
- Ayudas escolares para toda la plantilla.
- Pluses para todas las actividades, que tiene la empresa y que cobraran de forma adicional a las subidas del convenio y en función de tiempo efectivo de las mañan.
- Mejores permisos retribuidos y licencias, entre los que hay que destacar los cinco días de santos propios.
- Promoción y regulación laboral a través de una RTP que se hará en un futuro muy próximo.
- Creación de comisiones sobre Igualdad, Promoción Laboral y Seguimiento de Pluses.
- Ampliación de derechos históricos a toda la plantilla nueva.

Cabe tener presente que este matadero es el más grande de Canarias, y uno de los más importantes de España, y que aglutina toda la actividad de sacrificio y reciclajes de la isla de Gran Canaria, lo cual ya da una idea de su volumen.

Por tanto, desde Sitca, Sindicato Independiente de Trabajadores de Canarias, valoramos de forma muy positiva este acuerdo y la disposición de las partes a alcanzarlo, evitando así conflictividad laboral que iría en contra de un servicio público. Felicitamos a los compañeros de Sitca en el comité de Empresa por el buen trabajo realizado en la consecución del objetivo, que no era otro que lograr este nuevo convenio laboral cargado de mejoras para todos los trabajadores y cumpliendo con los objetivos marcados por Sitca y los trabajadores.

UNA VEINTENA DE BODEGAS DE LA DO DE TENERIFE PARTICIPAN EN EL XXXVI CONCURSO DE VINOS 'VILLA DE LA OROTAVA'

Las catas tendrán lugar en el Liceo de Taoro

El Liceo de Taoro acoge la celebración de la XXXVI edición del Concurso de Vinos "Villa de La Orotava" que tiene carácter insular.

En esta trigésimo sexta edición se espera contar con una veintena de bodegas de las diferentes denominaciones de origen de Tenerife, más de una treintena de cosecheros de la Villa de La Orotava, y 42 muestras. Una veintena de catadores en representación de los



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

diferentes sectores: técnicos, enólogos, bodegueros, representantes de vinotecas, consumidores y especialistas en análisis sensorial se encargarán de valorar los caldos. Los tipos de caldos que participan en este certamen son exclusivamente tintos de las denominaciones de origen de Tenerife y se cuenta con las categorías de tintos jóvenes y de maceración carbónica, y tintos nobles. Se premiarán los caldos de las bodegas de las denominaciones de origen y también los vinos tintos que presenten los cosecheros de La Orotava.



Las catas tendrán lugar en el Liceo de Taoro a principio de semana, y se culmina el jueves, jornada en la que se celebra la Infraoctava del Corpus en la Villa, con la entrega de los premios y con un almuerzo ya tradicional. El ganador entre los cosecheros de la Villa, ofrecerá su vino en la gran cena del Baile de Magos, mientras que el segundo premiado se destinará a su vez a los que ganen en el primer concurso de decoración de carretas el día de la Romería.

También se otorgará la distinción 'cordón trenzado' cuyo objetivo es reconocer la labor realizada durante toda una vida por un cosechero y que haya participado activamente en este concurso, en defensa de los vinos del Valle.



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 año se rinde homenaje a Hermógenes Díaz, quien fue presidente de la cámara agraria; y a José Antonio Aguado, a título póstumo, quien fue ingeniero Técnico Agrícola y agente de Extensión Agraria.

Tienes

El Liceo de Taoro organiza este concurso y se cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de La Orotava, la Agencia de Extensión Agraria del Cabildo Insular y el Consejo Regulador del Valle de La Orotava, así como de expertos enólogos y veteranos cosecheros.

Este evento de promoción de los caldos pretende mantener y desarrollar su arraigo entre los bodegueros y cosecheros de la comarca y su interrelación con otros dentro de ámbito insular. Es un acto que muy atractivo y que cuenta con la asistencia de numeroso público. El concurso ha sido uno de los embriones de lo que hoy se conoce como Denominación de Origen Valle de La Orotava.

Historia

El Concurso de Vinos Villa de La Orotava nació en junio de 1984, fruto del esfuerzo y la inquietud de algunos técnicos en agricultura por mejorar la calidad de los caldos del Valle de La Orotava. Como máximos impulsores están Antonio Hernández Sánchez y Julián Albertos, pero también ha sido esencial el trabajo de otros como Manolo Grillo, Juan Gómez, José A. Aguado. Para ello se contó con la colaboración del Servicio de Extensión Agraria, Cámara Agraria Loca, Caja de Ahorros de Canarias y la Sociedad Liceo de Taoro.

En una primera etapa 1984-1994 participan, de media, cerca de un centenar de muestras de vinos a granel de los distintos cosecheros-bodegueros del término municipal de la Villa. Las muestras se entregaban en la sede de la Cámara Agraria en botellones de tres litros justo la tarde-noche antes del Concurso, el jueves de Infraoctava del Corpus Christi. En cuanto a los catadores, éstos eran un grupo de conocidos "bebedores" con cierto prestigio dentro del pueblo, sin conocimientos técnicos, pero, sin embargo, eran perfectos conocedores de los vinos de La Orotava. Estos años fueron, a pesar de todo, importantes para los viticultores. Se abrió la puerta de la inquietud y el afán por mejorar. Se estudiaron y aplicaron con el fin de progresar las distintas técnicas de elaboración. La comida de confraternidad que se celebraba después del evento, era el núcleo para debatir e intercambiar todo tipo de experiencias y pasar un buen rato entre amigos.



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 segunda etapa 1995-2006 surge como consecuencia del nacimiento de la Denominación de Origen Valle de La Orotava. En este momento los vinos toman un nuevo protagonismo y la semilla de la inquietud sembrada en el año 1984 comienza a dar sus frutos. El Liceo de Taoro sigue apostando por los caldos del Valle. Alcanza acuerdos con el nuevo Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valle de La Orotava, y éste se hará cargo en lo sucesivo de todos los aspectos técnicos del concurso. Así pues, en el año 1995, ya participan todas las bodegas del municipio, en aquel entonces apenas media docena. El concurso tenía en ese momento un ámbito exclusivamente local. Los caldos de la Villa empiezan a tener renombre, ganan premios a nivel nacional e internacional.

Una tercera etapa va de 2007 hasta 2014. Tras la desaparición de los comités de cata de los Consejos Reguladores de Canarias, asume todas las funciones técnicas el ICCA (Instituto canario de Calidad Agroalimentaria), al amparo de la Ley del Vino de 2003. Este hecho hace que el departamento técnico del C. R. Valle de La Orotava se quede reducido al mínimo, y por ello no se hace cargo de los aspectos técnicos del concurso. Por ello, en 2007, el Liceo de Taoro nombró un director técnico, Juan Enrique De Luis Bravo, y le asignó la puesta en marcha y la mejora del evento. En ese mismo año ya participan todas las bodegas con Denominación de Origen del término municipal y más de cuarenta muestras de los cosecheros.

Los resultados llegan pronto, en la edición XXV y XXVI edición, el concurso pasa a ser oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. El ámbito se amplía primero a toda la comarca vitivinícola del Valle de La Orotava, y luego, desde la edición del 2009, participan todos los vinos tintos de Tenerife. Se crea un comité de cata formado por catadores de los diferentes Consejos de la isla, así como especialistas en análisis sensorial de distintas ramas.

Desde el 2014 a la actualidad, la Sociedad Liceo de Taoro, con el fin de hacer más participativa la organización del concurso crea una Comisión Técnica, renunciando a la figura única del director. Están representados en ella, el Ayuntamiento de la Villa de La Orotava, el Cabildo Insular de Tenerife a través de su Agencia de Extensión Agraria, el Consejo Regulador de la D.O. del Valle de La Orotava, representantes de los bodegueros y de los cosecheros, técnicos enólogos de reconocido prestigio y la propia Sociedad Liceo de Taoro. Desde este momento, sin descuidar el concurso en la modalidad de bodegas se ha hecho



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

especial hincapié en la participación de los cosecheros y en su trayectoria a lo largo de la historia del concurso.