

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA S.L. C.V. Nº 10.153.199

**PORTADA**

### **VALLESECO, CAPITAL CANARIA DE LA SIDRA**

El municipio se reafirma como pionero en el cultivo de la manzana y pide la sede del centro de referencia de la Comunidad Autónoma



Sidra y huevos duros. Esos dos productos se han convertido en un

símbolo de Valleseco y este domingo fueron los protagonistas en la víspera de la festividad de San Vicente Ferrer, en la que también hubo música, juegos infantiles y animación en las calles a la espera, este lunes, del día grande del patrono, con los actos religiosos, la feria de ganado, más música y humor.

El municipio de Valleseco es desde hace 15 años la punta de lanza en Canarias en el cultivo de la manzana reineta para la elaboración de sidra y aspira a consolidar ese liderazgo con la ubicación en el pueblo del centro de referencia e investigación de todos los productores del Archipiélago.

Por lo pronto, este fin de semana acogió la segunda feria regional, con reuniones de todos los implicados del sector, y celebró el Primer Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento, en el que participaron 23 sidras, 13 procedentes de las siete sidrerías de Valleseco, seis de tres empresas de Tenerife, tres de una única sidrería de La Palma y una de un productor de El Hierro.

El Concurso Oficial se desarrolló con una cata ciega con un jurado experto de ocho miembros, algunos llegados de Asturias y el País Vasco, y en paralelo se celebró otra cata popular en la que las diferentes sidras fueron evaluadas por los vecinos y algunos representantes institucionales, entre ellos el consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez, y el director del ICCA, Luis Arráez.



## Tres categorías

En el concurso oficial, cuyo resultado se dará a conocer en las próximas semanas por el consejero regional de Agricultura, Narvay Quintero, se valoraron tres categorías, con diez muestras de las sidras naturales, siete de las gasificadas y seis de las espumosas. Optan a la Gran Medalla de Oro, la de Oro, la de Plata y las distinciones especiales de Mejor sidra de Canarias 2024, Mejor sidra ecológica de Canarias 2024, y Mejor Imagen y Presentación 2024.

Luis Arráez resaltó que al igual que el ICCA apoya a otros sectores con concursos de quesos, vinos, gofios, aceites o sales, ha impulsado este certamen porque en Canarias hay sidras «de muy buena calidad», que incluso ha obtenido premios en muestras nacionales e internacionales.

«En cantidad -apuntó Arráez- no podemos competir con otras regiones, porque solo producimos una media de 75.000 litros anuales, de ellos unos 50.000 litros en Valleseco, pero es importante dar visibilidad al producto para que los ciudadanos y los turistas que nos visitan sepan que en Canarias también se produce sidra y que tenemos unas zonas donde se cultivan manzanas de gran calidad, como las medianías de Gran Canaria, Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro».

De ello se habló en las reuniones de productores del fin de semana, donde los invitados de Asturias y el País Vasco analizaron la situación actual de la sidra y su cultivo, las perspectivas de futuro, además de dar una charla para el correcto etiquetado.

Valleseco, declaró el director del ICCA, lleva la delantera en la producción



de sidra, pero visto que este cultivo «tiene futuro», el Gobierno de Canarias va a ayudar a los que empiezan en otros lugares para que no sea un solo municipio el que lleve el peso de esa promoción y comercialización.

El apoyo al cultivo de la manzana, según Arráez, es también una medida para frenar la despoblación de las localidades rurales. «En la sidra hay futuro; no podemos pensar en grandes cantidades, pero sí competir en singularidad porque los suelos volcánicos y el clima le confieren una singularidad y una diferenciación muy especial, al igual que ocurre con los vinos canarios».

### Pasos firmes

José Antonio Norniella, director técnico de la cata, dijo que la mejoría de las sidras canarias «se aprecia año a año» y coincidió en que la producción tiene porvenir en los mercados. «Son diferentes a las de Asturias, de donde vengo yo, por la materia prima, pues allí utilizamos muchas variedades de manzanas y aquí solo cultivan la reineta, lo que le da una tipicidad característica tanto en aroma como en sabor», relató el experto jurado, quien recalcó que observa «muchísima ilusión para mejorar y crecer en la producción dando pasos firmes y tranquilos».

De los siete productores de Valleseco, tres de ellos no solo se presentaron al concurso, sino que montaron un puesto en la feria para ofrecer degustaciones de sus marcas y vender algunas botellas al público interesado.

El lagar de Tuscany fue el más concurrido, pues sus propietarios



instalaron grandes barriles y escanciaron dos de las tres sidras que producen, la natural y la gasificada. En las colas que se formaron para degustar sus bebidas, la pregunta más repetida era sobre el origen de la marca comercial. Sí, tiene relación con Falcon Crest, según explicó Vicente Marrero, uno de sus propietarios.

«El nombre es un tributo de la juventud rural, porque cuando los estudiantes de Valleseco salíamos a Teror o Arucas nos decían de forma cariñosa, no despectiva, que éramos del Valle de Tuscany; de ahí salió el nombre», comentó Marrero, quien detalló que tienen la bodega en una antigua vivienda del barrio de Lanzarote y los manzaneros en fincas situadas entre el pueblo de Valleseco y la localidad de Valsendero.

Tuscany produce unos 3.000 litros al año, pero aspira a aumentar esa cantidad en los próximos años porque «las perspectivas son buenas». Se presentó al concurso de cata ciega con la sidra natural y gasifica extra. También la espumosa, pero se agotó en Navidad. «Nos las quitaron de la mano», indicó.

Ángel Domínguez, del Lagar de Valleseco, fue el pionero en la elaboración de sidra en Gran Canaria y en su puesto de venta en la feria mostró orgulloso las medallas y reconocimientos que han obtenido sus caldos en la última década.

En sus dos hectáreas de terrenos de La Laguna tiene manzanas para producir unos 5.000 litros anuales, aunque en 2023 fueron 7.000 litros. «El rendimiento en presa es del 53%, porque llovió un poco más y la fruta estaba menos seca, pero cada año es distinto porque depende de



la floración, de si hay o no abejas en la zona, o de que los vientos fuertes no dañen las flores», precisó.

También opina que la sidra canaria tiene futuro, aunque él se lanzó a la aventura sin tenerlo muy claro. «Cuando yo empecé me decían que, si estaba loco, hacer sidra en Canarias, pero un amigo me enredó y empezamos», afirma divertido. Ahora ya son siete productores y cuatro embotellan y venden con marca comercial, uno de ellos el propio Ayuntamiento de Valleseco, que hace 15 años inició el proyecto y ahora ve sus resultados.

El alcalde, José Luis Rodríguez, expresó su satisfacción al ver lleno el nuevo recinto ferial y comprobar el interés de los visitantes. Los próximos pasos ya están pensados. Crear el centro de referencia en Valleseco, para lo que ya existe un inmueble y el compromiso del Cabildo de financiar el proyecto y las obras, y modificar el decreto del Gobierno autonómico sobre los bochinches de Gran canaria y los guachinches de Tenerife para que, como ocurre con la venta de vinos, se permita abrir también los de sidras. Ángel Domínguez, el pionero, aplaude la idea, pero la ve a más a largo plazo. A su juicio, lo inmediato deben ser las visitas guiadas a los lagares, algo que ya se hace tímidamente en Valleseco.

José María Déniz, de sidras Fierro, también se apunta y ya dispone de lagar en Madrelagua, donde tiene fincas que le generan 1.500 litros de sidra al año.

Miguel Hidalgo recalcó que el nombre de Valleseco ya está vinculado a la sidra a nivel nacional y anunció que el Cabildo va a seguir respaldando



al Ayuntamiento, en coincidencia con la solicitud del alcalde, para que el cultivo de la manzana y sus derivados sean uno de los motores de la economía del municipio para evitar el despoblamiento.



**PORTADA**

## **23 SIDRAS COMPITEN POR SER LA MEJOR DE CANARIAS EN VALLESECO, EN EL I CONCURSO AGROCANARIAS**

Se ha desarrollado a través de un sistema de cata ciega, ejecutada por ocho catadores y catadoras especialistas en el análisis de productos agro-alimentarios | El fallo del jurado se hará público el 3 de junio



Un total de 23 sidras han competido este domingo en Valleseco, bajo el I Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias. Tres de ellas proceden de siete sidrerías de Gran Canaria; seis de tres empresas de Tenerife; tres de la única sidrería de La Palma; y una de un productor de El Hierro.

El certamen ha sido organizado por el Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y con el apoyo



**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 este Ayuntamiento de Valleseco.

El concurso cuenta con tres categorías: la de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), que contó con diez muestras; gasificadas (extraseca, seca, semiseca y dulce), con siete; y espumosas (extraseca, seca, semiseca y dulce), con seis.

Se ha desarrollado a través de un sistema de cata ciega, ejecutada por ocho catadores y catadoras especialistas en el análisis de productos agro-alimentarios. El panel de catadores, así, ha evaluado las muestras sin conocer su procedencia, determinando con sus valoraciones la Gran Medalla de Oro, la de Oro y la de Plata, y las distinciones especiales de 'Mejor sidra de Canarias 2024', 'Mejor sidra ecológica de Canarias 2024', y 'Mejor Imagen y Presentación 2024'.

El director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, destacó que se trata de un sector en auge, «que ha visto como el número de empresas, producciones y la calidad de estas ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años, siendo reconocidas en certámenes nacionales e internacionales, y recordó que existen actualmente una veintena de sidrerías en Gran Canaria, Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, de las cuales siete se localizan en este municipio grancanario, que concentra la producción de la isla y que ha liderado el fomento de estas elaboraciones, trabajando para la futura creación de la marca de garantía «Sidra de Valleseco», entre otras acciones.

«Este concurso surge a propuesta de la corporación local, una iniciativa



que el Gobierno canario respalda porque considera muy importante seguir avanzando en la consolidación de cultivos como la manzana por lo que estos aportan a las zonas de medianías», agregó.

Por su parte, el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, señaló que este certamen busca «seguir en la senda de conseguir un objetivo común de todos los municipios sidreros de Canarias que no es otro que las manzanas y las sidras de las islas tengan presencia en la economía de estas localidades productoras a través de un proyecto ilusionante que tiene a Valleseco como punta de lanza y que cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias».

El certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario reconoce y promociona anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales marinas del archipiélago, y se enmarca en la celebración de la II Feria Regional Sidra de Canarias, que promueve la corporación local, en esta edición con el apoyo del Gobierno canario. Esta ha comprendido, entre otras actividades, un encuentro con productores de sidra del archipiélago canario, celebrado el sábado y en el que se sidreros y especialistas de Asturias, País Vasco y Canarias abordaron el proceso de elaboración de esta producción, las normas de etiquetado del producto, las subvenciones para este sector y las perspectivas de futuro de esta producción en las islas.

El acta del fallo del jurado con las producciones premiadas se hará pública el 3 de junio en un acto que tendrá lugar en la sede de Presidencia del Gobierno en Las Palmas.



## Panel de cata

El panel de cata de este I Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias ha estado integrado por José Antonio Norniella, enólogo y maestro sidrero; Benito Pecina, sidrero de la Sidrería Kudarcon Vasco; Do-lores Isabel Armas, inspectora del Servicio de Inspección, Laboratorios e Informes del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; Domingo Donato, enólogo y gerente de Prodel Agrícola; Elisabet Delgado, WSET2, sumiller y técnica superior en Vitivinicultura y Enología; Lluçia Fernández Marqués, miembro de la Fundación Astures XXI y editora de la revista La Sidra; Manuel González Hernández, jefe de cocina de La Tunera; y Patricia Perdomo, consultora especializada en agroalimentación y restauración y máster en investigación y gestión de restaurantes por la Basque Culinary Center.

## **A LA RICA PAPA DE AGUA DE BUEYES**

En la finca de Juan López, el Ayuntamiento de Antigua finaliza las prácticas del segundo curso sobre este cultivo, en esta ocasión centrado en el riego, abonos y control de plagas



En la finca de Juan López, en Agua de Bueyes, ha concluido la parte práctica del segundo curso del Ayuntamiento de Antigua sobre las buenas prácticas en el cultivo de papas, dedicado en esta ocasión a los

riegos, abonos y control de plagas.

La siembra de las papas se desarrolló en la misma finca cedida por el vecino y, en esta segunda visita práctica, los participantes pudieron comprobar el crecimiento y desarrollo de las matas, en dos cultivos diferentes con y sin abono.

El tercer bloque de esta formación gratuita, organizada por la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, será de nuevo impartido por el técnico agropecuario, Agustín Cabrera San Blas, y estará dedicado a la recogida de las papas, su almacenamiento y proceso tras la cosecha.



**PORTADA**

## **UN TOTAL DE 23 SIDRAS COMPITEN POR CONVERTIRSE EN LA MEJOR DE CANARIAS EN EL I CONCURSO AGROCANARIAS**

El municipio Valleseco acogió hoy domingo, 19 de mayo, el I Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias, un certamen organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con el apoyo de este Ayuntamiento, en el que participan un total de 23 sidras, trece procedentes de siete sidrerías de Gran Canaria, seis de tres empresas de Tenerife, tres de una única sidrería de La Palma y una de un productor de El Hierro



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



Tres son las categorías del certamen, la de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), que contó con diez muestras; gasificadas (extraseca, seca, semisecca y dulce), con siete, y espumosas (extraseca, seca, semisecca y dulce), con seis. Este se ha regido por un sistema de cata ciega, según el cual el panel de cata, conformado por ocho catadores y catadoras, especialistas en el análisis de productos agroalimentarios, evalúa las muestras sin conocer su procedencia, determinando con sus valoraciones la Gran Medalla de Oro, la de Oro y la de Plata, y las distinciones especiales de «Mejor sidra de Canarias 2024», “Mejor sidra ecológica de Canarias 2024”, y “Mejor Imagen y Presentación 2024”.

El director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, destacó que se trata de un sector en auge, “que ha visto como el número de empresas, producciones y la calidad de estas ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años, siendo reconocidas en certámenes nacionales e internacionales, y recordó que existen actualmente una veintena de sidrerías en Gran Canaria, Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, de los cuales siete se localizan en este municipio grancanario, que concentra la producción de la isla y que ha liderado el fomento de estas elaboraciones, trabajando para la futura creación de la marca de

garantía "Sidra de Valleseco", entre otras acciones. "Este concurso surge a propuesta de la corporación local, una iniciativa que el Gobierno canario respalda porque considera muy importante seguir avanzando en la consolidación de cultivos como la manzana por lo que estos aportan a las zonas de medianías", agregó.

Por su parte, el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, señaló que este certamen busca "seguir en la senda de conseguir un objetivo común de todos los municipios sidreros de Canarias que no es otro que las manzanas y las sidras de las islas tengan presencia en la economía de estas localidades productoras a través de un proyecto ilusionante que tiene a Valleseco como punta de lanza y que cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias".

El certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través de este organismo autónomo reconoce y promociona anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales marinas del archipiélago, y se enmarca en la celebración de la II Feria Regional Sidra de Canarias, que promueve la corporación local, en esta edición con el apoyo del Gobierno canario. Esta ha comprendido, entre otras actividades, un encuentro con productores de sidra del archipiélago canario, celebrado el sábado y en el que se sidreros y especialistas de Asturias, País Vasco y Canarias abordaron el proceso de elaboración de esta producción, las normas de etiquetado del producto, las subvenciones para este sector y las perspectivas de futuro de esta producción en las islas.

El acta del fallo del jurado con las producciones premiadas se hará



pública el 3 de junio en un acto que tendrá lugar en la sede de Presidencia del Gobierno en Las Palmas.

### Panel de cata

El panel de cata de este I Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias ha estado integrado por José Antonio Norniella, enólogo y maestro sidrero; Benito Pecina, sidrero de la Sidrería Kudarcon Vasco; Dolores Isabel Armas, inspectora del Servicio de Inspección, Laboratorios e Informes del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; Domingo Donato, enólogo y gerente de Prodel Agrícola; Elisabet Delgado, WSET2, sumiller y técnica superior en Vitivinicultura y Enología; Lluçia Fernández Marqués, miembro de la Fundación Astures XXI y editora de la revista La Sidra; Manuel González Hernández, jefe de cocina de La Tunera; y Patricia Perdomo, consultora especializada en agroalimentación y restauración y máster en investigación y gestión de restaurantes por la Basque Culinary Center.



## PORTADA

### **RÉCORD DE PARTICIPACIÓN EN FEAGA 2024, MÁS DE 45.000 PERSONAS VISITAN LA FERIA**

La Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga) de Fuerteventura se despide como una de las ediciones más visitadas con más de 45.000 personas durante todo el fin de semana, según informa la organización.



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 el acto de clausura, la presidenta del Cabildo de Fuerteventura, Lola García, agradeció a la familia del sector primario por su compromiso con la feria, así como a todas las personas e instituciones que lo han hecho posible



“La alta participación en Feaga es una muestra de lo vivo que está nuestro sector primario y de lo que supone culturalmente para el pueblo mayorero. Además, se ha puesto el acento en resaltar la calidad de nuestro producto local de la mano de nuestro sector de restauración y la necesidad de que todas las administraciones sigamos trabajando para que la industria ganadera, pesquera y agrícola de la Isla sea cada vez más fuerte y competitiva”, añadió Lola García.

La presidenta insular “hemos sido el mejor escaparate del producto local de Canarias. Poner esta feria en lo más alto, porque es lo que se merece el sector, con la presencia de escolares, mayores y público general”.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Matías Peña, “hemos intentado innovar en Feaga con muchos cambios y un reto por delante. Llevamos desde el mes de enero para sacar la feria adelante y seguiremos mejorando de cara al próximo año”. En este sentido, agradeció al equipo de la Consejería por la organización, a los

expositores, productores, ganaderos y el compromiso del sector primario porque “unidos llegaremos lejos”.

El director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, Andrés Díaz, agradeció el trabajo diario de agricultores, ganaderos y pescadores, “que en estos días nos han trasladado sus demandas, de las que hemos tomado buena nota”. “Desde el Gobierno de Canarias seguiremos apoyando la mayor feria del sector primario de toda Canarias”.

Las autoridades extendieron su agradecimiento a protección civil, fuerzas y cuerpos de seguridad del estado, sanitarios, y la constancia de todos los ayuntamientos y Gobierno de Canarias. Asimismo, entregaron un diploma acreditativo por su participación a las entidades que participaron en las naves comercial e institucional.

La XXXVI edición de Feaga ha contado con récord de participación. Más de 250 puestos con 61 stands en la nave comercial, 24 en la nave institucional, 31 en el área de productores y 58 en el mercado de artesanos. Asimismo, se ha incrementado la participación de ganado con respecto a la anterior edición, llegando a casi 500 ejemplares de ganado.

Entre los eventos más populares se encuentra la subasta de sementales, con la participación de una veintena de ejemplares con 1.425 euros como puja más alta o el ordeño manual con una marca de casi cinco litros por el ganadero Juan Pedro Hernández.

### Resultados premios Tabefe

Durante el acto se dieron a conocer los ganadores del XX Concurso de



**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

Quesos de Leche de Cabra -Premios Tabefe. El premio a Mejor Queso de Canarias ha recaído en el queso semicurado de leche cruda de la quesería 'Filo del Cuchillo' de Lanzarote.

Mejor Queso de Canarias: Queso semicurado de leche cruda de la quesería Filo del Cuchillo de Lanzarote.

Quesos elaborados con leche pasteurizada:

Queso Tierno:

1º Premio: Quesería Montaña Blanca (Lanzarote)

Accésit: Quesería el Faro (Lanzarote)

Queso semicurado:

1º Premio: Quesería El Roano (Murcia)

Accésit: Julián Díaz (Tiscamanita)

Queso curado:

1º Premio: El Roano (Murcia)

Accésit: El Tofio de Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Quesos elaborados con leche cruda:

Queso tierno:

1º Premio: Cañada de Agando (Tuineje)

Accésit: Quesos La Ampuyenta.

Queso semicurado:

1º Premio: Quesería Filo del Cuchillo (Lanzarote)

Accésit: Quesos La Ampuyenta.



Queso curado:

1º Premio: Quesos de Rosa de la Madera.

Accésit: Filo del Cuchillo (Lanzarote)

## **JUAN PEDRO HERNÁNDEZ, VENCEDOR DEL CONCURSO DE ORDEÑO MANUAL DE FEAGA CON 4,9 KILOGRAMOS**

El ganadero Juan Pedro Hernández Ramos de Betancuria se proclama ganador del concurso de ordeño manual de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga) de Fuerteventura con una marca de 4,9 litros en un minuto. El segundo puesto fue para Antonio Espinel con 3,8 litros y el tercero para Esteban Rodríguez con 3,4. Los ganadores reciben 300, 250 y 200 euros, respectivamente



Asimismo, se desarrolló el concurso funcional (ordeño con máquina) de cabra individual con Julián Pérez Alonso en primera posición con un rendimiento de 9,8 litros, Belén Ramírez en segundo puesto con 8,8 y tercero para Margarita Rodríguez con 7,6 litros.

### Premiados en el concurso morfológico de ganado

En el acto de clausura se dieron, asimismo, los resultados del concurso morfológico de Feaga 2024, en el que se repartieron 11.800 euros en premios entre las diferentes categorías.

En el concurso morfológico de cuatro machorras recría los premios fueron para Belén Ramírez, Rubén Curbelo y Pablo Ramos Rodríguez. En macho adulto los vencedores fueron Blas Gregorio Alonso con primer premio, Pedro Peña con segundo y cuarto premio, y Benjamín Díaz con el tercero.

En lo referente a ganado mayor, los premios para vacas y toros del país fueron para Belén Ramírez, y el de toros de razas foráneas para Alejandro Cabrera Fuentes. Los premios de ganado camellar fueron para el Museo del Campo Majorero.

Los ganaderos Pablo Ramón Rodríguez, José Emiliano Perdomo y Alfredo Perdomo ganaron en la categoría macho joven; Miguel Cano, Ganadería La Atalaya y Jenifer Pérez en carnero canario y Miguel Cano, Jessica Moséguez y Ganadería la Atalaya en oveja canaria. En la categoría oveja pelibuey, los premios fueron para Alejandro Cabrera, Pedro Peña y Jessica Moséguez mientras que carnero pelibuey fueron para Matías Hernández (primer y tercer premio) y Alejandro Cabrera (segundo).

Los premios de presentación fueron para Grupo Vacas de Arrastre de Tenerife, Museo del Campo Majorero y Asociación Ganado de Costa.

