

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

Canarias

NOTICIAS

Martes, 9 de abril de 2024

Two stacks of newspapers are visible on either side of the central text, creating a sense of a newsstand or a collection of publications.

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA S.L. C.V. Nº 10.153.199/0

PORTADA

FRANCESCA PASETTI: «EL PASTOR TRANSFORMA LA VEGETACIÓN MARGINAL EN ALIMENTOS DE ALTO VALOR»

(*)

Francesca Pasetti (Alemania, 1955) es ecóloga, y representante española de la sociedad civil y punto focal para España a la candidatura de la Trashumancia Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la UNESCO, distinción que permite la salvaguarda de un oficio y unos usos culturales que son la piedra angular para el mantenimiento y potenciación de un medio ambiente sostenible

The logo for COAG Canarias, featuring the letters 'COAG' in a bold, green, sans-serif font, with 'Canarias' written in a smaller, red, cursive font below it. 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

Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



A usted, como representante de España en la declaración de la trashumancia como Patrimonio Inmaterial se le debe gran parte de ese éxito. ¿Qué implica para ese tesoro etnográfico?

EL III FORO INTERNACIONAL DEL QUESO RINDE HOMENAJE A LOS TRASHUMANTES ISLEÑOS

El programa de demostraciones y casos prácticos convoca a 800 participantes



Las instalaciones de Infecar acogen desde este lunes los casos prácticos y demostraciones sobre el potencial de los productos locales en el que ya es el III Foro Internacional del Queso, cita que cuenta con la participación de unos chefs que atesoran entre todos ellos once estrellas Michelin, a los que se añaden especialistas como la ecóloga Francesca Pasetti, impulsora de la declaración de la trashumancia como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, y que estará presente en el homenaje que recibirán los pastores que aún continúan ejerciendo la mudá en la isla de Gran Canaria.

El foro fue inaugurado durante la mañana del lunes por el presidente

Antonio Morales, que sostiene que «la defensa a ultranza de valores y saberes centenarios que hemos heredado de generación en generación nos proporciona la mejor plataforma posible para innovar y establecer un diálogo entre las técnicas y productos tradicionales y las últimas tendencias gastronómicas. De hecho, esta necesaria mezcla forma parte de la filosofía de este encuentro».

Encuentro por el que desfilaron ayer especialistas como Jordi Butrón, de la escuela Espai Sucre de Barcelona; Paco Morales, del Noor, de Córdoba; Desirée Cabrera, de La Aquarela; o Borja Marrero, chef del Muxgo.

Para este martes el programa contempla casos prácticos de ponentes de Madrid, La Rioja y La Coruña, a los que se añaden demostraciones culinarias de Niki Pavanelli, del restaurante Il Boconccino de Tenerife, sobre la importancia del queso en la cocina italiana; y la disertación de Angela Barusi, del consorcio Parmigiano Reggiano, que en el marco de Turismo y Gastronomía, ofrecerá su visión sobre el éxito de la marca, para finalizar por la tarde, a partir de las 17.00 horas con el homenaje a los trashumantes grancanarios.



PORTADA

11 ESTRELLAS MICHELIN ACUDEN AL III FORO INTERNACIONAL DEL QUESO

Este martes se conocerá el fallo del Concurso Internacional de Bocadillos



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 Queso y se rendirá homenaje a los pastores trashumantes



«Los quesos de Gran Canaria tienen el poder de hablar sin palabras del carácter único de esta tierra y de sus gentes», afirmó este lunes el presidente del Cabildo, Antonio Morales, en la inauguración del III Foro Internacional del Queso, cita que se desarrolla hasta este martes en Infecar con la presencia de chefs que suman 11 Estrellas Michelin, así como de múltiples especialistas nacionales e internacionales.

«Esta cita gira alrededor de un producto en el que cuajan elementos que guardan un estrecho vínculo con la identidad y la sostenibilidad, así como con la preservación del mundo rural y de la biodiversidad insular a través de la puesta en valor de lo mucho que nos ofrecen», manifestó sobre un evento que cuenta con 800 personas inscritas, que completaron el cupo previsto para participar en la veintena de demostraciones y casos prácticos programados.

«Las personas aquí presentes tenemos una conciencia clara de que el queso despliega todo un universo a su alrededor. Gran Canaria tiene el orgullo de ser una vez más el centro de esta constelación de sabor y tradición», añadió Morales al inaugurar un evento en el que este lunes habló sobre microqueserías y afinadores el francés Jules Mons.

También se hicieron demostraciones de cocina sobre armonías dulces y saladas en torno al queso, por Jordi Butrón, de la Escuela Espai Sucre (Barcelona), y sobre las mil aplicaciones del queso en hostelería por parte de Carito Lourenço y Germán Carrizo, ambos del Restaurante Fierro 1 (Valencia).

Durante la tarde se celebraba la final del Concurso Internacional de Bocadillos de Queso, cuyo fallo se dará a conocer este martes.

El programa del Foro para este martes incluye varios casos prácticos y demostraciones de cocina, como la de cocina contemporánea, queso y maridajes, a cargo de Ignacio Echapresto, del Restaurante Venta Moncalvillo 2 (La Rioja), y se cerrará con el homenaje que se rendirá a los pastores trashumantes de Gran Canaria a partir de las 17.00 horas.



PORTADA

GRAN CANARIA DESTACA LA "IDENTIDAD Y SOSTENIBILIDAD" DEL SECTOR EN EL III FORO INTERNACIONAL DEL QUESO

El III Foro Internacional del Queso se desarrollará en Infecar este lunes y martes, con la presencia de una decena de chefs que suman 11 estrellas Michelin



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 presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, en la inauguración del III Foro Internacional del Queso afirmó que “los quesos de Gran Canaria tienen el poder de hablar sin palabras del carácter único de esta tierra y de sus gentes”. La cita que se desarrollará en Infecar este lunes y martes con la presencia de chefs que suman 11 estrellas Michelin, así como de múltiples especialistas nacionales e internacionales.



“Esta cita gira alrededor de un producto en el que cuajan elementos que guardan un estrecho vínculo con la identidad y la sostenibilidad, así como con la preservación del mundo rural y de la biodiversidad insular a través de la puesta en valor de lo mucho que nos ofrecen”, manifestó sobre un evento que cuenta con 800 personas inscritas que completaron el cupo previsto para participar en la veintena de demostraciones y casos prácticos programados, según informa un comunicado.

Sabor y tradición

“Las personas aquí presentes tenemos una conciencia clara de que el queso despliega todo un universo a su alrededor. Gran Canaria tiene el orgullo de ser una vez más el centro de esta constelación de sabor y tradición gracias a la celebración de la tercera edición de este Foro Internacional”, añadió Morales en junto al consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo y el de Turismo, Carlos Álamo.

“Además, la defensa a ultranza de valores y saberes centenarios que hemos heredado de generación en generación nos proporciona la mejor plataforma posible para innovar y establecer un diálogo entre las técnicas y productos tradicionales y las últimas tendencias gastronómicas. De hecho, esta necesaria mezcla forma parte de la filosofía de este encuentro”, manifestó Morales.

“Cada queso artesanal nos cuenta una historia que habla de una saga familiar o de un paisaje. Esta característica convierte al queso en un emblema de las comunidades locales. Este rasgo resulta especialmente marcado en Gran Canaria”, recalcó.

“Las acentuadas diferencias entre cada barranco, llano o montaña”, agregó, “se traducen en una extraordinaria variedad de quesos artesanales de gran calidad y que son una expresión más de los múltiples rostros de nuestra naturaleza. Consumiéndolos, y apoyando su difusión, como hacemos con este evento, establecemos un diálogo con estos parajes naturales, con su origen, y contribuimos a su conservación”.

El queso, parte de Gran Canaria

Señaló igualmente que “el queso es parte indisoluble del pasado y el presente de Gran Canaria. Está tan adherido a la isla como las marcas que dejaban las tradicionales queseras de madera al prensar los quesos. Gran Canaria es uno de los territorios insulares del mundo que produce más tipos de quesos distintos. Esto es posible gracias al tesón diario de los hombres y mujeres que son el alma de más de ochenta pequeñas queserías, las cuales alumbran 2.000 toneladas anuales de queso artesanal con nombre y apellidos”.



Morales recordó que el Foro Internacional brindará el martes, a las 17.00 horas, un homenaje a todos y todas las trashumantes que siguen dando vida o que han practicado alguna vez la 'Mudá', tal y como denominan sus protagonistas a este ritual milenario de búsqueda de los pastos de la costa a la cumbre, heredado de la población aborigen de Gran Canaria, única isla canaria donde persiste.

"Se da además la circunstancia de que la Unesco reconoció el pasado mes de diciembre la trashumancia como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Lo hizo además con una justificación que nos conviene subrayar, pues señaló que esta costumbre ancestral refuerza la identidad cultural y los lazos entre comunidades y territorios", enfatizó.

Apoyo al sector primario

"La vereda que debemos seguir está clara. Por eso mismo, y sabedor del papel crucial del sector primario para nuestro futuro, el Cabildo impulsa un amplio abanico de acciones para apoyar al mundo agrario y ganadero. En su fortaleza reside nuestra soberanía alimentaria, la disponibilidad de productos de cercanía, la protección de la diversidad paisajística, la lucha contra la despoblación de las zonas rurales, o la configuración de un paisaje mosaico que resulta crucial en la lucha contra los incendios", explicó.

"Cuenten por lo tanto con el decidido apoyo de esta Institución insular, del mismo modo que seguiremos a su lado en las justas reivindicaciones para obtener rentas en consonancia con el esfuerzo diario que llevan a cabo, o para evitar la competencia desleal y sin control de productos procedentes del exterior. En el caso concreto del queso, este respaldo

cristaliza, entre otras medidas, en el concurso oficial de quesos de Gran Canaria, el apoyo para la participación en certámenes internacionales, las catas comentadas o en las líneas de refuerzo del sector ganadero local”, enumeró.

Una decena de estrellas Michelin

El presidente de la Institución insular comentó también que el Foro concentra en Gran Canaria a chefs que suman una decena de estrellas Michelin, además de técnicos, productores y ganaderos de gran prestigio nacional e internacional y que “serán los encargados y encargadas de iluminar nuevos caminos para profesionales de la ganadería, la restauración y la hostelería de la isla y de Canarias”.

“Lo harán, en efecto, desde el firmamento gastronómico del que forman parte por su brillantez profesional y su esfuerzo de años. Pero sabiendo también que el mejor ingrediente para cualquier avance reside en una autenticidad que solo crece desde las raíces. Si las perdemos, perdemos todo”, advirtió.

Finalmente, comentó que “esta realidad queda demostrada por la consolidación de un perfil de clientes y de turistas que buscan solo productos de la máxima calidad, así como experiencias gastronómicas diferenciadas y directamente comunicadas con el entorno del que disfrutan”.



INAUGURACIÓN DEL III FORO INTERNACIONAL DEL QUESO EN GRAN CANARIA

La cita cuelga el cartel de completo en el programa de demostraciones y casos prácticos, con 800 personas inscritas



“Los quesos de Gran Canaria tienen el poder de hablar sin palabras del carácter único de esta tierra y de sus gentes”, afirmó hoy el presidente del Cabildo, Antonio Morales, en la inauguración del III Foro Internacional del Queso, cita que se desarrollará en Infecar este lunes y martes con la presencia de chefs que suman 11 Estrellas Michelin, así como de múltiples especialistas nacionales e internacionales.

“Esta cita gira alrededor de un producto en el que cuajan elementos que guardan un estrecho vínculo con la identidad y la sostenibilidad, así como con la preservación del mundo rural y de la biodiversidad insular a través de la puesta en valor de lo mucho que nos ofrecen”, manifestó sobre un evento que cuenta con 800 personas inscritas que completaron el cupo previsto para participar en la veintena de demostraciones y casos prácticos programados.

“Las personas aquí presentes tenemos una conciencia clara de que el queso despliega todo un universo a su alrededor. Gran Canaria tiene el orgullo de ser una vez más el centro de esta constelación de sabor y tradición gracias a la celebración de la tercera edición de este Foro Internacional”, añadió Morales en junto al consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo y el de Turismo, Carlos Álamo.

“Además, la defensa a ultranza de valores y saberes centenarios que hemos heredado de generación en generación nos proporciona la mejor plataforma posible para innovar y establecer un diálogo entre las técnicas y productos tradicionales y las últimas tendencias gastronómicas. De hecho, esta necesaria mezcla forma parte de la filosofía de este encuentro”, manifestó Morales.

“Cada queso artesanal nos cuenta una historia que habla de una saga familiar o de un paisaje. Esta característica convierte al queso en un emblema de las comunidades locales. Este rasgo resulta especialmente marcado en Gran Canaria”, recalcó.

“Las acentuadas diferencias entre cada barranco, llano o montaña”, agregó, “se traducen en una extraordinaria variedad de quesos artesanales de gran calidad y que son una expresión más de los múltiples rostros de nuestra naturaleza. Consumiéndolos, y apoyando su difusión, como hacemos con este evento, establecemos un diálogo con estos parajes naturales, con su origen, y contribuimos a su conservación”.

Señaló igualmente que “el queso es parte indisoluble del pasado y el presente de Gran Canaria. Está tan adherido a la isla como las marcas



que dejaban las tradicionales queseras de madera al prensar los quesos. Gran Canaria es uno de los territorios insulares del mundo que produce más tipos de quesos distintos. Esto es posible gracias al tesón diario de los hombres y mujeres que son el alma de más de ochenta pequeñas queserías, las cuales alumbran 2.000 toneladas anuales de queso artesanal con nombre y apellidos”.

Morales recordó que el Foro Internacional brindará el martes, a las 17.00 horas, un homenaje a todos y todas las trashumantes que siguen dando vida o que han practicado alguna vez la ‘Mudá’, tal y como denominan sus protagonistas a este ritual milenario de búsqueda de los pastos de la costa a la cumbre, heredado de la población aborigen de Gran Canaria, única isla canaria donde persiste.

“Se da además la circunstancia de que la Unesco reconoció el pasado mes de diciembre la trashumancia como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Lo hizo además con una justificación que nos conviene subrayar, pues señaló que esta costumbre ancestral refuerza la identidad cultural y los lazos entre comunidades y territorios”, enfatizó.

“La vereda que debemos seguir está clara. Por eso mismo, y sabedor del papel crucial del sector primario para nuestro futuro, el Cabildo impulsa un amplio abanico de acciones para apoyar al mundo agrario y ganadero. En su fortaleza reside nuestra soberanía alimentaria, la disponibilidad de productos de cercanía, la protección de la diversidad paisajística, la lucha contra la despoblación de las zonas rurales, o la configuración de un paisaje mosaico que resulta crucial en la lucha contra los incendios”, explicó.



“Cuenten por lo tanto con el decidido apoyo de esta Institución Insular, del mismo modo que seguiremos a su lado en las justas reivindicaciones para obtener rentas en consonancia con el esfuerzo diario que llevan a cabo, o para evitar la competencia desleal y sin control de productos procedentes del exterior. En el caso concreto del queso, este respaldo cristaliza, entre otras medidas, en el concurso oficial de quesos de Gran Canaria, el apoyo para la participación en certámenes internacionales, las catas comentadas o en las líneas de refuerzo del sector ganadero local”, enumeró.

El presidente de la Institución Insular comentó también que el Foro concentra en Gran Canaria a chefs que suman una decena de Estrellas Michelin, además de técnicos, productores y ganaderos de gran prestigio nacional e internacional y que “serán los encargados y encargadas de iluminar nuevos caminos para profesionales de la ganadería, la restauración y la hostelería de la isla y de Canarias”.

“Lo harán, en efecto, desde el firmamento gastronómico del que forman parte por su brillantez profesional y su esfuerzo de años. Pero sabiendo también que el mejor ingrediente para cualquier avance reside en una autenticidad que solo crece desde las raíces. Si las perdemos, perdemos todo”, advirtió.

Finalmente, comentó que “esta realidad queda demostrada por la consolidación de un perfil de clientes y de turistas que buscan solo productos de la máxima calidad, así como experiencias gastronómicas diferenciadas y directamente comunicadas con el entorno del que disfrutan”.



Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/ykQ6FeEBCyE>.



PORTADA

LA PLATAFORMA POR UN PRECIO JUSTO DEL PLÁTANO DESCUBRE QUE ASPROCAN NO APARECE COMO ASOCIACIÓN LEGALMENTE REGISTRADA

Asegura que, si se confirma esta presunta irregularidad, dicha organización no estaría legitimada para representar de manera oficial a los productores de plátano canario



Órgano de gestión Plátano de Canarias IGP

La Plataforma por un Precio Justo y Auténtico del Plátano exige explicaciones a la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) sobre el hecho de que no aparece registrada de manera oficial como asociación, lo que constituye una presunta irregularidad que le impediría legalmente llevar a cabo actuaciones en representación de los agricultores ante las Administraciones públicas.



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 plataforma ha remitido sendos burofaxes al Gobierno de Canarias y la propia Asprocan en los que plantea que esta entidad no consta inscrita en el Registro de Asociaciones del Ministerio del Interior. Asimismo, ha detectado que tampoco se encuentran registrados ni depositados sus estatutos que la rigen en la Oficina Depositaria de Estatutos de Asociaciones Empresariales y Sindicales.

El citado colectivo de agricultores palmeros observa que Asprocan publica en su página web que sus estatutos se hallan presentados con el número 144/3 en esa Oficina Depositaria, pero cuando se accede a dicho registro electrónico se constata que ni existe la asociación ni hay estatutos.

Esta circunstancia, según advierte la Plataforma, “anularía cualquier legitimación de Asprocan para representar oficialmente al sector del plátano en cualquier lugar y frente a cualquier interlocutor” ante el que se presente como si tuviera personalidad jurídica.

Por tanto, insiste este grupo de agricultores independiente, “no puede entenderse que Asprocan tenga el poder de establecer directrices en el mercado del plátano una entidad que no figura en ningún registro”.

La Plataforma recuerda que el sector platanero está “en el peor momento de su historia, abocando a la ruina a los productores de plátano canario”, a lo cual han contribuido controvertidas decisiones en las que el papel de Asprocan ha sido determinante.

Es el caso de la “pica” de millones de kilos de plátanos “convertidos en



desperdicio”, medida que debía tener carácter puntual y con el objetivo de frenar la caída de precios, pero que se ha convertido en una acción permanente que, para colmo, no ha impedido que el sector sufra uno de los periodos “más prolongados y crueles” de ingresos por debajo del coste de producción.



PORTADA

EL GOBIERNO DESTINA 10 MILLONES DE EUROS A COMPENSAR LA PÉRDIDA DE RENTA DE LOS AGRICULTORES AFECTADOS POR EL VOLCÁN DE LA PALMA

El Consejo de Gobierno ha acordado hoy lunes, 8 de abril, destinar una partida de hasta diez millones de euros de euros a ayudas directas dirigidas a compensar la pérdida de renta de los agricultores afectados por el volcán de La Palma y a sufragar los costes de la limpieza de las cenizas generadas por la erupción



Pese a que existía un acuerdo con el Gobierno de España por el cual dicha medida sería sufragada con fondos estatales, el Ejecutivo canario



asume inicialmente la financiación con fondos propios de esta ayuda ante la falta de dichos recursos y la necesidad de dar respuesta a las necesidades de los productores.

Se podrán acoger a esta línea de apoyo los propietarios de explotaciones agrarias que en la campaña 2022/23 siguen teniendo toda o parte de su finca bajo la lava, aquellos que han tenido que resembrar a raíz de este desastre, y quienes asumieron sobrecostes de producción asociados a la erupción en la campaña 2021/22, como los derivados de la limpieza de las cenizas, gastos, estos últimos, que no fueron sufragados por ninguna ayuda pública durante el anterior mandato de gobierno.

El Gobierno canario ha encargado un estudio a AGROSEGURO que recoge la disminución de los ingresos agrarios debido a la necesidad de replantación o por continuar la explotación bajo lava o incomunicada bien por la necesidad de replantar sus parcelas agrarias o porque estas están sepultadas por la lava o han quedado incomunicadas.

Asimismo, con la finalidad de que las parcelas afectadas recuperen su potencial productivo lo antes posible, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Ejecutivo canario publicó el pasado viernes, 5 de abril, en el Boletín Oficial de Canarias (BOC), la convocatoria de subvenciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) destinadas a sufragar las inversiones realizadas por agricultores, agrupaciones de productores y entidades públicas para reconstruir y restablecer las fincas afectadas a su estado previo a la erupción, de los municipios de Tazacorte, El Paso y Los Llanos de Aridane.



Las personas que deseen beneficiarse de esta medida, dotada con hasta 30 millones de euros financiados por la Unión Europea, la Comunidad Autónoma y el Estado, disponen hasta el 5 de junio para presentar la documentación requerida a través de la Sede electrónica del Gobierno de Canarias.

El Periódico de Canarias

PORTADA

EL AYUNTAMIENTO DE GUÍA INICIA LA LICITACIÓN DE LOS PUESTOS QUE HAN QUEDADO LIBRES EN EL MERCADO DE GUÍA

La quesería Arquegrán, ganadora de uno de los premios más prestigiosos de la World Cheese Awards 2023, se instalará a partir de la próxima semana



El Ayuntamiento de Guía ha iniciado el procedimiento administrativo para ocupar los puestos que han quedado libres en el Mercado de Guía, dos en su planta central y dos en la zona Gastro de la planta alta.

Asimismo, se han sacado a licitación dos puestos en el Gastronomercado donde se cuenta actualmente con tres establecimientos: La Tasquita de Félix, Il Piccolo Topo y Vintender, oferta gastronómica que se completa con El Restaurante del Mercado, este último situado en la planta principal.

Por otro lado, la quesería Arquegrán, de Agüimes, ganadora de uno de los premios más prestigiosos de la World Cheese Awards 2023, se instalará a partir de la próxima semana en el Mercado sumándose así a la oferta de calidad y amplia variedad de este producto artesanal que se puede adquirir aquí desde su apertura.

El Mercado de Guía cuenta en la actualidad con puestos de frutas y verduras, quesos, carnes y pescado, delicatessen, panes y dulces, herbolario, floristería, productos ecológicos, comida para llevar y una cafetería.

Horario Mercado

Viernes a domingo de 8:00 a 15:00 horas

Gastromercado

Viernes y Sábados de 11:00 a 17:00 horas y de 20:00 a 2:00 de la madrugada

Domingos de 11:00 a 18:00 horas

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales



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

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario, por la que se designa a los miembros del Comité de Valoración de las subvenciones convocadas en la Orden de 27 de diciembre de 2023 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, por la que se convocan, de manera anticipada para el ejercicio 2024, las subvenciones de concurrencia competitiva destinadas a la ejecución de proyectos de inversión dentro del Plan de impulso de la sostenibilidad y competitividad de la agricultura y la ganadería (II): Refuerzo de los sistemas de capacitación y bioseguridad en viveros y centros de limpieza y desinfección en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia financiado por la Unión Europea - «Next Generation EU» y previstas en el Real Decreto 949/2021, de 2 de noviembre, modificado por el Real Decreto 367/2023, de 16 de mayo, que estará integrada por los siguientes miembros:

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/831a45ef-7283-4036-9955-8e7cd2c92441>

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario, por la que se designa a los miembros del Comité de Valoración de las subvenciones convocadas en la Orden de 27 de diciembre de

2023 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, por la que se convocan, de manera anticipada para el ejercicio 2024, las subvenciones de concurrencia competitiva destinadas a la ejecución de proyectos de inversión dentro del Plan de impulso de la sostenibilidad y competitividad de la agricultura y la ganadería (III) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia financiado por la Unión Europea - «Next Generation EU» y previstas en el Real Decreto 948/2021, de 2 de noviembre, modificado por el Real Decreto 367/2023, de 16 de mayo,

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/fb6f7aa4-7632-43b8-9021-9ef0e10cfa06>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 1 de abril de 2024, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se publica el Convenio con la Real Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, para la conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-7023

Orden APA/305/2024, de 28 de marzo, por la que se concede el Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2023-2024.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-7025



Orden APA/306/2024, de 28 de marzo, por la que se definen las explotaciones de ganado asegurables, las condiciones técnicas mínimas de explotación, el ámbito de aplicación, el periodo de garantía, periodo de suscripción y el peso de subproducto de referencia de los animales en relación con el seguro para la cobertura de los gastos derivados de la retirada y destrucción de animales muertos en la explotación, comprendido en el correspondiente Plan de Seguros Agrarios Combinados.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-7026

Extracto de la Orden de 8 de marzo de 2024, por la que se modifica la Orden de 15 de noviembre de 2023, por la que convocan las subvenciones previstas en el Real Decreto 388/2021, de 1 de junio, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones destinadas a la obtención de avales de la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria S.M.E. (SAECA) por titulares de explotaciones agrarias, de operadores económicos del sector pesquero o de industrias agroalimentarias.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2024-12742