

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

PORTADA

LOS LLANOS DE ARIDANE ANIMA SU MERCADILLO DEL AGRICULTOR CON UN ESPECTÁCULO DE FOLKLORE



Los Llanos de Aridane continúa con las actividades de dinamización en el Mercadillo del Agricultor. El próximo 28 de abril, con motivo del Día Mundial de La Danza, la Escuela de Folklore de Los Llanos y Puntagorda

actuará en la Avenida Doctor Fleming de 12:00 a 13:00 horas.

La concejala de Desarrollo Local, Verónica González, señala que “estas actividades crean un mejor ambiente y fomentan una iniciativa con tanta tradición e historia como es el Mercadillo del Agricultor”.

“Debemos seguir impulsando el mercadillo y adaptarlo a los nuevos tiempos, apostando por el sector primario y los productos locales”, añade la concejal, quien agradece a la Escuela de Folklore de Los Llanos y Puntagorda su trabajo y voluntariedad para colaborar con actividades de este tipo.

Por su parte, desde la Escuela de Folklore de Bailes Canarios se agradece que “se tenga en cuenta y valore el trabajo de todo el curso con los bailadores y bailadoras que la conforman”.

Cabe recordar que el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane está impulsando diferentes iniciativas para dinamizar el Mercadillo del Agricultor. Un espacio clave, que desde la institución se busca impulsar y promocionar.



PORTADA

MARRUECOS, UN NEGOCIO AGRÍCOLA DE IDA Y VUELTA EN MEDIO DE LA TENSION

El país magrebí saca ventaja en sus exportaciones agrarias, pero España lleva la delantera en la balanza comercial y sus empresas agroalimentarias ya se están instalando al otro lado del Estrecho. El ministro Planas garantiza en la mayor feria del campo marroquí 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

seguridad de los alimentos importados

Las informaciones sobre la toxicidad detectada en partidas de fresas importadas desde Marruecos y las imágenes de camiones marroquíes cargados de tomates asaltados en autopistas españolas sobrevuelan la ciudad imperial de Mequinez (150 kilómetros al este de Rabat). En su imponente recinto amurallado se celebra desde el lunes el Salón Internacional de la

(contenido exclusivo para suscriptores del periódico)

<https://elpais.com/economia/2024-04-24/marruecos-un-negocio-agricola-de-ida-y-vuelta-en-medio-de-la-tension.html>



PORTADA

LOS PRODUCTOS DE LANZAROTE BRILLAN EN EL SALÓN GOURMET DE MADRID

Los quesos, los vinos y la sal destacan entre una amplia variedad de alimentos con toda la calidad de la isla

Lanzarote sigue destacando en el panorama nacional e internacional por su gastronomía y sus vinos. Esa es la sensación que se tiene desde la delegación lanzaroteña que se ha desplazado a Madrid para participar en el Salón Gourmets 2024 donde se concentran todos los productos exclusivos de las diferentes comunidades.

Los quesos de Lanzarote un año más están presentes y es habitual que



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

todos los años reciban galardones

Por eso una de las máximas de los trabajadores de los diferentes sectores es conservar la tradición, pero evolucionar en sus técnicas y productos.

También los vinos que se elaboran en lanzaroteño, con sus particularidades son productos de máxima calidad y considerados ya gourmets.

Y con esta innovación, también la sal por ejemplo del Janubio tiene una importancia vital en la historia de Lanzarote y muchos lo consideran parte de esencial de la gastronomía km0 que se ofrece en la isla. También en este campo se ha evolucionado.

Con respecto al trabajo en el sector vitivinícola, desde el Consejo Regulador del Vino a través de su nuevo presidente se han marcado retos ambiciosos pero alcanzables.

Este viernes a partir de las nueve y media de la noche podrán seguir a través del Enyesque, dirigido y presentado por Fernando Núñez, un programa especial sobre esta concentración de productos gourmets con sello lanzaroteño.

Jornada productiva

Una de las grandes apuestas del Ejecutivo regional en esta 37ª edición es la iniciativa 'Un viaje por las Islas Canarias', inaugurada hoy por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, y organizada por el Instituto Canario de Calidad



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

Agroalimentaria (ICCA), la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias), y la Dirección General de Pesca, con el apoyo de Binter, Aquanaria y Proexca. Una experiencia en la que se invita a los profesionales de este sector a participar en un recorrido sensorial a través de los sabores y una representación de los productos estrella del archipiélago.

Desde las 11:00 horas y hasta bien entrada la tarde, se están ofreciendo cinco ponencias coordinadas por el chef Braulio Simancas, acompañadas por degustaciones, que han arrancado con la mágica combinación de productos canarios, y la nueva cocina creativa de los chefs Miguel Valdiviezo y Rosalía Díaz, cocinera peruana afincada en Tenerife que ofrece la esencia culinaria de su país de origen a través de las producciones isleñas.

El segundo "plato" de la jornada, dirigido a poner el valor la tradición pesquera de Canarias y el carácter artesanal de su sector pesquero, ha sido una propuesta del Departamento de Pesca que pretende visibilizar los túnidos y el resto productos del mar, de la mano de dos Estrellas Michelin de las islas, como son Adrián Bosch y Abraham Ortega, junto al pescador profesional Yeray Ramos.

Este no fue el único producto de la pesca que se muestra en esta ruta por Canarias, ya que los maestros de los fogones María José Martínez y Borja Marrero presentaron diferentes propuestas culinarias elaboradas con lubina de la máxima calidad, con la colaboración de la empresa acuícola Aquanaria.



Por otro lado, el gofio, uno de los productos más identitarios de las islas y elemento central de la repostería canaria tradicional y de vanguardia, es el protagonista de la charla de Braulio Simancas, y Alexis García, galardonado recientemente como mejor Maestro Artesano Pastelero de España, a quienes les acompañan la bodeguera Sandra Armas.

El cierre de este recorrido por los productos gourmets de Canarias, lo pondrán la sumiller, docente y comunicadora Meritxell Falgueras, junto a la física, meteoróloga y presentadora de Antena3, Himar González, con una intervención que invita a descubrir los tesoros volcánicos del archipiélago: los vinos y los paisajes que estos conforman, los cuales ocupan un lugar destacado en esta feria.

Estas propuestas culinarias se maridaron con producciones vitivinícolas de las DOP de las islas, comentadas por el técnico del ICCA, José Luis González.

Durante la sesión, el consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso, destacó que "el Salón de Gourmets es una oportunidad única que aprovechamos desde esta empresa pública, a través de la marca Volcanic Xperience, en colaboración con los Cabildos, para promocionar las marcas de las islas y poner en contacto a los productores canarios con el sector comercial y de la distribución, con el fin de reforzar el posicionamiento de las joyas gastronómicas de las islas en otros mercados".

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, hizo un balance muy positivo de estas dos primeras jornadas de la cita, "está sirviendo



para establecer contactos con nuevos clientes". "En Gourmets participan o están representadas más de un centenar de empresas que ofrecen productos frescos y, sobre todo, transformados, "cuya calidad diferenciada consigue compensar la lejanía y la insularidad de las islas para situarse en Península y otros destinos".

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Real Decreto 408/2024, de 23 de abril, por el que se modifica el Real Decreto 1055/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión directa de las subvenciones estatales para la renovación del parque nacional de maquinaria agraria.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-8192

CABILDO DE GRAN CANARIA

Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca - Ayudas, Becas y Subvenciones
- Agricultura, Ganadería y Pesca - Empresas y autónomos
CONVOCATORIA DE SUBVENCIÓN EXTRAORDINARIA PARA COMPENSAR EL INCREMENTO DEL PRECIO DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL DEBIDO A LA INVASIÓN DE UCRANIA POR PARTE DE RUSIA 2024 (B.O.P 24-04-2024)

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=3125452>