



# NOTICIAS

Lunes, 29 de marzo de 2021

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

**Canarias7**  
Toda la información de Canarias

CANARIAS

### EL CONSEJO REGULADOR DE VINOS SE MUDARÁ AL COMPLEJO DE TEGUISE ANTES DE ACABAR EL AÑO

El recinto actual será el Centro de Respiro Familiar de San Bartolomé



El Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote se mudará antes de fin de año al Complejo Agroindustrial de Tegui,



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

ante la obligación de tener que abandonar la actual sede prestada por el Consistorio de San Bartolomé, dado que este inmueble, donde el Consejo ha tenido presencia desde finales del siglo pasado, se remodelará para que sea el Centro de Respiro Familiar.

Están casi ultimados los trámites para que Tegui se ceda las instalaciones, estando la iniciativa a expensas de un acuerdo plenario. Una vez solventado el trámite, el Consejo deberá acometer algunas obras menores, al objeto de que en la futura sede haya espacios para recibir a viticultores y zonas específicas para la operativa interna de la entidad.

Según explicó Nereida Pérez, gerente del Consejo, la mudanza se contempla que pueda acontecer sobre octubre. No será antes, para así poder emplear la actual sede para dar audiencia a los cientos de interesados que en los próximos meses se acercarán para hacer trámites ligados con las ayudas oficiales al viñedo.

Sobre este último apartado, hasta el 9 de abril se podrán hacer trámites vinculados con los registros de las parcelas y de sus propietarios. Y se espera que sea en mayo cuando el Gobierno de Canarias articule los protocolos para las peticiones de ayuda de 2021. De ser así, no se darán los problemas padecidos en 2020, a causa del Ejecutivo se demoró en abrir el plazo para los plazos.



## LA ALDEA DE SAN NICOLÁS ABORDA EL CULTIVO DE FRUTAS TROPICALES

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) ha organizado junto al Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, en colaboración con el Cabildo Insular de Gran Canaria, las jornadas técnicas "Los frutales tropicales una opción para la diversificación", desarrolla dentro de las actuaciones del proyecto FRUTTMAC



El acto realizado en el municipio grancanario de La Aldea fue inaugurado por la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, que lo hizo de forma online y por Tomás Pérez, alcalde del municipio.

La titular regional agradeció en su intervención la predisposición mostrada por el Cabildo Insular de Gran Canaria y el Ayuntamiento de La Aldea para trabajar de forma conjunta y coordinada en la búsqueda de alternativas económicas para la localidad, así como en la defensa del

tomate. Vanoostende afirmó que “desde el Gobierno de Canarias se ha trabajado muy de cerca con el sector porque entendemos que es un sector histórico, que ha sido muy importante en el Archipiélago y que sigue teniendo mucha proyección, sobre todo en zonas como La Aldea”.

Por su parte, Miguel Hidalgo, consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, destacó la importancia de la realización de estas jornadas tropicales en el municipio en el marco de la necesidad de diversificar en diferentes cultivos. “Lo que se pretende es mejorar las bases para un desarrollo sostenible de los frutales en la Macaronesia”. Para ello el consejero señala los tres objetivos principales propuestos: El uso eficaz de los recursos, el fomento de la gestión sostenible de las explotaciones y la diversificación de la oferta comercial, tanto local como de exportación.

Hidalgo felicitó a los organizadores, ponentes, técnicos implicados en las jornadas y a la Corporación local por facilitar y poner el municipio como campo de trabajo y experimentación de futuras propuestas por la Isla.

El alcalde de La Aldea de San Nicolás, Tomás Pérez, considera que las jornadas han sido “muy interesantes” y los técnicos del ICIA y los Cabildos de Gran Canaria y Tenerife han dado la información “detallada” y las perspectivas que tienen estos cultivos en el mercado local y de exportación. “Lo importante es que los agricultores conozcan y valoren las posibilidades de un mundo más amplio en cuanto a los cultivos y esta experiencia ha sido muy positiva”.



Estas jornadas han estado centradas en la búsqueda de cultivos tropicales alternativos como el mango, la papaya o el aguacate y ha contado con la intervención de investigadores del Cabildo de Tenerife, el Cabildo de Gran Canaria y el ICIA. Este proyecto sostiene diferentes programas y actuaciones orientadas a la difusión de prácticas en favor de la agricultura sostenible y el medioambiente, así como hacer entrar en valor los productos de las islas.

Las líneas de investigación han sido establecer las variedades y estructuras mejor adaptadas a cada zona productiva de acuerdo con las exigencias climáticas y del mercado, definir las técnicas de cultivo, establecer el punto óptimo de recolección y el manejo postcosecha que garantice la calidad en destino en cada momento.

## **GÁLDAR CELEBRÓ EL DÍA MUNDIAL DEL QUESO**

El pasado sábado, 27 de marzo, se celebra el Día Mundial del Queso, y este domingo se tenía que haber celebrado la XXIII edición de la Feria del Queso en la Plaza de Santiago. Por eso, a pesar de la situación actual que desaconseja la celebración de grandes eventos, la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico no ha querido dejar pasar la oportunidad de reconocer el esfuerzo de nuestros maestros queseros artesanos



Con todas las garantías de seguridad, se ha desarrollado en la Sala del Sabor de las Casas Consistoriales la tradicional Cata de los Quesos de los Altos de Gáldar, la XXII Cata de quesos artesanos de Gran Canaria y la XV edición de la Cata de los Quesos de Flor y Media Flor protagonizada por reconocidos catadores vinculados al sector primario en el archipiélago, País Vasco o Madrid.

Un reconocimiento al trabajo artesano que mantiene una forma única de elaborar el queso en el mundo. Los Altos de Gáldar y medianías del norte de Gran Canaria producen el queso más original de las Islas Canarias: el Queso de Flor, una variedad muy apreciada que debe su excepcionalidad a su cuajado con la flor del cardo (*Cynara cardunculus* y *Cynara scolymus*), que es protagonista de la única Denominación de Origen Protegida de Gran Canaria que distingue a los cuajos elaborados en los Altos de Guía, Gáldar y Moya.

La primera referencia a los quesos de los Altos de Gáldar se documenta en el año 1678, cuando Fray José de Sosa, en su obra 'Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria', argumentó que "nada tenían que envidiar a los más estimados de Flandes o Parma", al igual que hiciera un siglo más tarde Viera y Clavijo o Madoz y Verneau en el XIX describiéndolos como de los mejores de Europa e incluso del mundo.

## BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

### ADMINISTRACIÓN LOCAL

#### EXCMO. CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

- Convocatoria de ayudas extraordinarias de compensación a los trabajadores autónomos, microempresas y pequeñas empresas de la isla de Fuerteventura por la declaración del estado de alarma frente al covid-19.

#### EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

- Resolución para la concesión y entrega de árboles frutales a los afectados por los incendios en Gran Canaria en agosto de 2019.