



NOTICIAS

Viernes, 20 de enero de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

VUELVEN LAS FERIAS DEL VINO DE LA PALMA

Tras el parón de tres años, vuelven a La Palma las celebraciones de las ferias del Vino que organiza el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma. La primera cita será el 18 de marzo, FIVIPAL, con la celebración de la XII Edición de La Feria Insular del Vino de La Palma en La Plaza de España de Los Llanos de Aridane

Por su parte, La VI Feria del Vino de Santa Cruz de La Palma se celebrará el 15 de abril en La Plaza de La Alameda y El IV Encuentro EnoGastrosolidario de San Pedro se celebrará el 17 de julio en el Parque



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

de Los Álamos de Breña Alta. En los próximos días se abrirá el plazo para que los establecimientos de restauración que estén interesados puedan inscribirse.



“El Covid 19, la erupción volcánica de 2021 y la escasa producción de uva en las campañas 2020 y 2021, fueron las razones que motivaron esta larga pausa, por lo que esperamos que la celebración de estos tres eventos sea recibida por nuestros consumidores con las mismas ganas e ilusión con las que nosotros las estamos organizando”.

Desde La Denominación de Origen de Vinos La Palma, queremos agradecer a cada uno de los Ayuntamientos implicados, la colaboración en la organización de estas esperadas ferias.

LA PROVINCIA
DIARIO DE LA CANARIA

PORTADA

LA UNIVERSIDAD RURAL IMPULSA LA UNIÓN VECINAL EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA (*)

La segunda edición se celebra de enero a abril para implicar 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

ciudadanos en la búsqueda de alternativas que eviten el despoblamiento del campo isleño



La Universidad Rural de Canarias celebrará su segunda edición entre los meses de enero y abril de este año 2023 con el objetivo de impulsar la participación ciudadana en las decisiones que atañen al campo grancanario y en concreto a los territorios incluidos en la Reserva de la Biosfera, según adelantaron ayer sus organizadores.

UN 'TENDERETE DEL BAIFO' PONE PUNTO FINAL A LA CAMPAÑA PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE CARNE DE CABRA (*)

El encuentro se celebra este sábado, de 12.00 a 18.00 horas, en la cantina de la Granja Agrícola del Cabildo



La Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, dirigida por Miguel Hidalgo, y la Asociación de Productores de Queso Artesanal de Gran Canaria (Asoquegran) pondrán el broche final a su campaña de promoción de la carne de cabra y de cabrito de Gran Canaria 2021 con el primer 'Tenderete del baifo', un evento lúdico-gastronómico que se

celebrará este próximo sábado, 21 de enero, desde las 12.00 hasta las 18.00 horas, en la cantina de la Granja Agrícola del Cabildo de Gran Canaria en Arucas.



PORTADA

«IBA A VENDER COCHINOS AL NORTE Y SE PASABA UNA SEMANA FUERA»

Ingenio tributa este viernes un homenaje a un oficio ya extinto que dio de comer a muchas familias | Se reconocerá a 40 | Solo queda uno vivo



Del cochino, según cuentan, se aprovecha todo, y se come casi todo, pero en Ingenio supieron ir más allá y crearon casi una industria que convirtió durante décadas a este pueblo del sureste en la capital del ganado porcino. Decenas de familias los criaban y luego un grupo de marchantes muy singulares, los cochineros, recorrían la isla para venderlos. Fueron tantos en Ingenio y tan conocidos fuera de sus fronteras que hoy a los habitantes del municipio se les llama así, cochineros. Antes se consideraba peyorativo, pero hoy lo llevan muy a

gala.

«Mi marido iba a vender cochinos al norte y se pasaba hasta una semana fuera», recuerda Josefa Díaz Santana, su viuda desde hace ocho años, en su casa de La Pastrana, donde repasa algunos de los más bonitos recuerdos que le dejó la etapa que Juan González Santana le dedicó a este oficio ya extinto. «A veces tenía suerte y a los dos días ya estaba de vuelta, pero procuraba regresar cuando ya los había vendido todos». Fue a lo largo de los años 50 y 60.

«Eran los años del hambre...»

Al grito de ¡Cochinos! y a lomos de un burro cargado de serones llenos de lechones, Juan recorría los caminos del norte de la isla. «No, él no criaba cochinos, los compraba aquí y luego los vendía fuera», matiza Josefa. «Eran los años del hambre y aquí todo el mundo tenía una cochinilla para si daba crías, venderlas y sacar adelante a sus familias». Los vendían como a los 40 días.

El cronista oficial de Ingenio, Rafael Valerón, lo ha explicado en varias publicaciones. «La mayoría de las familias, aunque no fueran labradores, tenían su cochina que, con el producto de sus partos, se aprovechaba para tapar algunos agujeros en la precaria economía familia de antaño».

Y el marido de Josefa, Juan, aprendió de niño, porque su padre Blas María y su hermano Blas también eran cochineros. «Estuvo con eso muchos años, desde yo soltera y los primeros años de casados». Recuerda, siendo niña, que Juan venía con su padre a su casa a comprar los serones, porque el padre de Josefa los hacía.

Dejó el oficio cuando nació su segunda hija

«Le gustaba ser cochinerero, lo que pasa es que tuvo que dejarlo porque la familia iba creciendo y ya no daba». A Josefa le escucha una de sus siete hijos, Ana, la segunda, tras cuyo nacimiento, precisamente, Juan se buscó otro medio de vida. Le encantaba la jardinería y acabó cuidando las zonas verdes de los apartamentos Santa Fe, en Playa del Inglés. Como tantos en la isla, dejó el campo por el turismo.

Aquel camino que emprendió Juan ya no tuvo retorno, salvo alguna incursión esporádica más adelante, casi para matar el gusanillo, de la que la propia Ana, muy de niña, fue incluso testigo directo. Y como Juan hizo el resto. Todos fueron dejando el oficio. Es más, hoy ya no quedan cochinereros como tal en Ingenio. Ya no existe este oficio. Por no quedar, casi no quedan cochinereros vivos.

El Ayuntamiento ha organizado para este viernes un acto de homenaje a 43 de estos particulares comerciantes de ganado porcino y, por los datos que maneja el gobierno local, será en su inmensa mayoría póstumo, porque solo uno de ellos sigue vivo, Francisco Ruano Santana, que tendrá la suerte de presenciar en directo tan merecido reconocimiento.

La cita será la noche de este viernes, a las 20.00 horas, en el Centro Cultural Federico García Lorca, en el marco del que será el I Encuentro Cochineros Ingenio-Los Realejos. El edil de Desarrollo Etnográfico y Patrimonio Cultural, Ramón Tejera, explica que, del municipio tinerfeño, en cuyo pago de Icod el Alto existía también una arraigada tradición cochinerera, acudirán su alcalde, Adolfo González Pérez-Siverio, dos ediles,

el grupo musical 'Los Trigales' de Tenerife y la Asociación de Cochineros Icod el Alto. Recuerda que Ingenio ya les hizo la visita en agosto pasado.

Patrimonio Cultural Intangible

«La lista de homenajeados está abierta», advierte sobre la marcha Tejera. «Esta es la que hemos podido recopilar, pero no queremos dejarnos a nadie fuera, así que podemos ampliarla», aclara. Hay tiempo para posibles nuevas incorporaciones. El reconocimiento no se quedará en este acto. El gobierno propondrá en un pleno próximo la declaración de este oficio como Patrimonio Cultural Intangible de Ingenio.

«Conozco gente en el norte que recuerda a mi marido y me decía: Ay Juanito, que 'jalaba' los cochinos así para que parecieran más grandes y venderlos», sonríe Josefa. «Y se quedaba donde fuera». Rememora que una vez una señora del norte le ofreció un cuarto que usaba para guardar paja. «Se quedaron él y el hermano y empezaron a sentir ruidos, y era una gallina que tenía allí echada».

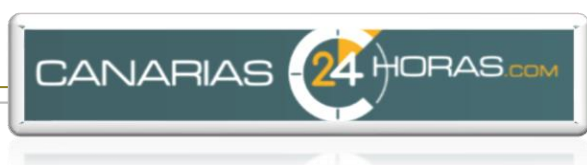
La anécdota del árbol con los frutos llenos de bichos

A veces les invitaban a comer. Otras se alimentaban como podían. «Una noche iba con su hermano Blas y tenía tanta gana de comer que había un árbol, no recuerdo si de ciruelas o de albaricoques, se pusieron a comer, y cuando se levantaron se dieron cuenta de que todas las frutas estaban llenas de bichos». Es una de las muchas historias que, como recuerda Ana, contaba su padre.

Pasó mucho sacrificio, apunta Josefa, por eso cree que el homenaje es «merecido» y lo vivirá «con orgullo». Con el mismo orgullo que Ingenio

vive su pasado cochinerero, al que, de hecho, tienen dedicadas dos esculturas, el Monumento al Cochinerero, en el cruce de la Avenida de América con la GC-100, y la Piara cochinera al pie de la plaza de la Candelaria.

A buen seguro no quedará una plaza libre este viernes para presenciar este homenaje. Será presentado por el docente, investigador y verseador Yeray Rodríguez y contará con la participación del cronista oficial de Ingenio, Rafael Sánchez Valerón. También actuarán 'Los Cochineros' de Ingenio y se proyectará un documental realizado por el Colectivo El Ingenio. Colaboran la Asociación Cultura y Patrimonio de Canarias Cupacan y la Orden del Cachorro Canario.



PORTADA

GMR CANARIAS MUESTRA EN FITUR LA EXCELENCIA DE LAS PRODUCCIONES ISLEÑAS COMO ATRACTIVO TURÍSTICO

El viceconsejero Álvaro de la Bárcena, que asistió hoy a la inauguración de la feria, destaca "la gran oportunidad que supone dar a conocer el potencial que tenemos en las islas"



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

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través de su empresa adscrita Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), junto con Promotur, dependiente de la Consejería de Turismo, Industria y Comercio, llegan a la Feria Internacional de Turismo Fitur 2023 con el objetivo de dar a conocer las cualidades de las producciones isleñas y el potencial gastronómico de las islas como atractivo de vital importancia en el ámbito turístico.

En el stand del Gobierno de Canarias se impartirán talleres de divulgación para el conocimiento de productos agroalimentarios que son representativos de las islas, entre los que destacan los vinos, quesos, gofios, aceites y mojos, entre otros, con las producciones premiadas en el Concurso Agrocanarias 2022, un certamen organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

GMR Canarias desarrollará un total de 19 catas y degustaciones durante los cinco días de la feria, presentadas por el periodista gastronómico Francisco Belín, con elaboraciones en los fogones de la mano del chef canario Manu Berriel, maridaje a cargo de Trinidad Fumero, técnico de la DO Abona, y una cata de productos elaborados por María Antigua Trujillo.

El viceconsejero del Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, asistió hoy en el pabellón de Ifema, en Madrid, a la inauguración de FITUR 2023, donde destacó "el importante escaparate que supone una feria de estas dimensiones para mostrar las excelencias turísticas de las islas y los productos agroalimentarios canarios, que son un reclamo fundamental en la experiencia turística". En esta línea, señaló que "Fitur demuestra 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

recuperación turística en el archipiélago canario y un motivo de esperanza para todos los sectores económicos de las islas, incluida la agricultura, la ganadería, la pesca y la industria agroalimentaria".

Objetivos

La participación en la feria por parte de la empresa pública, se enmarca en el proyecto 'Valorización del producto local y de medianías en el canal turístico', financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, el cual pretende impulsar la incorporación del producto local a la imagen de Canarias como un activo más, complementario del resto de atributos y atractivos que posee.

GMR Canarias centra su actividad, entre otras, en la promoción de productos y productores del sector primario y agroalimentario de las islas y de la alimentación y estilo de vida saludables, para incentivar la demanda e impulsar las ventas a través de todo tipo de acciones como la realización de campañas de publicidad, la mejora de la presentación de los productos, la organización y participación en ferias así como la ejecución de acciones concretas de divulgación y promoción del consumo dentro y fuera 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL PRIMER 'TENDERETE DEL BAIFO' PONE EL BROCHE FINAL A LA CAMPAÑA AUSPICIADA POR EL CABILDO DE GRAN CANARIA PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE CARNE DE CABRA

La Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, dirigida por Miguel Hidalgo, y la Asociación de Productores de Queso Artesanal de Gran Canaria (Asoquegran) pondrán el broche final a su Campaña de promoción de la carne de cabra y de cabrito de Gran Canaria 2021 con el primer 'Tenderete del baifo', un evento lúdico-gastronómico que se celebrará este próximo sábado, 21 de enero, desde las 12.00 hasta las 18.00 horas, en la cantina de la Granja Agrícola del Cabildo de Gran Canaria en Arucas



Durante el evento, los alumnos y las alumnas de los cinco centros de la Isla que imparten estudios de Cocina y Gastronomía elaborarán alrededor de 3.000 tapas con más de 150 kilos de carne de cabra y de baifo, que se ofrecerán a las y los consumidores a precios populares.

Así, el alumnado del CIFP de San Cristóbal de Las Palmas de Gran Canaria y de los IES de Arguineguín, Bañaderos-Cipriano Acosta, Faro de Maspalomas y Santa María de Guía cocinarán 15 variedades de tapas saladas y otras cinco de tapas dulces, como cucuruchos de cabrito con mouse de queso de cabra, ropa vieja de baifo o profiteroles rellenos de queso de cabra con su glaseado, entre muchas otras, que harán las delicias de las y los asistentes, quienes también disfrutarán de música en directo, actividades infantiles y un pasacalles de apertura.

Así culminará la segunda edición de esta campaña, en la que se ha contado con la colaboración de Mercados Agrarios de Gran Canaria y Mataderos Insulares de Gran Canaria, y con la que la Corporación insular persigue mejorar la rentabilidad de las queserías artesanales que elaboran sus quesos con leche del ganado de sus propias explotaciones y, al mismo tiempo, poner en valor este producto de altísima calidad gastronómica de la Isla que, en muchas ocasiones y debido al desconocimiento de su existencia, es suplantado en las mesas de las y los consumidores isleños por otros importados.

Porque, como recalcó Miguel Hidalgo en la presentación de la iniciativa, "es muy importante promocionar los productos de nuestra tierra y, en este caso, la carne de nuestras explotaciones ganaderas, dado que es una actividad económica muy extendida en la sociedad insular que se desarrolla prácticamente en todos los municipios de Gran Canaria. De ahí la relevancia de consumir este producto, puesto que repercute de forma muy significativa en el sector ganadero isleño".

A este respecto, hay que precisar que la producción de carne de cabra



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

y de baifo en Gran Canaria está directamente relacionada con las de leche y queso de cabra, y que goza de gran aceptación popular. Sin embargo, su consumo se vincula tradicionalmente a las fechas navideñas, de ahí que sea preciso fomentarlo y extenderlo a todas las épocas, ya que muchas explotaciones ya realizan varias parideras en un mismo año.

En la actualidad, en Gran Canaria hay censadas 40.000 cabezas de reproductoras hembras adultas de ganado caprino, que se distribuyen en poco más de 400 explotaciones, y, tras Fuerteventura, es la Isla con mayor cabaña ganadera caprina del Archipiélago.



PORTADA

VUELVEN LAS FERIAS DEL VINO DE LA PALMA TRAS UN PARÓN DE TRES AÑOS

Tras el parón de tres años, vuelven a La Palma las celebraciones de las ferias del vino que organiza el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma

La primera cita será el 18 de marzo, FIVIPAL, con la celebración de la XII Edición de la Feria Insular del Vino de La Palma en la plaza de España de Los Llanos de Aridane.



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



Por su parte, la VI Feria del Vino de Santa Cruz de La Palma se celebrará el 15 de abril en la plaza de La Alameda y el IV Encuentro EnoGastrosolidario de San Pedro se celebrará el 17 de julio en el Parque de Los Álamos de Breña Alta.

En los próximos días se abrirá el plazo para que los establecimientos de restauración que estén interesados puedan inscribirse.

“El Covid 19, la erupción volcánica de 2021 y la escasa producción de uva en las campañas 2020 y 2021, fueron las razones que motivaron esta larga pausa, por lo que esperamos que la celebración de estos tres eventos sea recibida por nuestros consumidores con las mismas ganas e ilusión con las que nosotros las estamos organizando”, destacan desde el Consejo Regulador, que agradece a cada uno de los ayuntamientos implicados, la colaboración en la organización de estas esperadas ferias.



PORTADA

SE CELEBRA EL PRIMER 'TENDERETE DEL BAIFO'

La Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, dirigida por



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

Miguel Hidalgo, y la Asociación de Productores de Queso Artesanal de Gran Canaria (Asoquegran) pondrán el broche final a su Campaña de promoción de la carne de cabra y de cabrito de Gran Canaria 2021 con el primer 'Tenderete del baifo', un evento lúdico-gastronómico que se celebrará este próximo sábado, 21 de enero, desde las 12.00 hasta las 18.00 horas, en la cantina de la Granja Agrícola del Cabildo de Gran Canaria en Arucas



Durante el evento, los alumnos y las alumnas de los cinco centros de la Isla que imparten estudios de Cocina y Gastronomía elaborarán alrededor de 3.000 tapas con más de 150 kilos de carne de cabra y de baifo, que se ofrecerán a las y los consumidores a precios populares.

Así, el alumnado del CIFP de San Cristóbal de Las Palmas de Gran Canaria y de los IES de Arguineguín, Bañaderos-Cipriano Acosta, Faro de Maspalomas y Santa María de Guía cocinarán 15 variedades de tapas saladas y otras cinco de tapas dulces, como cucuruchos de cabrito con mouse de queso de cabra, ropa vieja de baifo o profiteroles rellenos de queso de cabra con su glaseado, entre muchas otras, que harán las delicias de las y los asistentes, quienes también disfrutarán de música en directo, actividades infantiles y un pasacalles de apertura.

Así culminará la segunda edición de esta campaña, en la que se ha contado con la colaboración de Mercados Agrarios de Gran Canaria y Mataderos Insulares de Gran Canaria, y con la que la Corporación insular persigue mejorar la rentabilidad de las queserías artesanales que elaboran sus quesos con leche del ganado de sus propias explotaciones y, al mismo tiempo, poner en valor este producto de altísima calidad gastronómica de la Isla que, en muchas ocasiones y debido al desconocimiento de su existencia, es suplantado en las mesas de las y los consumidores isleños por otros importados.

Porque, como recalcó Miguel Hidalgo en la presentación de la iniciativa, "es muy importante promocionar los productos de nuestra tierra y, en este caso, la carne de nuestras explotaciones ganaderas, dado que es una actividad económica muy extendida en la sociedad insular que se desarrolla prácticamente en todos los municipios de Gran Canaria. De ahí la relevancia de consumir este producto, puesto que repercute de forma muy significativa en el sector ganadero isleño".

A este respecto, hay que precisar que la producción de carne de cabra y de baifo en Gran Canaria está directamente relacionada con las de leche y queso de cabra, y que goza de gran aceptación popular. Sin embargo, su consumo se vincula tradicionalmente a las fechas navideñas, de ahí que sea preciso fomentarlo y extenderlo a todas las épocas, ya que muchas explotaciones ya realizan varias parideras en un mismo año.

En la actualidad, en Gran Canaria hay censadas 40.000 cabezas de reproductoras hembras adultas de ganado caprino, que se distribuyen



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

en poco más de 400 explotaciones, y, tras Fuerteventura, es la Isla con mayor cabaña ganadera caprina del Archipiélago.



PORTADA

C.E.I.P. LAS PLAYITAS VISITÓ PLAYITAS RESORT PARA CONOCER DE PRIMERA MANO LAS ACCIONES QUE SE LLEVAN A CABO RELACIONADAS CON LA NATURALEZA

Unos 60 niños entre 0 – 12 años disfrutaron de esta actividad, la cual se hizo en colaboración con la asociación Mar y Tierra



La visita se centró principalmente en mostrarles y enseñarles fundamentos de la naturaleza, del medio ambiente, del reciclaje, del compost, del hotel de insectos y de la sostenibilidad.

El resort cuenta con varios Eco Garden's con más de 10.000 m2 de plantaciones de árboles frutales y hortalizas.

Los niños pudieron degustar las frutas recién cogidas, así como aprender



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

a diferenciar las hierbas aromáticas a través del tacto y olfato.

Playitas cuenta además con 6 colmenas de abejas.

Lo más destacado de la visita fue sin duda la observación de ellas en una colmena de cristal, traída específicamente para los niños.

La Asociación Mar y Tierra organizó manualidades vinculadas a la apicultura.

Es un placer poder dar a conocer e inculcar entre los más pequeños de la isla, parte de los valores y de la filosofía de Playitas Resort, según palabras del equipo Playitas Nature.



PORTADA

DESPUÉS DEL CABRALES Y EL ROQUEFORT LLEGA EL QUESO AZUL A FINCA DE UGA

Los quesos azules estarán disponibles para los consumidores pasados cuarenta días desde su elaboración



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

Finca de Uga continúa evolucionando y después de trabajar muchas variedades de queso, ahora se meterá de lleno en la elaboración de queso azul. Para ello, el maestro quesero Jean Pierre Canal se ha desplazado hasta Lanzarote para impartir una máster class a los trabajadores de Finca de Uga.

Una experiencia que les está sirviendo a los queseros lanzaroteños para comprender mejor el producto.

Y todo lo aprendido les servirá no sólo en la elaboración del queso azul sino para todas las variedades que ya se trabajan en Finca de Uga.

Los quesos azules Finca de Uga estarán disponibles para los consumidores aproximadamente 40 días después de su elaboración.



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