

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. A red, stylized graphic element resembling a flame or a brushstroke is positioned to the right of the text.

Canarias

NOTICIAS

Lunes, 29 de abril de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

The logo for EL TIME.es, featuring the text 'EL TIME.es' in a bold, black, sans-serif font. A small, stylized graphic of a person running is positioned to the left of the text.

PORTADA

EUROPLÁTANO SE CONSOLIDA EN EL MERCADO POLACO CONSIGUIENDO UN PRECIO JUSTO PARA SUS AGRICULTORES

Fue a finales del pasado año 2023 cuando Europlátano empezó las conversaciones para hacer llegar el plátano de Canarias hasta Polonia. El 10 de enero de 2024 se envió directamente el primer camión a Polonia, plátanos que se vendieron durante ese mismo fin de semana. Después de ello se negociaron camiones para las siguientes dos semanas y, una vez observados los resultados de la buena acogida del producto, se

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. A red, stylized graphic element resembling a flame or a brushstroke is positioned to the right of the text.

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

contrataron envíos de camiones por cuatro semanas más. Desde entonces y de forma periódica, han llegado casi 400.000kg de plátano certificado. Se trata de un plátano de calidad alta, que primero fue envasado en flowpack biodegradable; y, posteriormente, optamos por plátano marca Gabaceras encintado



La estrategia comercial de Europlátano históricamente ha tenido una rama muy importante hacia la exportación al extranjero. Durante años se han desarrollado proyectos de éxito en mercados rentables como el francés o el suizo, que evidentemente han llevado consigo una enorme inversión en cuanto a tiempo y medios; pero que son las bases para construir futuro para el sector. Los socios y socias de la empresa creen en la apertura de nuevos mercados como solución para conseguir precios estables y justos por su producto. En el pasado 2023, además de recuperar el mercado suizo tras la pausa por el volcán de La Palma, la fruta de Europlátano ha comenzado a tener presencia puntual en el mercado alemán y el mercado francés, donde se está trabajando en nuevos proyectos de exportación.

Con esta iniciativa constante de búsqueda de pequeños nichos de mercado de valor la empresa se reafirma en su estrategia comercial internacional, en la que se busca encontrar mercados y clientes

consistentes que aprecien el valor del producto y que permitan obtener una remuneración justa por él para los agricultores socios. Apostar por el mercado internacional no puede ser algo puntual para cuando “sobra” producto en el mercado peninsular, sino pensar en ello como una inversión para construir futuro para el sector del plátano de Canarias, se deben crear relaciones de confianza con los clientes del continente europeo ofreciendo calidad, servicio y transparencia continuadas en el tiempo.

En esta línea de comercialización directa con el cliente, se encuentra también el último gran proyecto de Europlátano, que consiste en la construcción de unas nuevas naves de maduración en el norte de la Península que, sumadas a las que ya gestionan en Alicante, permiten dar

servicio directo sin intermediarios a todo el territorio. Para seguir creciendo de manera sostenible, se hacía indispensable un modelo de comercialización en el que la empresa controlara toda la cadena de producción, desde las fincas hasta el lineal; algo que es una realidad para los socios de Europlátano desde finales de 2020 cuando empezaron a madurar su propia fruta en Alicante. Con ello, se consigue controlar la calidad y la trazabilidad de la fruta; a la vez que se eliminan intermediarios y se reducen costes. Pronto esta capacidad de maduración se verá duplicada gracias a la nueva nave que está construyendo la empresa en Bilbao, de manera que se conseguirá dar servicio directo a toda la Península en el segundo semestre de 2024.

Este es otro de los valores añadidos con los que cuentan los productores de Europlátano, al final se trata de construir futuro para el sector



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

trabajando desde todos los ámbitos posibles: campo, certificaciones, estabilidad financiera, marca distinguida, maduración, exportación, servicios, etc. Se trata de tener perspectiva de futuro y de apostar por asegurar no solo la supervivencia del sector sino su rentabilidad, de manera que construyamos una agricultura sostenible y justa.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA 1 DE DICIEMBRE

PORTADA

DESTINAN CASI 350.000 EUROS A LA REPRODUCCIÓN IN VITRO DE PLANTAS DE PIÑA TROPICAL

Entre las acciones previstas, se ha planteado la adquisición de plantas sanas debidamente caracterizadas, las cuales serán reproducidas en las instalaciones tanto del Cabildo como de dicho Instituto, recoge una nota del Cabildo



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias destina 347.000 euros a la reproducción in vitro de plantas de piña tropical sanas, actuación que llevarán a cabo laboratorios especializados por encargo del Ejecutivo regional.

De esta cuantía, 100.000 euros se adjudican al Cabildo de El Hierro para este fin a través de una subvención directa.

Asimismo, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) cuenta con unos 333.000 euros para el desarrollo de un proyecto de control de plagas y el saneamiento de suelo, según se informó en la última reunión celebrada entre representantes de la Dirección General de Agricultura, el ICIA, el Cabildo de El Hierro, el Ayuntamiento de La Frontera, la Sociedad Cooperativa Campo de Frontera y la SAT Frutas del Hierro, que integran el Protocolo de Recuperación de la Piña en la isla.

Durante este encuentro, presidido por el consejero del Área, Narvay Quintero, y dirigido a realizar un seguimiento de las acciones que se están desarrollando en el marco de este acuerdo, se expusieron los trabajos que están ejecutando el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería y el ICIA para la obtención de material vegetal seleccionado y saneado, así como el inicio de una serie de ensayos en laboratorio para el control, mediante herramientas biológicas y biotecnológicas, de la cochinilla, plaga que amenaza a este cultivo en El Hierro.

Entre las acciones previstas, se ha planteado la adquisición de plantas sanas debidamente caracterizadas, las cuales serán reproducidas en las instalaciones tanto del Cabildo como de dicho Instituto, recoge una nota del Cabildo.

También se contempla abordar la reproducción mediante el enraizamiento de 'tocas', utilizando material vegetal suministrado por los agricultores locales.



Por su parte, el Cabildo herreño, a partir de la ayuda, se encargará de garantizar la disponibilidad de material de plantación libre de virus.

Para ello, también se basarán en proyectos anteriores llevados a cabo por la corporación insular bajo la dirección del Ejecutivo regional, como la instalación de invernaderos multitúnel con mesas de enraizamiento y umbráculos para el endurecimiento del material vegetal.

Paralelamente, se está llevando a cabo un estudio integral para abordar la situación sanitaria de los cultivos, enfocándose en dos desafíos principales.

El primero se centra en el control del virus Pineapple Mealybug Will-associated Virus (PMWaV), que causa la marchitez y muerte de la piña, en asociación con su vector, la cochinilla 'Dysmicoccus brevipes', para conocer la evolución del rendimiento de diversos productos fitosanitarios y enemigos naturales.

Trampas con feromonas

Además, se está desarrollando una iniciativa para valorar la eficacia de la feromona sexual de 'Dysmicoccus brevipes', para lo que se han instalado trampas con feromonas en tres explotaciones de la isla para monitorear la presencia de machos y estudiar la cochinilla.

El segundo reto se centra en el empleo de alternativas de desinfección de suelos no químicas, debido a que actualmente no existen productos autorizados.



Para ello, se está culminando un ensayo que evalúa tres tratamientos distintos en una parcela experimental, con el propósito de determinar la eficacia de la solarización, biosolarización y biofumigación.

Como parte de estas investigaciones, el personal del ICIA y del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería están realizando visitas a explotaciones agrícolas, incluyendo una finca ecológica de la SAT Frutas de El Hierro, con el fin de proyectar nuevas experiencias de desinfección para este verano.

A medida que se obtengan resultados concluyentes, se procederá a solicitar el registro de las materias activas identificadas para el cultivo y se elaborará un Manual de Gestión Integrada de Plagas (GIP) de la piña tropical desde la Administración, como medida fundamental para mantener la salud y la productividad del cultivo.

ÉXITO EN LA CELEBRACIÓN DE LA IV EDICIÓN DE AGROTASARTE

El objetivo de esta cita es apoyar al tejido agrario y productivo de La Aldea de San Nicolás, así como dinamizar la economía local y atraer visitantes al municipio



La IV Feria Agrotasarte superó este domingo todas las expectativas al congregarse a centenares de personas en el campo de fútbol de Tasarte, instalación en la que se llevó a cabo esta feria que se ha consolidado ya como un referente a nivel local y regional.

El objetivo de esta cita es apoyar al tejido agrario y productivo de La Aldea de San Nicolás, así como dinamizar la economía local y atraer visitantes al municipio.

Para ello, en esta cuarta edición se llevó a cabo una amplia programación, que se inició a las 10.00 horas con la apertura de la muestra de productos agrícolas y artesanales.

Junto a la muestra se habilitó también un área de restauración. En ambos casos, los residentes y visitantes pudieron disfrutar y adquirir productos frescos de kilómetro 0, poniendo así en valor "la alta calidad de los productos gastronómicos que se cultivan o se elaboran en La Aldea de San Nicolás".

El acto ha contado con la presencia del alcalde de La Aldea de San Nicolás, Víctor Hernández; el primer teniente de alcalde y concejal del Sector Primario, Pedro Suárez; el concejal de Turismo y Comercio, Néstor Oliver Ramírez; la concejala de Empleo y Desarrollo Local, Yara Cárdenes; la concejala de Política Social y del Mayor, Jennifer Sosa, así como otras autoridades municipales.

Las familias aldeanas, sobre todo los más pequeños, pudieron disfrutar de talleres, animación infantil y juegos al aire libre, así como de juegos



de mesa.

Las personas asistentes a la IV edición de Agrotasarte pudieron practicar y conocer el lenguaje silbado, gracias al taller impartido por la asociación 'Yo Silbo'.

Catas gastronómicas, taller de elaboración de quesos, y otras actividades hicieron las delicias de los cientos de asistentes que pasaron por la IV Feria Agrotasarte, que finalizó en torno a las 16.00 horas.

No faltó la música, que en esta ocasión la puso Mariachi y Kilombo Improvisado.

La Feria Agrotasarte se enmarca dentro de la iniciativa 'La Cumbre Vive', y está financiada por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria.

Al respecto, el concejal de Comercio del Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, Néstor Oliver Ramírez, ha agradecido a todas las personas que han participado y hecho posible una nueva edición de Agrotasarte, porque "nuevamente ha sido todo un éxito".

En este sentido, ha recordado que "este tipo de encuentros no solamente contribuyen a dar a conocer nuestros productos y a dinamizar el municipio y la economía local, sino que también educan y sensibilizan, porque se promueven prácticas sostenibles y un consumo más consciente y responsable".



LOS MIL SABORES DE LA FRESA DE VALSEQUILLO

Miles de personas degustaron ayer en Valsequillo las propuestas gastronómicas en torno a esta fruta roja / Cuatro productores vendieron más de 8.000 kilos



Al natural, con azúcar o con nata, en una tartaleta con chocolate, caramelizadas, batidas con leche o en helado, en mojito o sobre un crepe, la fresa se convirtió este domingo en la protagonista indiscutible y un gran atractivo de Valsequillo. Desde primera hora, las guaguas de Global llegaban al municipio cargadas de personas procedentes de toda la Isla, sumándose a quienes lo hacían en sus vehículos o en transporte privado. En Telde, a las 9.30 horas, cerca de una treintena de personas se quedó en tierra porque ya no cabía nadie en la guagua de la línea 13, donde iban, incluso, turistas de habla francesa que habían llegado, minutos antes, en la 80, desde Las Palmas de Gran Canaria.

Y es que la fresa atrae cada año a más personas hasta Valsequillo, donde durante esta jornada se pusieron a la venta más de 8.000 kilos de esta pequeña fruta roja que es, junto a la sandía, la preferida de Hugo, un pequeño de 5 años de Montaña Los Vélez, en Agüimes, que acudió a la feria junto a sus padres, Tatiana Navarro y José Sosa, conocido por 'El Tuno'. En dos bolsas llevaban 3 kilos de fresas «para repartir con la familia» y en la barriga, Hugo llevaba un «crepe con fresas y chocolate

que estaba muy rico», confesó con picardía.

Mejor cosecha que la anterior

Ellos compraron la fruta en el puesto que tenía la Finca La Cruz, una de las cuatro participantes en esta edición de la feria y que, según el alcalde, Francisco Atta, son de las explotaciones con más producción del municipio. Esta finca, en concreto, puso ayer a la venta más de 1.200 kilos a seis euros cada uno y las cajas llenas hasta arriba de esta pequeña fruta roja 'volaban'.

Javier López, uno de los responsables ayer en el puesto, explica que la de este año está siendo una buena cosecha, «mejor que la de 2023», porque a pesar de que no ha hecho mucho frío, no ha habido episodios extremos de calor cuando ya está la fruta nacida. Esto está permitiendo a la empresa familiar en la que trabaja recolectar en torno a los 3.000 kilos semanales de fresas.

Con 39 años, ya lleva 25 trabajando la producción de una fruta que recomienda «porque es muy sana, tiene muchos antioxidantes y vitamina C, es buena para la sangre y también para regular el nivel de glucosa, pero claro, sin nata ni azúcar», bromea.

Degustación gratuita

Quienes no escatimaron con el dulce fueron los miles de personas que hicieron cola para degustar las 4.250 tartaletas de fresa y chocolate que el Ayuntamiento regaló, junto a helados y batidos de la fruta protagonista. Solo para las tartaletas se usaron más de 1.000 kilos de este producto que está contribuyendo a colocar a Valsequillo en el mapa



gastronómico de la Isla.

Atta destaca la importancia de este evento, «un trabajo conjunto para seguir promocionando un producto de primerísima calidad y de kilómetro cero que está generando economía». Además, hoy se presentó la Ruta Viva de la Fresa, una iniciativa «transversal» con productores de queso, mieles, mermeladas, la gastronomía, las visita guiadas y las distintas explotaciones, con la fresa en el epicentro. El objetivo del Consistorio es que este no sea un acto aislado, sino que forme parte de un programa amplio durante la campaña de esta fruta (de enero a julio), «que es muy llamativa, y lograr con varias píldoras promocionales que visiten Valsequillo y descubran el resto de productos».

Una de las cosas que sorprendió al regidor fue la presencia de turistas, algo que ya es habitual en la Fiesta del Almendro, por lo que no descarta la posibilidad de facilitar el transporte desde el sur de la isla en próximas ediciones.

Por allí estaba también el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo, que resaltó la gran cantidad de actos organizados este fin de semana en torno al sector primario de la Isla, lo que supone «una satisfacción, porque cada municipio está haciendo un esfuerzo por poner en valor el trabajo de sus agricultores y ganaderos». Gran Canaria, agregó, tiene «una diversidad de productos que podemos llamar productos gourmet, porque son exquisitos y que cumplen las exigencias en cuanto a la seguridad alimentaria».



De ruta

Gema Mateo y María Ramos, son dos de las 11 mujeres y los dos hombres que forman el grupo Las Parranderas y que se fueron de excursión a Valsequillo con el Ayuntamiento de Gáldar, que les puso una guagua. No tenían muy claro si comprarían fresas porque la actividad duraba todo el día «y con el calor se estropean», pero aseguran que solo compran «la que tiene el abejorro y la etiqueta que dice que es de aquí». En su localidad, afirman, «las que más se ven son las de fuera y no están tan buenas». Junto a ellas están también Elisa, Julia, Sandra, Elsa, Delia, Juan Miguel, Francisca, Julio, Puri y Victoria.

Concurso de postres

Una de las actividades que no pensaban perderse era el concurso de postres que se realizó en el local social mientras en la plaza Tifariti el bantender Óscar Lafuente hacía una demostración de cómo hacer cócteles con esta fruta y el pastelero Yeray Reyes cocinaba postres en directo ante decenas de personas.

María Luz Vargas, vecina de Las Palmas de Gran Canaria, se enteró por la prensa de este certamen y de la feria y llegó a este municipio de medianías tempranito. Mientras probaba el pan que había comprado y que guardaba en una bolsa con medio kilo de fresas, confiaba en que después del anuncio del ganador les dejaran degustar las tartas presentadas.

Entre los aspirantes al premio se encontraba Elizabeth Vela, ganadora de la edición pasada, que este año presentó dos propuestas. La primera, «una bomba con esfera de chocolate rellena de espuma de fresa y

bañada con un coulis suave de fresa ácida», y la segunda, una «paulova con mermelada de fresa con pimienta rosa y cubierta de una mousse de fresa y lima». A pesar de la espectacularidad de estos postres, en esta ocasión quedó fuera del podio, algo que ella misma sospechaba desde el inicio, porque «hay mucho nivel».

Víctor Rodríguez fue el ganador, gracia a su vasito de mousse de yogur con fresa, gallega y chocolate blanco, seguido de Ángela Fernández y su tartaleta de almendra crujiente con queso crema y puré de fresas, y María Candelaria Pérez, que presentó unos saquitos de fresa con crema y chocolate, con falso caviar.



PORTADA

EL PSOE SOLICITA AL ALCALDE DE BARLOVENTO UNA COMISIÓN URGENTE ANTE LA "GRAVE" PROBLEMÁTICA DEL AGUA DE RIEGO QUE SUFRE EL MUNICIPIO

El Grupo Socialista del Ayuntamiento de Barlovento ha solicitado la convocatoria de una comisión informativa con carácter urgente ante las graves consecuencias que están padeciendo los agricultores del municipio por la falta de agua de riego.

Los socialistas exigen al alcalde del Partido Popular que explique a la Corporación la situación del agua de riego en el municipio, que está



propiciando, como nos indican vecinos de Barlovento, pérdidas en sus cultivos por falta de suministro de agua en los distintos ramales los días que se notifican.



Desde el Grupo Socialista advierten de que la situación es muy grave, teniendo en cuenta que son "muchos los vecinos que han desistido y abandonado sus cultivos -muchos de ellos para autoabastecimiento- por no poder garantizar el agua de riego".

Recuerdan que el pasado mes de febrero, el alcalde informó a la opinión pública de las medidas que tenía previsto llevar a cabo ante la "escasez de agua". Los socialistas solicitarán información en la citada comisión de las medidas reales que está tomando y, sobre todo, qué plan tiene para los meses de verano si en el mes de abril ya contamos con estos problemas.

"Nos preocupa mucho las pérdidas económicas que están sufriendo nuestros vecinos por la falta de agua y consideramos que esto es un asunto de mucha importancia y urgencia al que, entre todos, debemos dar solución". De ahí que defiendan que "esta comisión sea convocada a la mayor brevedad posible, como se ha solicitado al Ayuntamiento mediante la presentación de una instancia general".

EL GOBIERNO DE CANARIAS DESTINA 347.000 EUROS A LA REPRODUCCIÓN IN VITRO DE PLANTAS DE PIÑA SANAS

Asimismo, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) cuenta con un presupuesto de 333.000 euros para el desarrollo de un estudio de control de la cochinilla y para el tratamiento de los suelos



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias destina 347.000 euros a la reproducción in vitro de plantas de piña tropical sanas, actuación que llevarán a cabo laboratorios especializados por encargo del Ejecutivo regional. De esta cuantía, 100.000 euros se adjudican al Cabildo de El Hierro para este fin a través de una subvención directa. Asimismo, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) cuenta con unos 333.000 euros para el desarrollo de un proyecto de control de plagas y el saneamiento de suelo, según se informó en la última reunión celebrada entre representantes de la Dirección General de Agricultura, el ICIA, el Cabildo de El Hierro, el Ayuntamiento de La Frontera, la Sociedad Cooperativa Campo de Frontera y la SAT Frutas del Hierro, que integran el Protocolo de Recuperación de la Piña en la isla.

Durante este encuentro, presidido por el consejero del Área, Narvay Quintero, y dirigido a realizar un seguimiento de las acciones que se están desarrollando en el marco de este acuerdo, se expusieron los trabajos que están ejecutando el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería y el ICIA para la obtención de material vegetal seleccionado y saneado, así como el inicio de una serie de ensayos en laboratorio para el control, mediante herramientas biológicas y biotecnológicas, de la cochinilla, plaga que amenaza a este cultivo en El Hierro.

Entre las acciones previstas, se ha planteado la adquisición de plantas sanas debidamente caracterizadas, las cuales serán reproducidas en las instalaciones tanto del Cabildo insular como de dicho Instituto. También se contempla abordar la reproducción mediante el enraizamiento de "tocas", utilizando material vegetal suministrado por los agricultores locales.

Por su parte, el Cabildo herreño, a partir de la mencionada ayuda, se encargará de garantizar la disponibilidad de material de plantación libre de virus. Para ello, también se basarán en proyectos anteriores llevados a cabo por la corporación insular bajo la dirección del Ejecutivo regional, como la instalación de invernaderos multitúnel con mesas de enraizamiento y umbráculos para el endurecimiento del material vegetal.

Paralelamente, se está llevando a cabo un estudio integral para abordar la situación sanitaria de los cultivos, enfocándose en dos desafíos principales. El primero se centra en el control del virus Pineapple Mealybug Will-associated Virus (PMWaV), que causa la marchitez y muerte de la piña, en asociación con su vector, la cochinilla *Dysmicoccus*

brevipes, para conocer la evolución del rendimiento de diversos productos fitosanitarios y enemigos naturales.

Además, se está desarrollando una iniciativa para valorar la eficacia de la feromona sexual de *Dysmicoccus brevipes*, para lo que se han instalado trampas con feromonas en tres explotaciones de la isla para monitorear la presencia de machos y estudiar la cochinilla.

El segundo reto se centra en el empleo de alternativas de desinfección de suelos no químicas, debido a que actualmente no existen productos autorizados. Para ello, se está culminando un ensayo que evalúa tres tratamientos distintos en una parcela experimental, con el propósito de determinar la eficacia de la solarización, biosolarización y biofumigación.

Como parte de estas investigaciones, el personal del ICIA y del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería están realizando visitas a explotaciones agrícolas, incluyendo una finca ecológica de la SAT Frutas de El Hierro, con el fin de proyectar nuevas experiencias de desinfección para este verano.

A medida que se obtengan resultados concluyentes, se procederá a solicitar el registro de las materias activas identificadas para el cultivo y se elaborará un Manual de Gestión Integrada de Plagas (GIP) de la piña tropical desde la Administración, como medida fundamental para mantener la salud y la productividad del cultivo.

ÉXITO EN LA CELEBRACIÓN DE LA IV EDICIÓN DE AGROTASARTE

El evento se celebró este domingo en el campo de fútbol de Tasarte



La IV Feria Agrotasarte superó este domingo todas las expectativas al congregar a centenares de personas en el campo de fútbol de Tasarte, instalación en la que se llevó a cabo esta feria que se ha consolidado ya como un referente a nivel local y regional.

El objetivo de esta cita es apoyar al tejido agrario y productivo de La Aldea de San Nicolás, así como dinamizar la economía local y atraer visitantes al municipio.

Para ello, en esta cuarta edición se llevó a cabo una amplia programación, que se inició a las 10.00 horas con la apertura de la muestra de productos agrícolas y artesanales.

Junto a la muestra se habilitó también un área de restauración. En ambos casos, los residentes y visitantes pudieron disfrutar y adquirir productos frescos de kilómetro 0, poniendo así en valor “la alta calidad de los productos gastronómicos que se cultivan o se elaboran en La Aldea de San Nicolás”.

El acto ha contado con la presencia del alcalde de La Aldea de San Nicolás, Víctor Hernández; el primer teniente de alcalde y concejal del Sector Primario, Pedro Suárez; el concejal de Turismo y Comercio, Néstor Oliver Ramírez; la concejala de Empleo y Desarrollo Local, Yara Cárdenes; la concejala de Política Social y del Mayor, Jennifer Sosa, así como otras autoridades municipales.

Las familias aldeanas, sobre todo los más pequeños, pudieron disfrutar de talleres, animación infantil y juegos al aire libre, así como de juegos de mesa.

Las personas asistentes a la IV edición de Agrotasarte pudieron practicar y conocer el lenguaje silbado, gracias al taller impartido por la asociación 'Yo Silbo'.

Catas gastronómicas, taller de elaboración de quesos, y otras actividades hicieron las delicias de los cientos de asistentes que pasaron por la IV Feria Agrotasarte, que finalizó en torno a las 16.00 horas.

No faltó la música, que en esta ocasión la puso Mariachi y Kilombo Improvisado.

La Feria Agrotasarte se enmarca dentro de la iniciativa 'La Cumbre Vive', y está financiada por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria.

Al respecto, el concejal de Comercio del Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, Néstor Oliver Ramírez, ha agradecido a todas las personas



que han participado y hecho posible una nueva edición de Agrotasarte, porque “nuevamente ha sido todo un éxito”.

En este sentido, ha recordado que “este tipo de encuentros no solamente contribuyen a dar a conocer nuestros productos y a dinamizar el municipio y la economía local, sino que también educan y sensibilizan, porque se promueven prácticas sostenibles y un consumo más consciente y responsable”.



PORTADA

LA FIESTA DEL QUESO 2024 EN EL CASCO DE GUÍA COSECHÓ UN ROTUNDO ÉXITO

Las queserías artesanales de Gran Canaria que participaron en la feria de gastronomía vendieron cerca de 2000 kilos durante la jornada festiva



La Fiesta del Queso 2024 cosechó nuevamente un rotundo éxito, superando todas las expectativas durante su primera edición celebrada este domingo en el casco histórico de la ciudad, una jornada festiva en



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 que se celebraron también las 'bodas de plata' de la Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' que llegaba este año a su vigesimoquinta edición.

"Una edición especial la de este año" en palabras del alcalde, Pedro Rodríguez, "con la que reafirmamos nuestro compromiso y apuesta de presente y futuro por nuestro sector primario, por nuestros agricultores y ganaderos, reivindicando su papel fundamental en la cultura y en la economía de nuestra tierra", señaló. Asimismo el primer edil guinense agradeció a todos los que año tras año la hacen posible, comenzando por las queserías que participan y haciéndolo extensivo al director de esta Cata durante más de una década, Antonio Javier González Díaz, al panel de catadores, al maestro quesoero Isidoro Jiménez, y a todos los que de una u otra forma colaboran para mantener la calidad y el prestigio del que goza la Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía'.

En este mismo sentido se pronunció la consejera insular de Industria y Comercio, Minerva Alonso, que destacó la presencia en este evento de cuatro chefs procedentes de Asturias y Cantabria, participantes en la iniciativa Terrae, "que van a tener la posibilidad de conocer una joya de Gran Canaria que son los quesos de Guía".

2000 kilos de queso vendido

La jornada festiva de volvió a contar con una feria de gastronomía y artesanía en la Plaza Grande y todo su entorno con un total de 40 puestos, 12 de queserías de Gran Canaria, cuyos propietarios se mostraron muy satisfechos de las ventas realizadas, que alcanzaron los cerca de 2.000 kilos en esta edición.



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

Además del producto estrella, la jornada festiva contó con otros muchos puestos donde adquirir excelentes productos artesanales y locales. Y así, este año se volvió a contar con los panes artesanales de El Tanque, de Tenerife, con Hiram Gómez al frente, participante en esta feria durante más de una década y que regresó en esta edición tras cuatro años sin poder asistir. Entre los que asistían por primera vez se encontraba el que ofrecía patés y cremas vegetales, del matrimonio formado por Enrique Linares y Esther Villanueva, de Agüimes; o en el que se podían adquirir los aguacates y naranjas ecológicas cosechadas en las medianías guienses, en la Ecofinca Selva Doramas, que también venían este año por primera vez, según explicaba uno de sus responsables, Jaime Rodríguez.

La música durante toda la mañana, en la Plaza Grande, corrió a cargo de las agrupaciones folklóricas 'Los Incansables', el espectáculo "Solistas con denominación de origen" en las voces de Alba Pérez, Patricia Muñoz y Besay Pérez y la A.F. 'Noroeste Guiense'.

Codiciadas exquisiteces

Como cada año triunfaron, también, las exquisiteces de la Muestra de Cocina 'Sabores con Estrella-Quesos de Guía' que pudieron degustarse gracias al buen hacer del alumnado y profesorado de los ciclos formativos de Cocina y Restauración, Servicios de Restauración y Panadería, Repostería y Confitería y Dirección de Servicios en Restauración del IES Noroeste.

De nuevo el patio de la Casa de la Cultura se abarrotó de público para conseguir alguna de las codiciadas exquisiteces reparadas y servidas con



esmero por los futuros cocineros, camareros y reposteros que se forman en el IES Noroeste. Entre las más de 1.000 degustaciones que hoy se pudieron disfrutar se encontraban propuestas tan sugerentes como la 'hamburguesa de cochino con pan de tuno y queso de Flor', 'el taco con queso de crema de flor', 'jurel langostinos y maracuyá', 'pan de queso y carne mechada de cabra', 'rollito relleno de baifo y queso de media flor', 'croquetas de queso de Guía y dátiles' y, de postre, 'tarta cremosa con queso de flor y fresas maceradas en vinagre'; 'quesillo de Guía' y 'Guiamisú'.

21 Queserías participaron en la XXV Cata Insular 'Queso de Flor de Guía'

Sobre las tres de la tarde se conocía el nombre de las queserías ganadoras en la XXV Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' celebrada bajo la dirección de Antonio Javier González Díaz, técnico del Cabildo de La Palma, acompañado por el maestro quesoero Isidoro Jiménez; el técnico de la Consejería de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Elizardo Monzón, y un panel de 19 catadores.

Este año participaron en la Cata un total de 21 queserías de los municipios de Guía, Gáldar, Moya, Valleseco, Tejeda, Agüimes, Santa Lucía de Tirajana, Las Palmas de Gran Canaria y San Bartolomé de Tirajana, presentando un total de 40 quesos a estas 4 categorías: "Mezcla de Cuajos", "Cuajo Vegetal", "Gran Canaria Semicurado" y Gran Canaria Curado". A éstos se suman los Premios Especiales para los quesos de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".

Los galardones a todos los premiados se entregarán el próximo sábado



4 de mayo en el Mercado de Guía, en un acto que se celebrará a las 20:00 horas.

Queserías premiadas:

“Categoría Gran Canaria Semicurado”

Primer Premio: Cortijo de Las Hoyas (Moya)

Segundo Premio: Quesería Artesanal Guedes (Santa Lucía)

Tercer Premio: Quesería Lomo El Chorrillo (Valleseco)

Categoría Gran Canaria Curado

Primer Premio: Quesería La Caldera (Gáldar)

Segundo Premio Quesería Era del Cardón (Agüimes)

Tercer Premio: Cortijo de Pavón (Guía)

Categoría Cuajo Vegetal

Primer Premio: Quesería Altos de Moya (Moya)

Segundo Premio: Cortijo de Caideros (Gáldar)

Tercer Premio: Quesería Madre Vieja (Moya)

Categoría Mezcla de Cuajos

Primer Premio: Quesería Artesanal Guedes (Santa Lucía)

Segundo Premio: Cortijo de Caideros (Gáldar)

Tercer premio: Cortijo El Montañón (Gáldar)

Premios Especiales D.O.P “Queso Flor de Guía”, “Queso Media Flor de Guía” y “Queso de Guía”

Premio Especial ‘Queso de Guía’: Quesería La Caldera (Gáldar)



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

Premio Especial 'Queso Flor de Guía': Quesería Altos de Moya (Moya)
Premio Especial 'Queso Media Flor de Guía': Cortijo de Caideros (Gáldar)

Reconocimiento, Gran Canaria Semicurado con DOP Queso de Guía:
Cortijo de Pavón (Guía)

Los actos celebrados este domingo en el marco de la Fiesta del Queso 2024 han sido financiados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias y Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria.

ÉXITO EN LA CELEBRACIÓN DE LA IV EDICIÓN DE AGROTASARTE

El evento se celebró este domingo en el campo de fútbol de Tasarte



La IV Feria Agrotasarte superó este domingo todas las expectativas al congregarse a centenares de personas en el campo de fútbol de Tasarte, instalación en la que se llevó a cabo esta feria que se ha consolidado ya como un referente a nivel local y regional.

El objetivo de esta cita es apoyar al tejido agrario y productivo de La

Aldea de San Nicolás, así como dinamizar la economía local y atraer visitantes al municipio.

Para ello, en esta cuarta edición se llevó a cabo una amplia programación, que se inició a las 10.00 horas con la apertura de la muestra de productos agrícolas y artesanales.

Junto a la muestra se habilitó también un área de restauración. En ambos casos, los residentes y visitantes pudieron disfrutar y adquirir productos frescos de kilómetro 0, poniendo así en valor "la alta calidad de los productos gastronómicos que se cultivan o se elaboran en La Aldea de San Nicolás".

El acto ha contado con la presencia del alcalde de La Aldea de San Nicolás, Víctor Hernández; el primer teniente de alcalde y concejal del Sector Primario, Pedro Suárez; el concejal de Turismo y Comercio, Néstor Oliver Ramírez; la concejala de Empleo y Desarrollo Local, Yara Cárdenes; la concejala de Política Social y del Mayor, Jennifer Sosa, así como otras autoridades municipales.

Las familias aldeanas, sobre todo los más pequeños, pudieron disfrutar de talleres, animación infantil y juegos al aire libre, así como de juegos de mesa.

Las personas asistentes a la IV edición de Agrotasarte pudieron practicar y conocer el lenguaje silbado, gracias al taller impartido por la asociación 'Yo Silbo'.



Catas gastronómicas, taller de elaboración de quesos, y otras actividades hicieron las delicias de los cientos de asistentes que pasaron por la IV Feria Agrotasarte, que finalizó en torno a las 16.00 horas.

No faltó la música, que en esta ocasión la puso Mariachi y Kilombo Improvisado.

La Feria Agrotasarte se enmarca dentro de la iniciativa 'La Cumbre Vive', y está financiada por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria.

Al respecto, el concejal de Comercio del Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, Néstor Oliver Ramírez, ha agradecido a todas las personas que han participado y hecho posible una nueva edición de Agrotasarte, porque "nuevamente ha sido todo un éxito".

En este sentido, ha recordado que "este tipo de encuentros no solamente contribuyen a dar a conocer nuestros productos y a dinamizar el municipio y la economía local, sino que también educan y sensibilizan, porque se promueven prácticas sostenibles y un consumo más consciente y responsable".



GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario por la que conceden provisionalmente las subvenciones al amparo de la Orden de 27 de diciembre de 2023, por la que se convocan, de manera anticipada para el ejercicio 2024, las subvenciones de concurrencia competitiva destinadas a la ejecución 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, Componente 3, Inversión 3 (C3.I3).

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/7314dc3f-c676-4d33-8274-10371fceba78>

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario por la que conceden provisionalmente las subvenciones al amparo de la Orden de 27 de diciembre de 2023, 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, Componente 3, Inversión 4 (C3.I4).

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/d581d358-cc63-40c1-ac0c-726f8ccf89ea>

BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

CABILDO INSULAR DE EL HIERRO

- Bases específicas reguladoras para la subvención a la producción de determinadas variedades de uva para la obtención de vino de calidad elaborado en El Hierro en 2023

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Extracto de la Orden de 25 de abril de 2024, por la que se convoca el premio "Alimentos de España a los Mejores Jamones, año 2024.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2024-15447

Resolución de 24 de abril de 2024, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal,

por la que se modifica el anexo II de la Orden APA/1251/2020, de 21 de diciembre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-8595

CABILDO DE GRAN CANARIA

Convocatoria de subvenciones para la ejecución de mejoras sanitarias, ambientales, funcionales y estéticas en explotaciones ganaderas de Gran Canaria 2024-2025

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=3058088>



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