

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA.es

CULTIVAR CAFÉ, ENTRE LAS CIEN MEDIDAS DEL PLAN DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE ANAGA

El documento incluye la creación de ‘Bancos de Tierra’ y la reducción de los vehículos privados

<https://www.eldia.es/santa-cruz-de-tenerife/2022/07/21/cultivar-cafe-cien-medidas-plan-68555045.html>

(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)

LANZAROTE ELIGE EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS ENTRE 86 MUESTRAS DE 19 MOLINOS DE LAS ISLAS

Lanzarote elige el mejor gofio de Canarias entre 86 muestras de 19 molinos de las islas

El Hotel Seaside Los Jameos Playa, en Puerto del Carmen (Tías, Lanzarote), acogió en la mañana de hoy, miércoles 20 de julio, la presentación de la séptima edición del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2022, un certamen organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) que distingue a los mejores gofios del archipiélago y revaloriza un producto señero en la gastronomía local.

Un total de 86 muestras y 19 molinos de Canarias compiten por convertirse en el mejor gofio de las islas en una edición que supera en número de muestras y molinos participantes a la del año pasado. Tenerife cuenta con 32 muestras y 7 molinos; La Palma con 2 muestras y 1 molino; La Gomera con 18 muestras y 2 molinos; El Hierro con 3 muestras y 1 molino; Gran Canaria con 25 muestras y 6 molinos; Fuerteventura con 4 muestras y 1 molino; y Lanzarote con 2 muestras y 1 molino.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, el director del ICCA, Basilio Pérez, y el consejero del Cabildo de Lanzarote, Hugo Delgado, presentaron un concurso que celebra hoy y mañana su fase previa y final, respectivamente, y que se ha consolidado como una plataforma esencial para la difusión y valorización de productos únicos y singulares de las islas como es el caso del gofio.

La responsable regional del área destacó la importancia del gofio "como producto de cercanía y que genera economía en el medio rural". "Concursos como Agrocanarias dan a conocer este producto con el propósito de que sea el consumidor el que lo elija cuando haga la compra", explicó. En esta línea, puso de manifiesto que "el objetivo principal es que estos premios ayuden a vender y comercializar mejor el

producto potenciando su calidad; hay que reconocer y premiar el gran trabajo que realizan los productores, porque detrás de un producto canario está el esfuerzo de muchas personas".

El director del ICCA, Basilio Pérez, apuntó que "vamos de la mano del sector para fomentar un producto canario fundamental en nuestra dieta, singular y tan arraigado en las islas". Asimismo, añadió que "dentro de las actividades complementarias hemos impartido una cata infantil y una cata para mayores, esta última, una novedad en el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias, y una visita guiada a la Molina de José María Gil y la Finca Vega Costa, con degustación de productos".

El consejero del Cabildo conejero, Hugo Delgado, señaló que desde la Administración insular "apostamos de forma decidida por el sector primario local, por lo que la celebración del Concurso Agrocanarias de Gofio en la isla supone un empuje muy importante para nuestro sector".

Cabe recordar que en cada una de las categorías, los participantes podrán optar a la Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata. Las distinciones especiales son la de 'Mejor Gofio de Canarias'; 'Mejor Gofio Ecológico'; 'Mejor Gofio de Grano Local'; 'Mejor Imagen y Presentación'; y 'Mejor Gofio Elegido por Nuestros Mayores 2022'.

Sostenibilidad

Como novedad para este año y en sintonía con los principios de sostenibilidad y respeto al medioambiente, los envases que contienen las muestras de gofio están elaborados de millo y remolacha, mientras que las cucharas están hechas con harina de millo. Se trata de un material denominado PLA que se deriva de materias primas naturales, renovables y biodegradables.

SIETE QUESOS DE LECHE DE CABRA PALMERA, PREMIADOS EN AGROCANARIAS 2022



El pasado 7 de julio, tuvo lugar el fallo del jurado del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2022, que en esta edición contó con la participación de 190 muestras de 65 queserías con la participación de 51 quesos de La Palma, 7 de El Hierro, 21 de Lanzarote, 32 de Fuerteventura, 49 de Gran Canaria, 3 de La Gomera y 27 de Tenerife.

Desde la Asociación de Criadores de cabras de Raza Palmera felicitamos a las ganaderías pertenecientes a la Asociación que han sido premiadas en este certamen, haciendo hincapié en su labor y esfuerzo en este año en el que la erupción volcánica ha cambiado para muchos su día a día y en el que aún siguen presentes sus marcas y consecuencias. Han sido siete las medallas que han premiado a quesos artesanos elaborados con leche de Cabra Palmera, tres de ellos amparados bajo la Denominación de Origen Protegida "Queso Palmero". Hablamos con los seis productores de nuestra Asociación acerca de los premios recibidos por sus quesos para saber qué supone este certamen.

MEDALLA DE ORO

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA"

Marca: QUESOS VICTORINO "Queso ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: DORÍS ROCÍO PAREDES OLLERO

Para Doris Rocío Paredes, este reconocimiento es alegría y satisfacción, también el premio se convierte en un gran aliciente para poder seguir trabajando en este sector, que actualmente se encuentra con muchos frentes abiertos como el alza del precio de los cereales. El premio en Agrocanarias es una motivación para seguir adelante y seguir luchando en el día a día.

MEDALLA DE PLATA

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA TIERNO DE CABRA"

Marca: QUESO DE LA CUMBRE

"Queso ahumado"

Procedencia: GARAFÍA

Empresa: ROBERTO CARLOS PÉREZ FERNÁNDEZ

Roberto Carlos Pérez Fernández, es la primera vez que se presenta al certamen de Agrocanarias y con este premio se lleva una sorpresa porque no esperaba este premio. Para él, el galardón supone un reconocimiento a su labor del día a día, por lo que se siente muy agradecido de ser uno de los premiados.

MEDALLA DE ORO

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA"

Marca: CIUDAD VIEJA "Queso ahumado"

Procedencia: PUNTALLANA

Empresa: REGINO IBARRIA MOLINA

Regino lo tiene claro: el premio recibido es un reconocimiento para la quesería y la ganadería, donde se pone en valor la calidad y el trabajo artesanal realizado durante muchos años. También es un premio a la calidad del producto de sus quesos, elaborados con leche de Cabra



Palmera, y al aprovechamiento diario que hacen de los forrajes locales.

GRAN MEDALLA DE ORO

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA"

Marca: JEDEY "Queso ahumado"

Procedencia: LOS LLANOS DE ARIDANE

Empresa: ANA LAURA GONZÁLEZ DÍAZ

Para Ana Laura, después del año tan difícil y duro por el volcán, esta "gran medalla de oro" recibida de Agrocanarias es un reconocimiento al trabajo. Desde su quesería, hacía muchos años que no se presentaba al certamen, por lo que ha sido una alegría recibir el premio, no deja de ser una alegría ver que las cosas también salen bien. Entre tantos disgustos y preocupaciones por la erupción volcánica, este premio es gratificante y se celebra más si se recibe de vuelta en casa.

GRAN MEDALLA DE ORO

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA TIERNO DE CABRA"

Marca: QUESOS LAS CUEVAS "Queso ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

MEDALLA DE PLATA

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA CURADO DE CABRA"

Marca: QUESOS LAS CUEVAS "Queso ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Para Félix Alberto, los premios reconocen su labor y trayectoria, con el que se pone de manifiesto el buen hacer. Premiados en diferentes categorías, ven las medallas como sinónimo de prestigio y fuerza para seguir haciéndolo lo mejor posible y mimando el producto artesano que



elaboran. Además de los premios recibidos por sus quesos elaborados con leche de Cabra Palmera, han sido premiados con dos Gran Medalla de Oro por su queso de leche cruda semicurado de oveja y por su queso "untado pimentón" en la categoría queso de leche cruda semicurado de mezcla. Recuerdan que gracias al equipo de trabajo que forman y al apoyo continuo de sus clientes, ellos pueden seguir mejorando la calidad de sus productos.

GRAN MEDALLA DE ORO

Categoría: "QUESO DE LECHE CRUDA TIERNO DE CABRA"

Marca: GRANJA LOMADA GRANDE II "Queso ahumado"

Procedencia: GARAFÍA

Empresa: JESÚS BESAY RODRÍGUEZ CABRERA

Para Besay, con estos premios se reconoce el trabajo y es un aliciente en estos tiempos que se atraviesan, después de lo vivido con el volcán, la pandemia y la actual subida de precios de los cereales. Seguirán trabajando día a día por mantener su ganadería, aprovechando los recursos de pastoreo que tienen por la zona.

<https://cabrapalmera.webgescan.com/blog/siete-quesos-de-leche-de-cabra-palmera-premiados-en-agrocanarias-2022/>

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

UNIDOS POR GRAN CANARIA PIDE BAJAR UN 50% EL IRPF A TODOS LOS RESIDENTES ISLEÑOS

El partido solicita para todo el Archipiélago lo que el Gobierno central rechaza para La Palma

Primero fue el Gobierno de Pedro Sánchez el que rechazó rebajar un 50% el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF) 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

residentes en La Palma para paliar la difícil situación socioeconómica que atraviesa la isla tras la erupción del volcán. Ello no impidió que la Agrupación Socialista Gomera (ASG) pidiese la misma medida pero para todas las islas verdes, es decir, para La Palma pero también para El Hierro y La Gomera. Y ayer fue Unidos por Gran Canaria, a través de su portavoz en el Cabildo insular, José Miguel Bravo de Laguna, el que defendió la necesidad de esa rebaja fiscal en el IRPF, tanto en el tramo autonómico como en el estatal, para los residentes de toda Canarias. Se trata, dijo Bravo de Laguna, de ayudar al «desahogo» de la economía familiar.

«Se trata de atender a las especiales circunstancias de Canarias, con una situación económica muy complicada y, además, lastrada por el mayor agravamiento que supone la insularidad cuando la coyuntura internacional es tan complicada como la que estamos viviendo en estos momentos», recalcó Bravo de Laguna.

El portavoz insular de la formación manifestó que los actuales incentivos fiscales del Régimen Económico y Fiscal (REF) de Canarias fueron diseñados «para el sector empresarial» mediante fórmulas que trataban de diversificar la economía, facilitar la inversión y generar creación de empleo. No obstante, considera que no se ha conseguido que los incentivos fiscales «beneficien de manera directa a los trabajadores canarios».

Además, el portavoz de UxGC también reflexionó, al hilo de la necesidad de esa rebaja fiscal en el IRPF, sobre la situación económica derivada del efecto «devastador» de la inflación que está repercutiendo en el coste de vida y en los precios de la cesta de la compra, lo que «ha provocado» que muchas familias pasen «grandes dificultades».

Además de la bajada del impuesto sobre la renta, UxGC pide que los incentivos fiscales para las empresas se reformulen y simplifiquen para que el conjunto de la sociedad «perciba y reciba directamente» los beneficios asociados al REF.

PÁJARA Y LA CÁMARA COLABORAN PARA BUSCAR SOLUCIONES A LOS AUTÓNOMOS Y EMPRESARIOS

El objetivo es asentar la institución cameral en el municipio y descentralizar las actuaciones

El alcalde de Pájara, Pedro Armas, mantuvo ayer la primera reunión con el recientemente nombrado presidente de la Cámara de Comercio de Fuerteventura, Juan Jesús Marichal. El principal objetivo de dicho encuentro consiste en la colaboración interadministrativa para dar soluciones a los autónomos, pymes y empresarios del sur de la Isla.

Al encuentro asistió también la concejala de Turismo, Clementina Da Silva, así como parte del equipo directivo de la entidad. A través de la cooperación, ambas instituciones buscan asentar una estructura en el municipio y acercarse más a este colectivo a través de la descentralización en la actuación.

El regidor aseguró que «es fundamental que instituciones como la Cámara de Comercio se abran a toda la Isla. Pájara siempre ha estado muy lejos de los centros de la toma de decisión y por tanto aplaudimos la iniciativa».

Marichal explicó que «es muy importante estar con la gente, que sienta que pueden pedir ayuda y explicaciones para cualquier gestión, y que además estamos para proteger el tejido productivo».

ASG PIDE PARA TODAS LAS 'ISLAS VERDES' LA REBAJA DEL IRPF QUE SE NIEGA A LA PALMA

CC ve «muy grave» que el PSOE niegue a los palmeros la bonificación en el tramo autonómico

<https://www.laprovincia.es/canarias/2022/07/19/asg-pide-islas-verdes-rebaja-68511735.html>

(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)

LA VENDIMIA 2022 SE PONE EN MARCHA EN LANZAROTE

Tras la recogida de la uva autóctona de la isla, la Malvasía Volcánica, se inicia esta labor con las variedades Listán Blanco y Listán Negro y se finalizará con las uvas más tardías

La vendimia en Lanzarote se inició de manera oficial el pasado 6 de julio. De esta forma, se dio comienzo a uno de los períodos más importantes en el cultivo de la uva en la isla. Durante estas semanas las bodegas Puro Rofe, Vega de Yuco, Vulcano, El Grifo, La Geria y Los Bermejos han comenzado con la entrada de sus primeras uvas.

Como suele ser habitual, todas las bodegas arrancaron este proceso con la Malvasía Volcánica. Tras la recogida de la uva autóctona de la isla, se inicia esta labor con las variedades Listán Blanco y Listán Negro y se finalizará con las uvas más tardías.

La vendimia se realiza de forma escalonada por las distintas zonas vitícolas de la isla y por variedades. Así, se espera que próximamente el resto de las bodegas de nuestra Denominación de Origen se unan a este procedimiento tan esperado para el sector en Lanzarote.

De esta manera, desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote queremos poner en valor, una vez más, la encomiable labor de los viticultores y los bodegueros de la isla.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Anuncio de formalización de contratos de: Junta de Contratación del Fondo Español de Garantía Agraria. Objeto: Almacenamiento de leche desnatada en polvo, en el marco del régimen de Intervención pública. Expediente: 2021/29_101979.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2022-23474