



NOTICIAS

Martes, 4 de junio de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

LA FERIA RURAL JOVEN PROMUEVE EL RELEVO GENERACIONAL EN EL SECTOR PRIMARIO LOCAL

La Casa del Ganadero acogerá las primeras actividades de este encuentro que se llevará a cabo mañana y pasado con charlas, talleres, degustaciones y concursos para los jóvenes



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 Casa del Ganadero acogerá las primeras actividades de la segunda edición de la Feria Rural Joven, un evento que se celebra mañana y pasado con el que la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga-Asaja Canarias) y la Concejalía de Sector Primario de La Laguna pretenden promover el relevo generacional y tecnológico en las explotaciones ganaderas y agrícolas de Tenerife.

En su presentación, Dailos González, concejal accidental del área, hizo hincapié en que «el relevo generacional es una de las grandes asignaturas pendientes del sector y de todas las administraciones que tenemos competencias en este ámbito». El edil se refirió a que «se hace necesario atraer talento joven más comprometido con la sostenibilidad en favor de un desarrollo del sector profesionalizado y moderno, siempre desde una perspectiva local sustentable».

Dailos González reivindicó que para ello el sector «debe ser rentable, por lo que tenemos que apoyar y divulgar los proyectos que funcionan y generan ilusión entre la población juvenil». El concejal puso el dedo en la llaga al aseverar que «sin relevo generacional, nuestra alimentación queda comprometida».

Theo Hernando Olmo, secretario general de Asaga-Asaja Canarias, avanzó que el programa contará con charlas educativas, talleres, degustaciones gastronómicas y concursos, todo ello destinado al alumnado de Educación Primaria y Secundaria de La Laguna. Aclaró los actos de la Feria se dedicarán a los jóvenes de 9 a 12 años. El evento retomará su actividad a finales de octubre con otra edición para alumnos de más de 12 años, con acciones adaptadas a su rango de edad.

Los datos del Instituto Nacional de Estadística reflejan que solo el 12% de los titulares de las explotaciones agrarias tienen menos de 45 años y gran parte de los productores están cerca de su edad de jubilación. «Estas cifras evidencian que ferias como esta son primordiales para acercar la cultura agraria a este sector poblacional», señaló.

El dirigente de Asaga-Asaja Canarias avanzó que el alumnado participante utilizará gafas de realidad virtual para conocer el origen de los recursos hídricos de Tenerife y la problemática actual del agua en la Isla, desde un punto de vista del consumo eficiente. Además, conocerán los insectos beneficiosos para las plantaciones, tales como los polinizadores y otras especies que ayudan a prevenir plagas. Las degustaciones se centrarán en productos locales como el millo y el gofio, priorizando la valorización de cultivos tradicionales de variedades locales.

La segunda edición de la Feria Rural Joven cuenta con la colaboración de la Concejalía de Medio Ambiente del Ayuntamiento de La Laguna, el Consejo Insular de Aguas de Tenerife (Ciatf) y distintas áreas del Cabildo tinerfeño, la Sociedad Agraria Fast y el Observatorio de Calidad de Tenerife, entre otras entidades.

UN CENTENAR DE MUESTRAS TOMAN PARTE EN EL CONCURSO DE VINOS

El Liceo de Taoro celebra el 40 aniversario de este certamen / Participan vinos tintos de todas las denominaciones de origen

En el marco de las fiestas patronales, el Liceo de Taoro acoge el XL Concurso de Vinos Villa de La Orotava, en el que participan 35 bodegas de las denominaciones de origen de Tenerife y otros tantos cosecheros de La Orotava, por lo que se contará con cerca del centenar de muestras. Es un concurso que valora vinos tintos de la Isla, distribuidos en las categorías cosecheros, tintos jóvenes y tintos con barrica, siendo estas dos últimas de carácter insular.



El concurso es uno de los embriones de lo que hoy se conoce como Denominación de Origen Valle de La Orotava, consolidado como un encuentro insular para mantener y potenciar la relación entre bodegueros y cosecheros de la comarca orotavense y de otras comarcas.

Durante la jornada del jueves, coincidiendo con la celebración de la Infraoctava del Corpus, no solo tendrá lugar la cata final, sino que se celebrará la lectura del acta y la entrega de los premios a los ganadores, así como el tradicional almuerzo. Se otorgan tres premios por categoría. El ganador entre los cosecheros de la Villa ofrecerá su vino en la gran cena del Baile de Magos, que organiza el Liceo de Taoro.

Como en los dos últimos años, se concederá un premio especial al mejor vino elaborado con la variedad listán negro y listán negro barrica, de forma que sirve de homenaje a la variedad de uva tinta más cultivada

en el Valle de La Orotava, señala el Consistorio en un comunicado.

Con motivo de las cuatro décadas del concurso, la Sociedad Liceo de Taoro edita una publicación con el título Cuarenta años apoyando el vino en el Valle de La Orotava. En ella se recogen artículos sobre la agricultura de la comarca, el paisaje del cordón trenzado y las labores en el campo, así como una actualización de la historia de este concurso, que complementa la publicada hace 10 años bajo el nombre La viña y el vino en el Valle de La Orotava, editado también por el Liceo de Taoro.

Destaca la colaboración de la Universidad Europea de Canarias y su grado de Publicidad, donde los alumnos participan con sus propuestas de cartel bajo la tutela de la profesora Carolina Hernández Reyes. La ganadora en la modalidad logotipo fue Lucía Rouco, mientras que el mejor cartel lo diseñó Natalia Gómez Saénz.

La última actividad de este aniversario es la impartición de un curso de introducción a los Canary Wine.

LOS AGRICULTORES ESPAÑOLES LEVANTAN LOS BLOQUEOS EN LAS AUTOPISTAS Y PASOS FRONTERIZOS CON FRANCIA

Los técnicos supervisarán la zona antes de reabrir la autopista al tráfico, aunque los manifestantes abandonaron el punto de concentración sin causar desperfectos

Los agricultores que mantenían cortada la autopista AP-7 desde ayer levantaron el bloqueo este martes, como estaba previsto después de

casi veinticuatro horas de protesta, y se retiraron también de otros cuatro pasos fronterizos con Francia en las provincias de Lérida y Gerona (nordeste).



El medio centenar de tractores que quedaba, tras pasar la noche en el paso fronterizo de La Junquera, circula a marcha lenta en dirección sur, después de mantener cortada la AP-7 de entrada a España y, en dirección norte, desde la salida número 3 en Llers.

Los técnicos supervisarán la zona antes de reabrir la autopista al tráfico, aunque los manifestantes abandonaron el punto de concentración sin causar desperfectos.

Las protestas en otros dos pasos fronterizos de Gerona y dos de Lérida, en la región de Cataluña, finalizaron también y las vías que estaban afectadas se están reabriendo progresivamente, según informa el servicio catalán de tránsito.

La movilización, convocada por organizaciones minoritarias, ha tenido seguimiento de agricultores españoles y franceses, con concentraciones en varios pasos fronterizos a lo largo de los montes Pirineos.

A primera hora de este martes seguía el bloqueo de cientos de agricultores en la frontera de Irún, en la región española del País Vasco

(norte), lo que generaba tráfico lento en la AP-8, según las autoridades regionales. Está previsto que también termine hoy esta protesta.

Las quejas, apoyadas por compañeros franceses, se dirigen contra las políticas agrarias europeas; en concreto, los agricultores piden más control de los productos importados, prioridad para las producciones locales y reducciones fiscales para la producción de alimentos, entre otras medidas.

EL TIME.es

PORTADA

“LA ESQUINITA DEL CAFÉ”, LA NUEVA INICIATIVA DE LA DE RESERVA MUNDIAL DE LA BIOSFERA LA PALMA

“La Esquinita del Café” es un proyecto organizado por la Fundación Canaria Reserva Mundial de la Biosfera La Palma y financiado por el Organismo Autónomo Parques Nacionales (OAPN) que consiste en incluir un “coffe corner” (de ahí el nombre del proyecto: “La esquinita del café”) y servir auténtico café palmero en eventos durante el mes de junio hasta en 4 municipios de nuestra Isla

El café en general es un producto con gran arraigo de consumo en La Palma y Canarias por su vinculación con los momentos de reunión y familia, de charla desenfadada, y en general como un elemento dinamizador del encuentro social.



Como producto agrario ha venido sumando iniciativas y ganando espacio de producción en nuestra Isla. Fruto de este crecimiento, en 2018, se crea la Asociación de Caficultores de La Palma (ACILPA) que, uniendo fuerzas, generan y apuestan por una producción de café palmero de calidad y sostenible con el entorno isleño.

Si desean probarlo, este es el momento de aprovechar la oportunidad, ya que podrán degustar el café de La Palma, de manera gratuita, si buscan "La Esquinita del Café" en los siguientes eventos a lo largo de junio:

- El sábado 8, en el Mercafest de El Paso.
- El domingo 9, en el Mercadillo de Barlovento.
- El sábado 15, en La Feria de ganado de San Antonio del Monte, Garafía.
- El viernes 28, en Villa de Mazo, al calor del Acto institucional de celebración del 41 Aniversario de la Reserva Mundial de la Biosfera La Palma.

No falten a su cita con "La Esquinita del Café", donde además encontrarán información sobre el proceso de elaboración y las zonas de cultivo en La Palma.

Colaboran con este proyecto: ACILPA, El Café de Don Manuel, y los cuatro municipios anfitriones: Ayuntamiento de El Paso, Ayuntamiento de Barlovento, Ayuntamiento de Garafía y Ayuntamiento de Villa de Mazo.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA 1 DE MAYO DE 2016

PORTADA

LOS PASTORES DE LAS 'OVEJAS BOMBERO' RECIBEN EL PREMIO EUROPARC-ESPAÑA

Ganaderos del proyecto 'Gran Canaria Pastorea' contribuyen a la prevención de incendios forestales / El técnico del proyecto Didac Díaz recoge el galardón



El proyecto Gran Canaria Pastorea, con el que el Cabildo remunera a los ganaderos por sus servicios de prevención de incendios forestales con sus ovejas-bombero, ha recibido el prestigioso Premio Experiencias Inspiradoras que otorgan la red Europarc-España y la Fundación Fernando González Bernáldez.

Por ese motivo, el presidente del Cabildo, Antonio Morales, recibió ayer en la Casa Palacio a los integrantes y responsables de Gran Canaria

Pastorea y a una representación de los ganaderos de la isla, de quienes destacó su «enorme contribución» a la gestión ambiental y la lucha contra el fuego en los montes.

Morales destacó que en el pasado había una concepción desacertada de la acción frente a los incendios forestales, con campañas que giraban en torno al lema Todos contra el fuego, cuando en realidad se producía «un divorcio entre las administraciones públicas y las gentes del campo». Sin embargo, añadió «este premio nos muestra que nuestro programa es un ejemplo de la lucha de todos y todas contra el fuego, desde la prevención, la concienciación y la acción».

Europarc-España es desde hace más de 30 años el principal foro profesional de las áreas protegidas del país, donde se discuten y elaboran propuestas para la mejora de los espacios naturales. Es miembro activo de la Federación Europarc, organización paneuropea creada en 1973 que reúne a 39 países dedicadas a la gestión de áreas protegidas y a la defensa de la naturaleza.

El premio fue recogido por el responsable técnico del proyecto, Didac Díaz, quien señaló que el consumo de producto local es una de las principales herramientas para prevenir los grandes incendios forestales. «Cuando elegimos en nuestra cesta de la compra productos de Gran Canaria, no solo estamos ayudando al desarrollo económico de la isla sino también a crear un paisaje agrícola vivo y resistente al fuego», sostuvo. En la convocatoria de 2024 se ofertan 55 zonas estratégicas que suponen 2.500 hectáreas para la acción de ovejas y cabras bombero.

LOS AGRICULTORES ESPAÑOLES LEVANTAN LOS BLOQUEOS EN LAS AUTOPISTAS Y PASOS FRONTERIZOS CON FRANCIA

Los técnicos supervisarán la zona antes de reabrir la autopista al tráfico, aunque los manifestantes abandonaron el punto de concentración sin causar desperfectos



Los agricultores que mantenían cortada la autopista AP-7 desde ayer levantaron el bloqueo este martes, como estaba previsto después de casi veinticuatro horas de protesta, y se retiraron también de otros cuatro pasos fronterizos con Francia en las provincias de Lérida y Gerona (nordeste).

El medio centenar de tractores que quedaba, tras pasar la noche en el paso fronterizo de La Junquera, circula a marcha lenta en dirección sur, después de mantener cortada la AP-7 de entrada a España y, en dirección norte, desde la salida número 3 en Llers.

Los técnicos supervisarán la zona antes de reabrir la autopista al tráfico, aunque los manifestantes abandonaron el punto de concentración sin causar desperfectos.

Las protestas en otros dos pasos fronterizos de Gerona y dos de Lérida, en la región de Cataluña, finalizaron también y las vías que estaban

afectadas se están reabriendo progresivamente, según informa el servicio catalán de tránsito.

La movilización, convocada por organizaciones minoritarias, ha tenido seguimiento de agricultores españoles y franceses, con concentraciones en varios pasos fronterizos a lo largo de los montes Pirineos.

A primera hora de este martes seguía el bloqueo de cientos de agricultores en la frontera de Irún, en la región española del País Vasco (norte), lo que generaba tráfico lento en la AP-8, según las autoridades regionales. Está previsto que también termine hoy esta protesta.

Las quejas, apoyadas por compañeros franceses, se dirigen contra las políticas agrarias europeas; en concreto, los agricultores piden más control de los productos importados, prioridad para las producciones locales y reducciones fiscales para la producción de alimentos, entre otras medidas.

The logo for Canarias7, featuring the word "Canarias" in red and "7" in yellow, both in a bold, sans-serif font, enclosed in a white rounded rectangle with a grey drop shadow.

PORTADA

DENUNCIAN VERTIDOS DE DOS GRANJAS GANADERAS DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

La denuncia ha sido presentada por Pacma por supuestos vertidos continuados de estiércol y orines de ganado bovino al barranco de Furell



El partido animalista Pacma ha interpuesto una denuncia en la que pide que se investiguen los vertidos de purines que atribuye a dos granjas ganaderas ubicadas en el municipio de La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria).

La denuncia ha sido presentada ante la Agencia Canaria de Protección del Medio Ambiente, la Dirección General de Ganadería y el Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria y alude a supuestos vertidos continuados de estiércol y orines de ganado bovino al barranco de Furell, precisa Pacma en un comunicado.

Pacma asegura que puso los hechos en conocimiento de la Fiscalía Provincial de Las Palmas el 25 de agosto de 2023, tras lo cual se incoaron diligencias de investigación para comprobar la veracidad de los hechos y si constituyen una infracción penal.

Siempre según este partido, la Fiscalía archivó esas diligencias al no apreciar delito, aunque sin descartar que supongan una infracción de índole administrativa.

Por ello, Pacma solicita ahora a las administraciones que abran un expediente que determine las responsabilidades y sanciones que

procedan y se suspendan las actividades que den origen a vertidos no autorizados.

EL PREMIO EUROPARC-ESPAÑA A LAS OVEJAS BOMBERO DE GRAN CANARIA, PARA LOS PASTORES

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, brinda la distinción a pastores y técnicos «por su enorme contribución a la prevención de incendios forestales»



El proyecto Gran Canaria Pastorea, con el que el Cabildo de Gran Canaria remunera a los pastores por sus servicios de prevención de incendios forestales con sus ovejas-bombero, ha recibido recientemente el prestigioso Premio Experiencias Inspiradoras que otorgan la red Europarc-España y la Fundación Fernando González Bernáldez.

Por ese motivo, el presidente del Cabildo, Antonio Morales, recibió este lunes en la Casa Palacio a los integrantes y responsables de Gran Canaria Pastorea y a una representación de los pastores y pastoras de la isla, de quienes destacó su «enorme contribución» a la gestión ambiental y la lucha contra los incendios forestales.

Morales resaltó que en el pasado había una concepción desacertada de

la acción frente a los incendios forestales, con campañas que giraban en torno al lema 'Todos contra el fuego', cuando en realidad se producía «un divorcio entre las administraciones públicas y las gentes del campo. Sin embargo, este premio nos muestra que nuestro programa es un ejemplo de la lucha de todos y todas contra el fuego, desde la prevención, la concienciación y la acción».

Europarc-España es desde hace más de 30 años el principal foro profesional de las áreas protegidas en España, donde se discuten y elaboran propuestas para la mejora de los espacios naturales. Es miembro activo de la Federación Europarc, organización paneuropea creada en 1973 que reúne a 39 países, dedicada a la gestión de áreas protegidas y a la defensa de la naturaleza.

El Premio Experiencias Inspiradoras documenta y difunde proyectos e iniciativas que abordan los grandes retos de futuro de las áreas protegidas, especialmente aquellas experiencias que tienen en cuenta tanto los retos del mundo rural como la adaptación al cambio climático.

55 lotes en 2024

Gran Canaria Pastorea adjudica superficies de pastoreo en montes públicos y barrancos y remunera económicamente a los pastores por su servicio de prevención de incendios, un incentivo económico que fomenta las prácticas asociadas a la preservación y restauración de ecosistemas que suele estar condicionado a resultados evaluables y consensuados de antemano.

En la convocatoria de 2023 se ofertaron 2.082 hectáreas de zonas

estratégicas para la prevención de incendios. En la de 2024, que tramita Gesplan, se ofertan 55 lotes que suman 2.500 hectáreas. Se trata de un proyecto que pone a Gran Canaria «a la vanguardia de la gestión ambiental en las islas y en la prevención de grandes incendios», calificó el presidente insular.

Galardón de mayo de Gran Canaria Mosaico

Gran Canaria Pastorea forma parte de una estrategia de acciones del Cabildo para la prevención de grandes incendios forestales denominada 'Gran Canaria Mosaico', que precisamente ha reconocido con su galardón correspondiente al mes de mayo a los pastores de la isla por su contribución a la creación de un paisaje mosaico resistente a los grandes incendios.

Un paisaje mosaico es un paisaje diverso, donde conviven campos cultivados, huertas, sembrados, pastos y diferentes tipos de bosques. Los grandes incendios forestales se mueven muy rápido por bosques y matorrales extensos y homogéneos, por lo que cada vez que el incendio encuentra un campo de cultivo, una zona pastoreada o una vegetación diferente, tiene que cambiar de comportamiento. Eso lo frena o lo ralentiza, lo que da una oportunidad a los servicios de extinción para poder sofocarlo.

Enlace a la galería fotográfica de la noticia:

<https://www.canarias7.es/canarias/gran-canaria/ovejas-bombero-gran-canaria-premio-europarcespana-20240603212923-ga.html>.

PREMIO PARA DOS BODEGAS, EN TERUEL Y MAGUNCIA

Los galardones se otorgaron en mayo



Dos bodegas lanzaroteñas fueron galardonadas el pasado mes en certámenes vinícolas.

En Teruel se concedió el Premio Edelweiss a Erupción, en categoría de enogastronomía nacional.

Y en suelo alemán, en Maguncia, se reconoció a La Geria, con oro, al malvasía blanco seco, en el International Women's Trophy.

El reconocimiento de los Premios Edelweiss, organizados por el Clúster de Turismo Sostenible de Aragón y el Ayuntamiento de Teruel, tiene como objetivo fomentar el turismo sostenible. La entrega de los premios reunió a una amplia gama de actores del sector turístico y sostenible, quienes celebraron la excelencia y el compromiso de las iniciativas galardonadas.

En lo que, al concurso en suelo germano, reconocido por el Ministerio

de Agricultura del Land de Renania-Palatinado y que cuenta con la certificación ISO 9001, presentó cerca de mil muestras que valoraron las catadoras expertas y experimentadas del sector.

«Estos reconocimientos son de gran valor para nuestra denominación de origen y demuestran la calidad excepcional de los vinos de Lanzarote», según Jorge Rodríguez, presidente del Consejo Regulador.

NO ES LUGAR PARA TIRAR LAS CABRAS MUERTAS EN LA OLIVA

El Ayuntamiento, a través de la concejalía de Salud Pública y en colaboración con la Policía Local y el Seprona, trabajan conjuntamente para identificar y amonestar a los responsables del abandono de restos de animales



El Ayuntamiento de La Oliva, a través de la concejalía de Salud Pública y en colaboración con la Policía Local y el Seprona, trabajan conjuntamente para identificar y amonestar a los responsables del abandono de restos de animales muertos en un espacio público.

El concejal Christian Rodríguez ha mostrado su preocupación ante este tipo de situaciones lamentables que afectan a la salud pública del

municipio. «No podemos permitir que sigan cometiéndose este tipo de actuaciones inadecuadas para el entorno y para la seguridad de las personas y de otros animales, es un acto irresponsable e ilegal que será penado». El abandono de animales muertos en lugares inapropiados, como barrancos, no puede convertirse en una práctica habitual, añadió.



PORTADA

EL CABILDO DESTINA 7,3 MILLONES DE EUROS PARA IMPULSAR CINCO OBRAS Y PALIAR LA SEQUÍA EXTREMA

Las actuaciones se realizarán en la EDAM portátil de Valle de Güímar, los depósitos municipales de Candelaria, la EDAM de Abona, la EDAR Los Letrados y la EDAM del Oeste



La declaración de emergencia hídrica prevé 75 actuaciones distribuidas por toda la geografía insular.

El Cabildo de Tenerife destina una partida de 7,3 millones de euros para la ejecución inmediata de cinco obras para paliar la sequía extrema. En concreto, el Consejo Insular de Aguas de Tenerife ha solicitado la

contratación por emergencia de las obras que permitirán el incremento de la producción de la EDAM portátil de Valle de Güímar e impulsión a los depósitos municipales, la impulsión a los depósitos municipales de Candelaria, la ampliación de la EDAM de Abona mediante el cambio de membranas de alta eficiencia, el suministro de agua regenerada en la Comarca de Abona desde la EDAR Los Letrados y la ampliación de la EDAM del Oeste mediante el cambio de membranas de alta eficiencia.

La presidenta del Cabildo, Rosa Dávila, señala que se tratan de actuaciones previstas en la declaración de emergencia hídrica decretada el pasado 29 de mayo "que permitirán acometer los trabajos de forma inmediata, de tal forma que se pondrá a disposición agua para el sector primario. Son algunas de las 75 medidas que también prevén impulsar las actuaciones necesarias para mitigar los efectos de la sequía extrema en el campo tinerfeño y preservar plenamente los usos sanitarios y domésticos".

Por su parte, la consejera de Medio Natural, Sostenibilidad, Seguridad y Emergencias, Blanca Pérez, explica que "desde el Consejo Insular de Aguas de Tenerife se viene trabajando de forma coordinada con todos los ayuntamientos y entidades públicas y privadas para llevar a cabo las obras y actuaciones necesarias previstas en la declaración de emergencia hídrica. Estas cinco obras son algunas de las que vamos a ejecutar ya y son importantes porque permiten poner más caudal al campo y con agua de calidad".

La actuación para el incremento de la producción de la EDAM portátil del Valle de Güímar supone una inversión de 2,4 millones de euros, a

los que hay que añadir unos 60.000 euros para el incremento de impulsión a los depósitos municipales. Por su parte, las obras de impulsión a los depósitos municipales de Candelaria ascienden a 1,3 millones de euros, mientras que los trabajos de suministro de agua regenerada en la Comarca de Abona desde la EDAR Los Letrados ronda los 1,8 millones de euros. La ampliación de la EDAM de Abona mediante cambio de membranas de alta eficiencia supondrán un desembolso de 688.800 euros, aproximadamente, mientras que la ampliación de la EDAM del Oeste mediante el cambio de membranas de alta eficiencia supone una inversión de 1,1 millones de euros.

NIEBLA ESPUMOSA ETIQUETA NEGRA, DE BODEGAS FRP, MEJOR SIDRA DE CANARIAS DEL I CONCURSO AGROCANARIAS

Niebla espumosa etiqueta negra, elaborada por María Belén Rodríguez, de Bodegas FRP (Valleseco, Gran Canaria), ha sido elegida como la Mejor Sidra de Canarias 2024 y la Mejor Sidra Ecológica del archipiélago en el marco del I Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco



Esta empresa recibe además una plata en la categoría de naturales, y un oro por Niebla etiqueta roja, en espumosas.

Esta es una empresa familiar que elabora sus producciones a partir de manzanas de distintas variedades de reineta cuya pulpa acidulada les confiere un gran potencial organoléptico, adaptadas al clima subtropical de Canarias. Estas se cultivan de forma ecológica a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, lo que les permite acumular las horas de frío necesarias. Estas condiciones climáticas y los suelos fértiles del municipio grancanario dan lugar a una fruta de calidad, con mayor contenido de azúcar y, en consecuencia, mayor graduación alcohólica e intensidad aromática, que es la base de unas producciones premiadas en los International Wine & Spirits Awards.

En la categoría de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), se concedió una medalla de oro a Fierro, de José Juan Déniz Reyes; una plata a El Lagar de Valleseco, de Ángel Tomás Domínguez Ponce; y otra plata a Niebla, de María Belén Rodríguez Pérez, todas de Gran Canaria.

En la categoría de sidras gasificadas (extraseca, seca, semisecca y dulce) recibió una gran medalla de oro la marca La Mirla Sidrera, de Castro & Magan S.L., de la isla de La Palma, y un oro, Tuscany, elaborada por Vicente Oliver Marrero Arencibia, en Gran Canaria; y en la de sidras espumosas (extraseca, seca, semisecca y dulce) se otorgó un oro a Niebla espumosa etiqueta roja, de María Belén Rodríguez Pérez. La distinción de Mejor Imagen y Presentación recayó en Tuscany, correspondiente a esta modalidad.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del

Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen, celebrado el 19 de mayo en el municipio grancanario, y en el que participaron veintitrés producciones de las islas (trece sidras 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).

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, aludió a "la labor fundamental que desarrolla el ICCA para el fomento y puesta en valor de los productos de calidad diferenciada de las islas, a través de acciones como este concurso, que marca un antes y un después en la promoción de estas elaboraciones del archipiélago, que ya suman galardones en certámenes internacionales". En este sentido, aboga por que se siga potenciando este cultivo que permite diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias e incentivar nuestro sector primario y medio rural.

El alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, destacó que este municipio, pionero en el cultivo de la manzana ha sido, durante los últimos quince años, "la punta de lanza en Canarias en cuanto a la elaboración de sidra", y señaló que augura un "gran futuro" para este sector. Asimismo, subrayó que el primer certamen regional "ha sido todo un éxito", tanto por el número de participantes como de reconocimientos obtenidos por las producciones locales.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explicó que

este primer certamen, en el que se han concedido un total de nueve premios a siete sidras de Gran Canaria y La Palma, "es solo el comienzo de una larga andadura para el sector de la sidra, que tiene un gran porvenir, especialmente en las islas centrales y occidentales". Además, manifestó su compromiso de seguir respaldando, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la corporación municipal, esta actividad a través de acciones dirigidas a profesionalizar el sector y visibilizar y promocionar sus producciones.

El concurso se rige por un sistema de cata ciega, de forma que un panel de ocho catadores y catadoras especialistas en el análisis de estas elaboraciones evaluó las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y determinó con sus valoraciones las producciones que han resultado premiadas. El panel de cata estuvo conformado 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 ICCA; 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.

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales

marinas del archipiélago. Las producciones galardonadas podrán utilizar durante un año el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.

Nota de cata de la ganadora

Niebla espumosa etiqueta negra es a la vista amarilla pálida con irisaciones verdosas, limpia y brillante, con burbuja muy fina e integrada. En nariz es muy limpia, con recuerdos de flor de manzana y cítricos, pinceladas de repostería y especiados; y en boca muestra una burbuja elegante, muy integrada, equilibrada, acidez fresca y viva, tanicidad envolvente y retronasal a frutos secos y hierbas frescas.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

PACMA DENUNCIA A DOS GRANJAS GANADERAS POR ARROJAR VERTIDOS A UN BARRANCO EN GRAN CANARIA

Solicita que se investiguen los hechos, se incoe el expediente sancionador correspondiente y se suspendan las actividades de las instalaciones

El partido animalista Pacma ha interpuesto una denuncia en la que pide

que se investiguen los vertidos de purines que atribuye a dos granjas ganaderas ubicadas en el municipio de La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria).



La denuncia ha sido presentada ante la Agencia Canaria de Protección del Medio Ambiente, la Dirección General de Ganadería y el Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria y alude a supuestos vertidos continuados de estiércol y orines de ganado bovino al barranco de Furell, precisa Pacma.

Según el partido, esta información, corroborada por Agentes de Medio Ambiente del Cabildo, los purines descienden desde las instalaciones hacia el barranco central de La Aldea de San Nicolás en Gran Canaria, transportando estiércol y orines de las vacas.

Ambas, aparentemente, están vertiendo purines en una marena grande, anteriormente utilizada para almacenar agua, añade.

Ante estos hechos, Pacma presentó una denuncia ante la Fiscalía Provincial de Las Palmas el 25 de agosto de 2023, que incoó diligencias de investigación el 22 de septiembre de 2023 para comprobar la veracidad de los hechos y su tipicidad bajo el artículo 325 del Código Penal. Tras dos visitas a la zona, según Pacma, se corroboró la existencia

de vertidos sin título habilitante. La Fiscalía, sin embargo, archivó las diligencias, indicando la posibilidad de constituir estos hechos como infracciones administrativas.

Por ello, el partido solicita que se admita a trámite la denuncia, se investiguen los hechos, se incoe el expediente sancionador correspondiente, determinando las responsabilidades y sanciones pertinentes, y se suspendan las actividades que den origen a vertidos no autorizados, trasladando los animales de las explotaciones a santuarios.

NIEBLA ESPUMOSA, ELEGIDA LA MEJOR SIDRA DE CANARIAS 2024

El premio se le ha otorgado en el marco del I Concurso Oficial Agrocanarias, y está elaborada por María Belén Rodríguez, de Bodegas FRP, ubicadas en Valleseco



Niebla espumosa etiqueta negra, elaborada por María Belén Rodríguez, de Bodegas FRP, ubicadas en Valleseco, en la isla de Gran Canaria, ha sido elegida como la Mejor Sidra de Canarias 2024 y la Mejor Sidra Ecológica del archipiélago en el marco del I Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Estas bodegas reciben además una plata en la categoría de

naturales, y un oro por Niebla etiqueta roja, en espumosas.

Se trata de una empresa familiar que elabora sus producciones a partir de manzanas de distintas variedades de reineta cuya pulpa acidulada les confiere un gran potencial organoléptico, adaptadas al clima subtropical de Canarias. Estas se cultivan de forma ecológica a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, lo que les permite acumular las horas de frío necesarias. Estas condiciones climáticas y los suelos fértiles del municipio grancanario dan lugar a una fruta de calidad, con mayor contenido de azúcar y, en consecuencia, mayor graduación alcohólica e intensidad aromática, que es la base de unas producciones premiadas en los International Wine & Spirits Awards.

En la categoría de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), se concedió una medalla de oro a Fierro, de José Juan Déniz Reyes; una plata a El Lagar de Valleseco, de Ángel Tomás Domínguez Ponce; y otra plata a Niebla, de María Belén Rodríguez Pérez, todas de Gran Canaria.

La Mirla Sidrera, medalla de oro

En la categoría de sidras gasificadas (extraseca, seca, semisecca y dulce) recibió una gran medalla de oro la marca La Mirla Sidrera, de Castro & Magan S.L., de la isla de La Palma, y un oro, Tuscany, elaborada por Vicente Oliver Marrero Arencibia, en Gran Canaria; y en la de sidras espumosas (extraseca, seca, semisecca y dulce) se otorgó un oro a Niebla espumosa etiqueta roja, de María Belén Rodríguez Pérez. La distinción de Mejor Imagen y Presentación recayó en Tuscany, correspondiente a

esta modalidad.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron este lunes el fallo del jurado del certamen, celebrado el 19 de mayo en el municipio grancanario, y en el que participaron 23 producciones de las islas (trece sidras 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).

Quintero, aludió a "la labor fundamental que desarrolla el ICCA para el fomento y puesta en valor de los productos de calidad diferenciada de las islas, a través de acciones como este concurso, que marca un antes y un después en la promoción de estas elaboraciones del archipiélago, que ya suman galardones en certámenes internacionales". En este sentido, aboga por que se siga potenciando este cultivo que permite diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias e incentivar nuestro sector primario y medio rural.

El alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, destacó que este municipio, pionero en el cultivo de la manzana ha sido, durante los últimos quince años, "la punta de lanza en Canarias en cuanto a la elaboración de sidra", y señaló que augura un "gran futuro" para este sector. Asimismo, subrayó que el primer certamen regional "ha sido todo un éxito", tanto por el número de participantes como de reconocimientos obtenidos por las producciones locales.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explicó que este primer certamen, en el que se han concedido un total de nueve premios a siete sidras de Gran Canaria y La Palma, "es solo el comienzo de una larga andadura para el sector de la sidra, que tiene un gran porvenir, especialmente en las islas centrales y occidentales". Además, manifestó su compromiso de seguir respaldando, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la corporación municipal, esta actividad a través de acciones dirigidas a profesionalizar el sector y visibilizar y promocionar sus producciones.

El concurso se rige por un sistema de cata ciega, de forma que un panel de ocho catadores y catadoras especialistas en el análisis de estas elaboraciones evaluó las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y determinó con sus valoraciones las producciones que han resultado premiadas. El panel de cata estuvo conformado 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 ICCA; 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.

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los

mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales marinas del archipiélago. Las producciones galardonadas podrán utilizar durante un año el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.

Según la nota de la cata, Niebla espumosa etiqueta negra es a la vista amarilla pálida con irisaciones verdosas, limpia y brillante, con burbuja muy fina e integrada. En nariz es muy limpia, con recuerdos de flor de manzana y cítricos, pinceladas de repostería y especiados; y en boca muestra una burbuja elegante, muy integrada, equilibrada, acidez fresca y viva, tanicidad envolvente y retronasal a frutos secos y hierbas frescas.



PORTADA

'LA ESQUINITA DEL CAFÉ', NUEVA INICIATIVA DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA QUE PONE EL FOCO EN EL CAFÉ PALMERO

“La Esquinita del Café” es un proyecto organizado por la Fundación Canaria Reserva Mundial de la Biosfera La Palma y financiado por el Organismo Autónomo Parques Nacionales (OAPN) que consiste en incluir un coffe corner (de ahí el nombre del proyecto: “La esquinita del

café”) y servir auténtico café palmero en eventos durante el mes de junio hasta en 4 municipios de nuestra Isla



El café en general es un producto con gran arraigo de consumo en La Palma y Canarias por su vinculación con los momentos de reunión y familia, de charla desenfadada, y en general como un elemento dinamizador del encuentro social.

Como producto agrario ha venido sumando iniciativas y ganando espacio de producción en nuestra Isla. Fruto de este crecimiento, en 2018, se crea la Asociación de Caficultores de La Palma (ACILPA) que, uniendo fuerzas, generan y apuestan por una producción de café palmero de calidad y sostenible con el entorno isleño.

Si desean probarlo, este es el momento de aprovechar la oportunidad, ya que podrán degustar el café de La Palma, de manera gratuita, si buscan “La Esquinita del Café” en los siguientes eventos a lo largo de junio:

- El sábado 8, en el Mercafest de El Paso.
- El domingo 9, en el Mercadillo de Barlovento.

- El sábado 15, en La Feria de ganado de San Antonio del Monte, Garafía.
- El viernes 28, en Villa de Mazo, al calor del Acto institucional de celebración del 41 Aniversario de la Reserva Mundial de la Biosfera La Palma.

No falten a su cita con “La Esquinita del Café”, donde además encontrarán información sobre el proceso de elaboración y las zonas de cultivo en La Palma.

Colaboran con este proyecto: ACILPA, El Café de Don Manuel, y los cuatro municipios anfitriones: Ayuntamiento de El Paso, Ayuntamiento de Barlovento, Ayuntamiento de Garafía y Ayuntamiento de Villa de Mazo.

Canarias





PORTADA

IPOD MAYO 2024. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE MAYO

IPOD Mayo 2024
Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	7,80	10,20	1,31	31%	
ACELGA	0,68	2,96	5,19	416%	
ALCACHOFA	1,15	3,61	3,14	214%	
BERENJENA	0,41	1,92	4,68	368%	
BROCOLI	0,54	2,67	4,94	394%	
CALABACIN	0,52	1,85	3,56	256%	
CEBOLLA	0,75	1,67	7,43	843%	
CHAMPINON	2,48	4,55	2,01	101%	
COLIFLOR	1,07	2,30	2,15	115%	
LECHUGA	0,24	1,20	5,00	400%	
PATATA	0,39	1,79	4,59	359%	
PEPINO	0,39	1,91	4,90	390%	
PIMIENTO ROJO	1,02	2,86	2,80	180%	
PIMIENTO VERDE	0,94	2,62	2,79	179%	
REPOLLO	0,42	1,85	4,40	340%	
TOMATES DE ENSALADA	0,29	2,20	7,59	659%	
ZANAHORIA	0,29	1,40	4,83	383%	
LIMÓN	0,22	1,89	8,59	759%	
MELOCOTON	0,96	4,32	4,50	350%	
MELÓN	0,89	1,85	2,08	108%	
NARANJA	0,31	2,05	6,61	561%	
NECTARINA	1,02	4,44	4,35	335%	
PERA	0,75	2,65	3,53	253%	
PLÁTANO	0,96	3,03	3,09	209%	
SANDIA	0,55	1,68	3,05	205%	
TERNERA 1*	5,52	21,05	3,81	281%	
CORDERO	4,66	19,06	4,09	309%	
POLLO	1,35	3,30	2,44	144%	
CERDO	1,83	6,44	3,52	252%	
CONEJO	2,23	7,82	3,51	251%	
HUEVOS M	1,59	2,47	1,55	55%	
LECHE VACA	0,48	0,91	1,90	90%	

* Lechuga (Kilo); Huevo (Eliborcas); Ternera (gigante); Conejo (gigante); Cordero (gigante de 24 kg y paschal **); Cerdo (Kg); y pollo (Kg vivo); Acelbura en verde; Cítricos (incluida recolección).

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

IPOD AGRÍCOLA
4,28

IPOD GANADERO
2,97

IPOD GENERAL
4,00

(ver evolución IPOD en la siguiente página)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD

EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2024



PORTADA

PLÁTANO DE CANARIAS AVANZA EN SU COMPROMISO CON EL CONTROL BIOLÓGICO Y LA BIODIVERSIDAD

ASPROCAN y el ICIA desarrollan el proyecto "Plátano de Canarias y los



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
 Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Retos 2030"



La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) ha presentado los resultados del proyecto "Plátano de Canarias y los Retos 2030", desarrollado con el objetivo de impulsar el control biológico y biodiversidad del cultivo en las Islas.

Financiado por el "Programa Investigo", que facilita la contratación de jóvenes desempleados para llevar a cabo iniciativas de investigación e innovación, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia - Next Generation EU, el proyecto ha contemplado diferentes iniciativas llevadas a cabo en el último año para proporcionar soluciones prácticas a los productores que les permitan avanzar hacia la sostenibilidad y cumplir con los desafíos planteados por la estrategia "De la Granja a la Mesa" marcada por la Unión Europea.

Evaluación de los métodos de control biológico

El proyecto "Plátano de Canarias y los Retos 2030" ha permitido realizar una evaluación pormenorizada de las herramientas de control biológico con las que cuenta actualmente el cultivo, para poder adaptar la estrategia a las condiciones de funcionamiento. Una iniciativa en la que ha sido protagonista la biodiversidad, clave para atraer a enemigos naturales presentes de forma espontánea y dar refugio a los organismos

de control biológico que se liberan.

El control de plagas con control biológico se sustenta en organismos vivos que dependen de las condiciones climáticas de cada finca, del nivel de plaga presente, y que, por tanto, requieren de conocimientos de la dinámica de la población para saber su funcionamiento, por lo que no son extrapolables los estudios que se hayan podido realizar en otras regiones o en otros cultivos, dadas las particularidades del cultivo del plátano en Canarias. Por ello, se ha realizado un trabajo pormenorizado para caracterizar la acción de diferentes enemigos naturales y la eficacia de distintos métodos de liberación, según las condiciones climáticas y la presión de plagas en zonas específicas de cultivo de nuestras Islas.

Todos los resultados de los ensayos se han visto materializados en la edición de la Guía de Control Biológico y Biodiversidad en el Cultivo del Plátano de Canarias, que ha publicado ASPROCAN y en la que se exponen las bases del control biológico y la biodiversidad funcional, así como las fichas de los distintos enemigos naturales disponibles para el control de plagas y las especies vegetales a incluir para contribuir a la biodiversidad en las fincas de Plátano de Canarias. La guía puede descargarse aquí: [Guía de Control Biológico y Biodiversidad Plátano de Canarias](#).

LLEGA LA III FERIA GANADERA, AGRÍCOLA Y PESQUERA 2024

Del 6 al 9 de junio se podrá disfrutar en el Centro Agrotecnológico del municipio de talleres, actuaciones musicales o degustaciones, entre otras acciones



El Ayuntamiento de Teguiise, en colaboración con la Federación de Asociaciones Agropecuarias y Pesqueras Castillo de Teguiise (FASAT), han elaborado un programa de actividades con motivo de la nueva edición de la III Feria Ganadera, Agrícola y Pesquera 2024. El evento se celebrará del 6 al 9 de junio en el Centro Agrotecnológico del municipio.

La alcaldesa Olivia Duque destaca que se siente muy orgullosa de contar con una organización como la FASAT que "está implicada con el sector primario y siempre pendiente de las necesidades que tiene este sector vital para nuestra isla". Asimismo, Duque agradece al Cabildo insular y al Gobierno de Canarias por el apoyo en la puesta en marcha de esta feria, además de colectivos, asociaciones y ayuntamientos".

Por su parte, el presidente del Cabildo, Oswaldo Betancort hace un llamamiento a todas las familias de Lanzarote y La Graciosa "para que no dejen de disfrutar de esta tercera edición de una feria que se ha convertido en una oportunidad única para poner en valor nuestro sector primario y el trabajo incansable de los profesionales que cuentan con el arropo insular".

Betancort también ha querido felicitar "al Ayuntamiento de Teguiise y a FASAT por esta iniciativa, que se retoma ahora con más fuerza que nunca, porque nuestro objetivo es consolidar esta feria como el gran evento agrícola, ganadero y pesquero de la isla y que sea un referente en Canarias".

Talleres, charlas, espectáculos musicales, degustaciones y concursos, entre otras actividades, serán las protagonistas en el segundo fin de semana del mes de junio de la nueva edición de esta feria dedicada al sector primario de la isla de Lanzarote.

GOBIERNO DE CANARIAS

RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO
POR LA QUE SE CONCEDEN PROVISIONALMENTE LAS
SUBVENCIONES DESTINADAS AL FOMENTO DE LAS RAZAS
AUTÓCTONAS CANARIAS

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/9d468580-901d-4700-9a6a-b14bdee3a226>

