

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a stylized red graphic of a landscape or agricultural field.

Canarias

NOTICIAS

Jueves 19 de noviembre de 2020

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

The logo for 'LA PROVINCIA', with the text 'LA PROVINCIA' in a blue, serif font. Below it, in a smaller font, is 'DIARIO DE LAS PALMAS'.

PORTADA

EL GOBIERNO ALERTA SOBRE CONTAGIOS ANTE LA APERTURA DE LAS BODEGAS EN TENERIFE

Las restricciones impuestas en Tenerife para tratar de frenar la pandemia "están empezando a dar algún fruto", pero hay que extremar la precaución con la próxima apertura de las bodegas con motivo de la festividad de San Andrés, ha alertado el portavoz del Gobierno canario, Julio Pérez

"Hay gente que preparará fiestas, pero no puede haber fuentes de contagio asociadas al vino", por lo que las fuerzas de seguridad evitarán

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font. Below the letters, the word 'Canarias' is written in a red, cursive script. To the right of the text is a stylized red graphic of a landscape or agricultural field.

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que se celebren, ya que está demostrado que las reuniones sociales están entre los focos de mayor número de contagios, ha insistido Pérez.



Los cribados en Tenerife están funcionando muy bien y se hacen de manera masiva con colaboración de las instituciones, ha asegurado.

La evolución epidemiológica general sigue situando a Canarias en mejores condiciones que otros destinos turísticos y el archipiélago espera que el Gobierno establezca una situación diferenciada para las islas.

"Canarias tiene argumentos para demandar que su control fronterizo sea peculiar" y la propia Unión Europea hace mención a las Regiones Ultraperiféricas y dice que se atienda a su situación", ha dicho Pérez.

CONTROLES EN LAS BODEGAS DE TENERIFE PARA EVITAR CONTAGIOS POR COVID

El Gobierno canario extrema las medidas para evitar que las fiestas por el vino nuevo se conviertan en un problema de salud pública



Las restricciones impuestas en Tenerife para tratar de frenar la pandemia «están empezando a dar algún fruto», pero hay que extremar la precaución con la próxima apertura de las bodegas con motivo de la festividad de San Andrés, ha alertado el portavoz del Gobierno canario, Julio Pérez.

«Hay gente que preparara fiestas, pero no puede haber fuentes de contagio asociadas al vino», por lo que las fuerzas de seguridad evitarán que se celebren, ya que está demostrado que las reuniones sociales están entre los focos de mayor número de contagios, ha insistido Pérez.

Los cribados en Tenerife están funcionando muy bien y se hacen de manera masiva con colaboración de las instituciones, ha asegurado.

La evolución epidemiológica general sigue situando a Canarias en mejores condiciones que otros destinos turísticos y el archipiélago espera que el Gobierno establezca una situación diferenciada para las islas.

«Canarias tiene argumentos para demandar que su control fronterizo sea peculiar» y la propia Unión Europea hace mención a las Regiones Ultraperiféricas y dice que se atienda a su situación, ha dicho Pérez.



ECONOMIA

EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS 2020 ES DE LA GOMERA

El gofio de la marca Gofio Gomero, de trigo, millo, cebada y garbanzo, de La Gomera y elaborado por Rayco Herrera, ha sido elegido como el mejor de Canarias 2020 en el concurso Oficial de Gofio Agrocanarias



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 gofio de la marca Gofio Gomero, de trigo, millo, cebada y garbanzo, de La Gomera y elaborado por Rayco Herrera, ha sido elegido como el mejor de Canarias 2020 en el concurso Oficial de Gofio Agrocanarias, un certamen que promociona el gofio del Archipiélago dando a conocer su calidad, diversidad y la mejora de la comercialización de uno de los productos más representativos de nuestra gastronomía.

En la mañana de ayer (día 18), la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto con el director del ICCA, Basilio Pérez, procedió al anuncio de todos los premiados en esta edición de un concurso que contó con 71 muestras de gofio de 15 molinos de las islas.

En el apartado de distinciones especiales del jurado, la Mejor Imagen y Presentación 2020 recayó en Gofio Taber, La Palma, elaborado por la Asociación Agrícola El Frescal; el Mejor Gofio de Grano Local 2020, para el Molino de Gofio Imendi, con gofio de millo de grano local, de La Gomera, elaborado por Cristina María Mendoza; y el Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2020 fue para Gofio La Piña, con gofio de trigo, de Gran Canaria, elaborado por Gofio La Piña S.L.

Un momento del anuncio de los premiados.

La consejera Alicia Vanoostende agradeció a los premiados y a todos los participantes "su esfuerzo para producir un producto de tanta calidad, además del trabajo del ICCA para sacar adelante este concurso en un año tan complicado, entendiendo que es fundamental para el sector agrario y agroalimentario de Canarias".



Por su parte, Basilio Pérez, puso énfasis en la apuesta del ICCA por revalorizar este tipo de productos, dada su importancia cultural, gastronómica e histórica en Canarias. "Debemos poner en valor lo que significa el gofio en el archipiélago, y de la mano del sector y con este tipo de eventos lo estamos consiguiendo", indicó Pérez.

Por categorías, los premiados han sido los siguientes: Para el gofio elaborado a base de trigo, la Gran Medalla de Oro recayó en la marca Gofio Gomero de trigo, IGP Gofio Canario, La Gomera, elaborado por Rayco Herrera; Medalla de Oro, también Gofio Gomero, de Espelta; y Medalla de Plata para Comeztier, Tenerife, elaborado por Cafés Careca S.L.

En la categoría de gofio a base de millo, la Gran Medalla de Oro fue a parar a Molino de Gofio Imendi, IGP Gofio Canario, La Gomera, elaborado por Cristina María Mendoza; Medallas de Oro para Gofio Gomero, con grano local, de Rayco Herrera, y Molino de Gofio El Sauzal, Tenerife, de Eduardo Afonso; y Medallas de Plata para Molino de Fuego, IGP Gofio Canario, Gran Canaria, elaborado por Sánchez Bruno S.L., y para Molino de Gofio Agua García, Tenerife, de Moisés Goya.

En la categoría de gofio elaborado a base de mezcla de trigo y millo, la Gran Medalla de Oro fue para Molino de Gofio Imendi, La Gomera; Medalla de Oro para Gofio Gomero, de Rayco Herrera; y Medalla de Plata para Molino de Gofio El Sauzal, Tenerife, de Eduardo Afonso.



En la categoría de gofio elaborado a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas distintas de los anteriores, la Gran Medalla de Oro la obtuvo el Molino de Gofio Imendi, con gofio de trigo, millo, cebada, avena y garbanzo, IGP Gofio Canario, La Gomera, de Cristina María Mendoza; la Medalla de Oro para Gofio Gomero, ideal cinco cereales, IGP Gofio Canario, La Gomera, de Rayco Herrera; las Medallas de Plata para Gofio Gomero, de trigo millo y cebada, de Rayco Herrera, y también para Gofio Gomero especial 10, además del Molino de Gofio Imendi, de La Gomera, con gofio de trigo, millo, cebada y garbanzo.

PLÁTANO DE CANARIAS LLEGARÁ A MÁS DE 250.000 ESTUDIANTES DE TODA ESPAÑA

La fruta estará en más de 1.400 colegios tras un acuerdo entre Asprocan y Serunion que tiene como objetivo concienciar sobre la alimentación saludable



Más de 250.000 alumnos que se benefician actualmente de los servicios de comedor de Serunion, compañía española de restauración de colectivos, están de enhorabuena. El acuerdo al que ha llegado la empresa con la Asociación de Organizaciones de Productores de plátanos de Canarias (ASPROCAN) permitirá poner en marcha “un plan de formación sobre alimentación saludable” destinado a estudiantes de entre 6 y 12 años.

Ambas entidades han comunicado este jueves el inicio de este programa que acercará el Plátano de Canarias, marca regional con Indicación Geográfica Protegida (IGP), a más de 1.400 colegios durante “al menos una vez a la semana durante el curso”. A través de incentivos para el alumnado y las familias, la iniciativa pretende acercar “la materia de forma lúdica y atractiva”, según explica Asprocan en un comunicado.

El acuerdo ha sido alabado por el director de Compras y Logística de Serunion, Albert Planas, que ha señalado que desde la empresa siempre han apostado “por ofrecer a nuestros clientes productos de calidad, y este acuerdo con Plátano de Canarias es una clara representación de ello. Además, al tratarse de una fruta que cuenta con unas propiedades nutricionales beneficiosas para la salud, su consumo por parte de los niños será el complemento perfecto para su alimentación”.

Domingo Martín, presidente de ASPROCAN, se ha sumado a esta noticia. “Por primera vez en nuestro país, un sector hortofrutícola y una empresa de restauración colectiva ponen en marcha un programa nacional de



formación en hábitos de alimentación saludable. Para Plátano de Canarias es un hito -y una misión retadora- poder acercar todas las propiedades nutricionales de nuestro producto a 250.000 escolares”

El programa formativo entre Plátano de Canarias y Serunion, citan ambas empresas, “será desarrollado por especialistas en nutrición y pedagogía y se ofertará en exclusiva a todos los colegios a los que actualmente Serunion presta servicio de comedor a lo largo de todo el territorio”.

EL APURÓN
EL PRODUCTO DIGITAL DE LAS PALMAS

PORTADA

ANTONA LOGRA EL APOYO UNÁNIME EN EL SENADO PARA EL MANTENIMIENTO DE LA FICHA FINANCIERA DEL POSEI

El portavoz adjunto del Grupo Parlamentario Popular y senador por Canarias, Asier Antona, ha logrado el apoyo unánime a la moción del GPP, debatida en la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado, para el mantenimiento de la ficha financiera, es decir los recursos financieros para el sector primario de Canarias, del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI)



La moción propuesta por Antona y consensuada en la Comisión del ramo de la Cámara, insta al Gobierno a que, "junto con Francia y Portugal, realice una estrategia conjunta y contundente a fin de obtener un posicionamiento del Consejo de la Unión Europea favorable al mantenimiento de la ficha actual del POSEI".

Del mismo modo, tal y como ha explicado el portavoz adjunto de los populares en el Senado, la moción aprobada pide en su segundo y tercer punto, "que el Ejecutivo siga apoyando con el fin de asegurar el mantenimiento de las actuales fichas financieras del POSEI".

En su intervención ante la Comisión del Senado, Antona ha explicado que "es en este momento cuando en el seno de la UE se están produciendo las reuniones para ver cómo se van a destinar los recursos de la Política Agraria Común y, por tanto, de uno de los pilares de esta política que es el POSEI".

Antona ha detallado que del 12 al 26 de noviembre están teniendo lugar estas reuniones técnicas, y el 27 de este mismo mes, hay una reunión de Parlamento, Consejo y Comisión europeas para tomar finalmente una

decisión sobre estos recursos de la PAC y por tanto del PSOEI, que se votará definitivamente en el Pleno del Parlamento Europeo en el mes diciembre.

“Estamos en un momento crucial”, en el que se está llevando a cabo estas reuniones, para la decisión de cómo va a afectar la PAC y el POSEI a España y a Canarias. “El ministro de Agricultura español, debe pelear con unas y dientes, junto a Francia y Portugal que también cuentan con regiones ultraperiféricas, para que haya un pronunciamiento en Europa en defensa del POSEI”, ha remarcado.

Vital para el sector primario canario

En su intervención, Asier Antona ha mostrado su preocupación por la evolución y las perspectivas en la negociación de la Política Agraria Común y, principalmente, por el devenir de los fondos comunitarios destinados por parte de la Unión Europea al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias de los próximos siete años.

Así, el senador canario ha recordado que la propuesta de asignación de fondos que mantiene la reducción del presupuesto POSEI hasta los 258 millones de euros anuales para Canarias, en lugar de los 268 millones de euros actuales, “pone en riesgo el mantenimiento del sector primario de Canarias”.



El portavoz adjunto del GPP ha recordado los “graves problemas” que afronta a día de hoy el sector agrícola del Archipiélago, entre ellos la falta de agua, el aumento del coste de producción y la competencia desleal de países terceros, y ha insistido en que un recorte de las ayudas europeas, “agravaría aun más esta situación y abocaría al sector a una desaparición progresiva”.

EL CABILDO ULTIMA LOS TRABAJOS PARA EL SELLO DE GARANTÍA DEL MOJO PALMERO Y PROMUEVE EL CULTIVO DEL CAFÉ

Dos proyectos que promueven la diversificación del sector agrícola y el impulso a la industria agroalimentaria de La Palma, como son los de revalorización del cultivo del café y la tipificación genética y caracterización bioquímica de las variedades tradicionales de pimienta palmera, que desarrolla la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, avanzan en los objetivos establecidos desde su puesta en marcha



Así lo ha podido corroborar el vicepresidente del Cabildo de La Palma y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Adrián Hernández Montoya, en la visita que ha realizado a las zonas de cultivos de sendos proyectos, en las instalaciones del Laboratorio de Agrobiología Juan José Bravo.

En lo que se refiere al programa del café, que realiza la Consejería insular de Agricultura del Cabildo de La Palma, hasta ahora ha permitido el reparto de unas 3.000 plantas entre los agricultores participantes en el programa, que se cultivaron en el vivero del Cabildo y que en esta anualidad darán su primera cosecha.

Hernández Montoya destacó la labor de la Asociación de Caficultores de la isla de La Palma (Acilpa), en la que están integrados más de 30 productores. "En la actualidad hay sembrado café en la práctica totalidad de los municipios de la Isla, en distintas alturas, con diferentes microclimas, y se ha podido comprobar que el crecimiento vegetativo de la planta es muy bueno y la calidad del café es excelente". "No será un cultivo de mucha producción, pero sí de una gran calidad. Un producto gurmé, que podremos tener en la isla, junto con el aceite, que también está en desarrollo", añadió.

En cuanto al programa sobre las variedades de la pimienta palmera, que coordina las investigadoras del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología-CSIC que trabajan en el Laboratorio de Agrobiología, ha permitido la caracterización de unas 17 variedades de pimienta palmera.



Un proyecto que se está desarrollando con “el objetivo de tener en el futuro una marca de garantía del mojo palmero, hecho con la pimienta propia de la Isla”.

Hernández Montoya subrayó que “las investigaciones están muy avanzadas, también se han mantenido encuentros con los elaboradores de mojo palmero y, por lo tanto, creemos que en el primer trimestre de 2021 podamos tener las bases para conseguir esa marca de garantía del mojo palmero”.

El vicepresidente concluyó destacando la importancia que tienen sendos proyectos de cara a diversificar las producciones agrarias. Junto con el café, destacó otros productos subtropicales como el mango o la papaya; el proyecto de la pitaya, que se está exportando incluso a la Península. “Son otros productos muy importantes, que en el futuro pueden diversificar la agricultura en la isla”, añadió.

PLÁTANO DE CANARIAS Y SERUNION FOMENTAN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN 1.400 CENTROS ESCOLARES

La Asociación de Organizaciones de Productores de plátanos de Canarias (Asprocan) y Serunion, compañía líder en el sector de la restauración de colectivos en España, han sellado un acuerdo destinado a la puesta en marcha de un plan de formación sobre alimentación saludable dirigido a los más de 250.000 escolares que actualmente reciben los servicios de comedor de Serunion





A través de este mismo acuerdo, Serunion asegurará de forma progresiva la inclusión de Plátano de Canarias IGP como producto nacional y de calidad en todos sus servicios de restauración en colegios, que se distribuirá con una frecuencia de al menos una vez a la semana durante el curso escolar.

El programa de formación en alimentación saludable de Plátano de Canarias y Serunion será desarrollado por especialistas en nutrición y pedagogía y se ofertará en exclusiva a todos los colegios a los que actualmente Serunion presta servicio de comedor a lo largo de todo el territorio.

Adaptado especialmente a los niños y niñas de edades comprendidas entre 6 y 12 años, el programa se ofrecerá a más de 1.400 colegios y contará con diferentes incentivos para que el alumnado y sus familias se acerquen a la materia de una forma lúdica y atractiva. Competir en conocimiento y obtener importantes premios colectivos e individuales formarán parte de la iniciativa.

Albert Planas, director de Compras y Logística de Serunion, ha destacado que "apostamos siempre por ofrecer a nuestros clientes productos de calidad, y este acuerdo con Plátano de Canarias es una clara representación de ello. Además, al tratarse de un producto que cuenta con unas propiedades nutricionales beneficiosas para la salud, el consumo de esta fruta por parte de los niños será el complemento perfecto para su alimentación.

El presidente de Asprocan, Domingo Martín, pone el acento en que "por primera vez en nuestro país, un sector hortofrutícola y una empresa de restauración colectiva ponen en marcha un programa nacional de formación en hábitos de alimentación saludable. Para Plátano de Canarias es un hito -y una misión retadora- poder acercar todas las propiedades nutricionales de nuestro producto a 250.000 escolares".



PORTADA

CABILDO DE LA PALMA ULTIMA TRABAJOS PARA SELLO DE GARANTÍA DEL MOJO PALMERO Y PROMUEVE CULTIVO DEL CAFÉ

El vicepresidente y consejero del sector primario conoce de primera mano la evolución de sendos proyectos en el Laboratorio de Agrobiología Juan José Bravo



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



Dos proyectos que promueven la diversificación del sector agrícola y el impulso a la industria agroalimentaria de La Palma, como son los de revalorización del cultivo del café y la tipificación genética y caracterización bioquímica de las variedades tradicionales de pimienta palmera, que desarrolla la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, avanzan en los objetivos establecidos desde su puesta en marcha.

Así lo ha podido corroborar el vicepresidente del Cabildo de La Palma y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Adrián Hernández Montoya, en la visita que ha realizado a las zonas de cultivos de sendos proyectos, en las instalaciones del Laboratorio de Agrobiología Juan José Bravo.

En lo que se refiere al programa del café, que realiza la Consejería insular de Agricultura del Cabildo de La Palma, hasta ahora ha permitido el reparto de unas 3.000 plantas entre los agricultores participantes en el programa, que se cultivaron en el vivero del Cabildo y que en esta anualidad darán su primera cosecha.

Hernández Montoya destacó la labor de la Asociación de Caficultores de la isla de La Palma (Acilpa), en la que están integrados más de 30 productores. “En la actualidad hay sembrado café en la práctica totalidad de los municipios de la Isla, en distintas alturas, con diferentes microclimas, y se ha podido comprobar que el crecimiento vegetativo de la planta es muy bueno y la calidad del café es excelente”. “No será un cultivo de mucha producción, pero sí de una gran calidad. Un producto gurmé, que podremos tener en la isla, junto con el aceite, que también está en desarrollo”, añadió.

En cuanto al programa sobre las variedades de la pimienta palmera, que coordina las investigadoras del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología-CSIC que trabajan en el Laboratorio de Agrobiología, ha permitido la caracterización de unas 17 variedades de pimienta palmera.

Un proyecto que se está desarrollando con “el objetivo de tener en el futuro una marca de garantía del mojo palmero, hecho con la pimienta propia de la Isla”.

Hernández Montoya subrayó que “las investigaciones están muy avanzadas, también se han mantenido encuentros con los elaboradores de mojo palmero y, por lo tanto, creemos que en el primer trimestre de 2021 podamos tener las bases para conseguir esa marca de garantía del mojo palmero”.



El vicepresidente concluyó destacando la importancia que tienen sendos proyectos de cara a diversificar las producciones agrarias. Junto con el café, destacó otros productos subtropicales como el mango o la papaya; el proyecto de la pitaya, que se está exportando incluso a la Península.

“Son otros productos muy importantes, que en el futuro pueden diversificar la agricultura en la isla”, añadió.



PORTADA

EL GOBIERNO TEME QUE SAN ANDRÉS Y EL VINO DISPAREN LOS CONTAGIOS EN TENERIFE

La Policía vigilará que no se celebren fiestas justo cuando las restricciones en Tenerife "están empezando a dar algún fruto"



Las restricciones impuestas en Tenerife para tratar de frenar la pandemia "están empezando a dar algún fruto", según el portavoz del Gobierno de Canarias, Julio Pérez, que ha advertido de hay que extremar la precaución con la próxima apertura de las bodegas con motivo de la festividad de San Andrés.

En la rueda de prensa posterior al Consejo de Gobierno, el también consejero de Seguridad ha insistido en que "hay gente que preparara fiestas, pero no puede haber fuentes de contagio asociadas al vino", por lo que las fuerzas de seguridad evitarán que se celebren, ya que está demostrado que las reuniones sociales están entre los focos de mayor número de contagios".

Además, Pérez ha asegurado que los cribados en Tenerife "están funcionando muy bien y se hacen de manera masiva con colaboración de las instituciones".

Por lo demás, la evolución epidemiológica general sigue situando a Canarias en mejores condiciones que otros destinos turísticos y el archipiélago espera que el Gobierno de España establezca una situación diferenciada para las islas. "Canarias tiene argumentos para demandar que su control fronterizo sea peculiar, y la propia Unión Europea hace mención a las Regiones Ultraperiféricas y dice que se atienda a su situación", ha dicho el portavoz.



UN PROYECTO EDUCATIVO PROMUEVE EL CONOCIMIENTO DE LA CULTURA DEL CEREAL EN CANARIAS A TRAVÉS DE ENCUENTROS VIRTUALES CON AGRICULTORES

Una veintena de centros participan en la iniciativa, que se desarrolla como un pilotaje previo con el profesorado que luego se llevará a cabo con alumnado



Un proyecto educativo promueve el conocimiento de la cultura del cereal en Canarias a través de encuentros virtuales con agricultores

El Gobierno de Canarias, el Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento de La Aldea participan en la acción, en la que productoras y productores de la isla compartirán su saber sobre estos cultivos y las tradiciones vinculadas a ellos

Una veintena de centros educativos participan en el Proyecto Cultura de Desarrollo Comunitario de La Aldea, una iniciativa del Gobierno de

Canarias, el Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, que tiene como objetivo promover el conocimiento de la cultura del cereal en Canarias a través de encuentros virtuales con productoras y productores de la isla.

Esta acción educativa se desarrollará como un pilotaje previo con el personal docente de estos centros, que luego se llevará a cabo con el alumnado. En el marco de este proyecto, agricultores, agricultoras, ganaderas y ganaderos compartirán, de forma telemática, su saber sobre estos cultivos y las tradiciones vinculadas a ellos, con el propósito de dar a conocer el medio rural de las islas y la relación con la historia y las costumbres de las islas.

En ediciones anteriores, docentes y alumnado se desplazaban a las fincas para conocer sobre el terreno las tradiciones y la realidad del medio rural canario, sin embargo, la situación actual derivada de la evolución de la pandemia ha obligado a adaptar las distintas actividades a este nuevo contexto.

La iniciativa arrancó hoy con una visita virtual a través de Google Meet para conocer cómo es la siembra del cereal, para, posteriormente realizar un seguimiento, a través de vídeos explicativos, del proceso de crecimiento. En otros encuentros virtuales se mostrará "en directo" cómo es la recolección del trigo, la trilla en la era, y el aventado para separar la paja del grano. También dará a conocer el proceso que se sigue con el millo: descamisar, desgranar, aventar, tostar y moler con una piedra



de molino hasta obtener el gofio, alimento que ha sido la base de la alimentación de las canarias y canarias.

En las sesiones, se explicarán las características de los cultivos en las islas, las materias primas de la alimentación tradicional en Canarias y su evolución, y se abordará la importancia de la tierra y el agua en la producción agrícola, el uso de los animales en las faenas del campo, así como las obras hidráulicas (pozos, norias, etc.) y la arquitectura relacionada con el cereal (eras, pajares, etc.)

En el proyecto participan, además de la Dirección General de Ordenación, Innovación y Calidad educativa de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias (a través del Programa Enseñas), la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo insular de Gran Canaria y la Fundación Para El Estudio y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), y el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás. La red de Centros de Profesorado de Canarias ha colaborado en la difusión y selección de los centros participantes, que recibirán un saco de trigo para su cultivo en los huertos escolares al término de la formación.

EL GRUPO INSULAR DEL PSOE FELICITA A RAYCO HERRERA CHÁVEZ Y SU GOFIO GOMERO

El productor hermigüense se ha alzado de nuevo con el galardón de Mejor Gofio de Canarias



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 Grupo Insular del PSOE en el Cabildo de La Gomera a través de sus consejeros Inmaculada Rodríguez, José María Morales y Silvia Padilla quiere felicitar públicamente a Rayco Herrera por haberse alzado de nuevo con el galardón de Mejor Gofio de Canarias en el certamen organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y en el que ya ha resultado premiado en ediciones anteriores.

Los representantes socialistas en el Cabildo felicitan también al resto de productores gomeros de gofio por su gran papel en este concurso y desde el PSOE en el Cabildo de La Gomera se muestra "su total apoyo al sector primario por continuar manteniendo no sólo su producción comercial sino por preservar la tradición de nuestros productos, a imagen y semejanza de lo que se hacía antaño, como es el caso de Rayco Herrera a través de la empresa creada por su hermano Juan hace unos años. Una familia que ha sabido heredar el buen hacer en la elaboración de gofio del Valle Alto de Hermigua."

Esta felicitación y agradecimiento se hace extensible también a los trabajadores del sector primario de La Gomera, artífices del éxito de los

productos gomeros, ya sea gofio, plátanos, aguacates, mangos y todo lo que nace en esta tierra gomera con su esfuerzo.

Desde el PSOE en el Cabildo se insiste en la necesidad de establecer políticas reales de formación, asesoramiento y producción en el sector, además de contribuir y apoyar a estas empresas para mejorar su competitividad y la ampliación de sus horizontes comerciales. Y esto se consigue con políticas y estímulos a la comercialización del sector, dentro y fuera del Archipiélago, imprimiendo el marchamo de calidad que atesoran nuestros productores.

Con todo ello sería conveniente, afirman desde el Grupo Insular del PSOE, trabajar en líneas de especialización y producción que pongan en valor los productos gomeros al tiempo que se les dan las herramientas necesarias para proteger su producción frente a la competencia desleal.

GRAN CANARIA

AGOTADAS LAS PLAZAS PARA LOS TALLERES Y CATAS DE LA EDICIÓN ESPECIAL DE LA FIESTA DEL QUESO 2020 QUE SE CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA EN MONTAÑA ALTA Y EL CASCO DE GUÍA

El Ayuntamiento de Guía celebra este fin de semana una edición especial de la Fiesta del Queso 2020, una cita festiva que fue cancelada meses atrás debido a la crisis sanitaria pero que ahora se ha querido retomar con la celebración de unas jornadas que tendrán al Queso de Guía como



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

protagonista y a la Casa del Queso de Montaña Alta y la Casa de la Cultura como escenarios principales



La programación de estas jornadas festivas que se celebrarán este sábado 21 en la Casa del Queso de Montaña Alta y el domingo 22 en la Casa de la Cultura incluyen diversos talleres de elaboración artesanal de queso y catas de queso, a cargo del maestro quesero Isidoro Jiménez, y talleres de maridaje por el enólogo Luis Molina.

Debido a los protocolos de seguridad y el establecimiento de aforos limitados, la participación en todas estas actividades ha sido organizadas a través de inscripción previa y las plazas disponibles ya se han completado.

Pero además de los talleres y catas, estas jornadas permitirán disfrutar de la buena música este sábado en la Casa del Queso de Montaña Alta de la mano del timplista Derque Martín y el guitarrista Jorge Granados. También este día, de 12 a 14 horas, se realizará desde esta Casa del

Queso la retransmisión de una edición especial del programa 'El Vecino' de Radio Las Palmas.

Las actividades continuarán el domingo 22, en la Casa de la Cultura de Guía, con la celebración de un taller de Cata de Quesos y otro de Maridaje con Quesos de la Denominación de Origen Protegida 'Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía'.

Estas jornadas incluidas en la Fiesta del Queso 2020 están organizadas por el Ayuntamiento de Santa María de Guía y financiadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

CONTINÚAN LAS LABORES DE LIMPIEZA DEL PROGRAMA DE FOMENTO DEL EMPLEO AGRARIO ZONAS RURALES DEPRIMIDAS

La Concejala de Empleo del Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, Isabel Suárez, destaca la "magnífica" labor que están realizando las cuadrillas del Programa de Fomento del Empleo Agrario Zonas Rurales Deprimidas que arrancó el pasado mes de octubre con 36 personas del municipio

Desde finales de octubre desarrollan diferentes acciones de limpieza para llegar a todos los puntos de actuación del municipio, contribuyendo al mantenimiento de su paisaje.





Las personas integradas en este programa de empleo recibieron una formación sobre reciclaje, dentro del proyecto 'Contenerización de Espacios Públicos' del Cabildo de Gran Canaria y Ecoembes, coordinado por la Fundación Canarias Recicla, que les ayuda a enfrentarse diariamente en la gestión de residuos que se encuentran en su trabajo.

Así, la concejala destaca "la buena gestión" de reciclaje que se está realizando con los residuos encontrados en estas acciones de limpieza.

AGOTADAS LAS PLAZAS PARA LOS TALLERES Y CATAS DE LA EDICIÓN ESPECIAL DE LA FIESTA DEL QUESO 2020 QUE SE CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA EN MONTAÑA ALTA Y EL CASCO DE GUÍA

El Ayuntamiento de Guía celebra este fin de semana una edición especial de la Fiesta del Queso 2020, una cita festiva que fue cancelada meses

atrás debido a la crisis sanitaria pero que ahora se ha querido retomar con la celebración de unas jornadas que tendrán al Queso de Guía como protagonista y a la Casa del Queso de Montaña Alta y la Casa de la Cultura como escenarios principales



La programación de estas jornadas festivas que se celebrarán este sábado 21 en la Casa del Queso de Montaña Alta y el domingo 22 en la Casa de la Cultura incluyen diversos talleres de elaboración artesanal de queso y catas de queso, a cargo del maestro quesero Isidoro Jiménez, y talleres de maridaje por el enólogo Luis Molina.

Debido a los protocolos de seguridad y el establecimiento de aforos limitados, la participación en todas estas actividades ha sido organizadas a través de inscripción previa y las plazas disponibles ya se han completado.

Pero además de los talleres y catas, estas jornadas permitirán disfrutar de la buena música este sábado en la Casa del Queso de Montaña Alta de la mano del timplista Derque Martín y el guitarrista Jorge Granados. También este día, de 12 a 14 horas, se realizará desde esta Casa del Queso la retransmisión de una edición especial del programa 'El Vecino' de Radio Las Palmas.

Las actividades continuarán el domingo 22, en la Casa de la Cultura de Guía, con la celebración de un taller de Cata de Quesos y otro de Maridaje con Quesos de la Denominación de Origen Protegida 'Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía'.

Estas jornadas incluidas en la Fiesta del Queso 2020 están organizadas por el Ayuntamiento de Santa María de Guía y financiadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.



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

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA – SEDE ELECTRÓNICA

Resolución de la DGA, por la que se conceden las subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en materia de regadíos de iniciativa privada, convocadas anticipadamente mediante Orden de 9 de diciembre de 2019, de la CAGP

<https://sede.gobcan.es/agp/anuncios/484f5ab1-10a7-45a4-a854-3fbd767fc648>

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

ANUNCIOS - Cabildo Insular de La Gomera

4381 Consejo Insular de Aguas de La Gomera.- Anuncio de 30 de septiembre de 2020, relativo a la solicitud de aprobación de la modificación y adaptación a la legislación vigente de los Estatutos y Ordenanzas de la Comunidad de Regantes de Valle de Hermigua.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/237/024.html>