

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

Sábado, 13 de julio de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LA CADIZ

PORTADA

LA VENDIMIA EN LANZAROTE ARRANCA ESTE AÑO CON LA COSECHA DE SYRAH

Bodegas Stratvs inició el proceso de recolección con una pequeña partida de uva Syrah.

El Grifo, Jable de Tao, Vega de Yuco y D'Celso empezaron esta semana recogiendo Malvasía Volcánica.

La vendimia de 2024 de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Lanzarote arrancó el pasado 4 de julio, así lo ha anunciado su

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

Consejo Regulador. La Bodega Stratvs dio el pistoletazo de salida, comenzando con una pequeña partida de uvas Syrah.

El lunes 8 de julio, Bodegas El Grifo se sumó al proceso de vendimia, seguido por Bodega Jable de Tao, Vega de Yuco y D'Celso, recogiendo Malvasía Volcánica. Las primeras uvas de la DOP serán procesadas por sus respectivas bodegas. Este punto de partida da lugar a una secuencia de inicio escalonado en el que las bodegas de la isla emplearán todos sus esfuerzos para garantizar una cosecha óptima que durará hasta el mes de septiembre.

La próxima semana, la labor de recogida continuará con el resto de las bodegas adheridas a la DOP, quienes están preparadas para recolectar sus uvas y comenzar a elaborar vinos con el sabor único que caracteriza a Lanzarote.

La secretaria del Consejo Regulador, Nereida Pérez, ha señalado que "este año la vendimia viene marcada por la brotación irregular, que ha provocado distintos periodos de maduración. La cifra total de kilos puede verse afectada, pero esperamos llegar a las dos toneladas de uva".

Este inicio para la temporada de vendimia se está llevando a cabo con una plena colaboración entre viticultores y bodegueros, reafirmando el compromiso de las bodegas de Lanzarote con la producción de vinos de alta calidad y la preservación de sus tradiciones vitivinícolas.

COMENZADA LA VENDIMIA, QUE IRÁ A MÁS LA SEMANA PRÓXIMA

La vendimia lanzaroteña de 2024 arrancó el pasado 4 de julio, según fuentes del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote. Bodega Stratvs dio el pistoletazo de salida, comenzando con una pequeña partida de uvas syrah.

El lunes 8 de julio El Grifo se sumó al proceso, junto con Jable de Tao, Vega de Yuco y D'Celso, recogiendo malvasía volcánica.

Este punto de partida da lugar a una secuencia de inicio escalonado en el que las bodegas de la isla emplearán todos sus esfuerzos para garantizar una cosecha óptima que llegará a septiembre.

La próxima semana, la labor de recogida continuará con el resto de las bodegas adheridas al Consejo, sobre una veintena, preparadas para recolectar sus uvas y comenzar a elaborar vinos.

Síguenos en el canal de Whatsapp de Gastronomía de CANARIAS7

Según la secretaria del Consejo Regulador, Nereida Pérez, «este año la vendimia viene marcada por la brotación irregular, que ha provocado distintos periodos de maduración; la cifra total de kilos puede verse afectada, pero esperamos llegar a las dos toneladas de uva»

«A LAS CABRAS, PRIMERO NO LES GUSTABAN LOS HIDROPÓNICOS, AHORA ESTÁN ENCANTADAS»

Ganadería · Rayco Ramos alimenta desde hace un año al ganado con forrajes de cebada germinada en la granja Caprarius, en Mesque. El cultivo requiere mil litros de agua al día y es «como mi laboratorio particular». Con sólo cuatro años de andadura, acumula tres medallas y una mención popular del concurso regional Agrocanarias por sus quesos. Entre sus proyectos, elaborar queso azul, ahumado y de pasta blanda

Las raíces ganaderas de Rayco hay que buscarlas en Ugán, en el municipio de Pájara, donde tuvo su primera cabra. Se llamaba Gordi y era canela, regalo de su abuelo Manuel Ramos. Hoy tiene ganadería propia, Caprarius, en Mesque, con 350 cabras y, desde esta semana, tres medallas al mejor queso y una mención popular en los concursos Agrocanarias.

Caprarius es un crisol de aquella tradición ganadera de su abuelo, sus estudios de Agricultura Intensiva en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte y su formación como maestro quesero. Y la ha levantado Rayco Ramos Rodríguez (Ugán, Pájara, 1991) en cuatro años, «exactamente abrí la granja el 19 de noviembre de 2019», vendiendo una gran parte de su queso en los mercados peninsulares y convirtiéndose en uno de los pocos ganaderos de Fuerteventura que alimenta a las cabras con el forraje obtenido por sistemas hidropónicos de cultivo, esto es que las raíces se sumergen en una solución de

nutrientes en lugar de ser cultivadas en el suelo. «Primero, no les gustaba a las cabras, ahora están encantadas».

Ramos Rodríguez, con las bandejas de la cebada, dentro de su container hidropónico, lista para dar de comer al ganado.

Ampliar

Ramos Rodríguez, con las bandejas de la cebada, dentro de su container hidropónico, lista para dar de comer al ganado. Javier Melián

/ Acfi Press

«Por allí no, por aquí», indica Rayco y conduce al container hidropónico donde recibe el frescor del aire acondicionado que necesita la cebada cervecera para germinar, crecer y convertirse en un forraje que mejora la calidad de la leche del ganado. Enseña cada paso y los seis módulos de 26 bandejas donde la cebada crece casi como un césped en las cubetas de plástico. «A lo mejor, lo quito», bromea.

Hace un año, y virtud de la subvención del Gobierno de Canarias para jóvenes ganaderos, que se apuntó a los forrajes a partir de cultivos hidropónicos a razón de 83 kilos de semillas de cebada que le producen 450 kilos de forrajes. La cebada la deja de remojo durante unas 16 horas, luego la pasa al secadero hasta que empieza a germinar y se planta en las bandejas. «En seis o siete días, ya está lista para dar al ganado. Es un circuito cerrado, el sistema de riego es por inundación y los 1.000 litros de agua diarios que pide no se reutilizan en los propios hidropónicos sino que la destino al riego de frutales. Es como un laboratorio».

Imagen principal - «A las cabras, primero no les gustaban los

hidropónicos, ahora están encantadas»Imagen secundaria 1 - «A las cabras, primero no les gustaban los hidropónicos, ahora están encantadas»Imagen secundaria 2 - «A las cabras, primero no les gustaban los hidropónicos, ahora están encantadas»

Es tarde en Caprarius para darle de comer a las cabras: Rayco y sus dos trabajadores ya repartieron la cebada, mezclada con heno de avena y concentrado, a las seis de la mañana. «Pero guardé esta bandeja de aquí para las fotos».

El ganado come su ración de hidropónicos.

El ganado come su ración de hidropónicos. Javier Melián / Acfi Press
Antes de esa hora, a las cuatro de la mañana, empiezan a ordeñar a las cabras. A partir de las 8.00 horas, toca elaborar el queso hasta el mediodía. El queso lo fabrica bajo dos marcas: Caprarius, con denominación de origen Queso Majorero; y Desierto, con orégano y curry. En breve, Rayco planea elaborar queso azul, ahumado, de pasta blanda, «pero ya no te cuento más».

Síguenos en el canal de Whatsapp de Gastronomía de CANARIAS7

En Ugán, su abuelo plantaba alfalfa en gavias para las cabras hace 30 años. En Mesque, Rayco lo hace en su particular laboratorio de hidropónicos.

LEVANTADA LA SUSPENSIÓN DE MADURAR Y COMERCIALIZAR PLÁTANOS DE CANARIAS QUE PESABA SOBRE UNA EMPRESA RADICADA EN ALICANTE

Una inspección de las autoridades de la Comunidad Valenciana detectó irregularidades no especificadas en la gestión de Bonnysa que ya han sido subsanadas

Plátano de Canarias con el distintivo IGP de alimento con calidad certificada.

Plátano de Canarias con el distintivo IGP de alimento con calidad certificada.

Román Delgado

El órgano de control de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Plátano de Canarias, marca certificada de calidad alimentaria en el ámbito comunitario que gestiona la organización Asprocan, levantó el 9 de julio pasado la suspensión practicada al madurador de Alicante Bonnysa Agroalimentaria, SA, tras la realización de una auditoría extraordinaria y un proceso favorable de revisión técnica por parte de la certificadora Aenor. Esta acción implica que se le devuelve el certificado para operar con la IGP Plátano de Canarias.

Una inspección de las autoridades de la Comunidad Valenciana

detectó irregularidades no especificadas en la gestión de Bonnysa.

En Canarias Ahora podemos atestiguar que el Lawfare existe. Lo vivimos de cerca entre 2015 y 2022 cuando informamos con todo detalle de cómo el exministro José Manuel Soria (PP) y el exjuez Salvador Alba conspiraron para acabar con la carrera política y profesional de la magistrada Victoria Rosell (Podemos). Y lo volvemos a vivir ahora con el intento de Alba de vengarse en la persona del director de nuestro periódico, Carlos Sosa, tras haber sido descubierto, juzgado y condenado a los tres delitos más graves que puede cometer un juez (cohecho, prevaricación y falsedad en documento judicial) a seis años y medio de prisión y 18 de inhabilitación.

Con la ayuda de una jueza de Madrid que ha desoído incluso al Ministerio Fiscal, Alba ha conseguido que Carlos Sosa se sienta en el banquillo para responder a una petición de 23 años de prisión y a una indemnización de 422.500 euros simplemente por haber informado con todo rigor de sus delitos y de sus trapisondas para eludir la acción de la justicia.

Hoy el periodismo riguroso y sin mordazas te necesita más que nunca. Apoya el periodismo independiente, apoya a Canarias ahora.

Tal y como se ha publicado de forma oficial en el tablón de anuncios de la web de la IGP Plátano de Canarias, la entidad maduradora y comercializadora Bonnysa Agroalimentaria, con sede en la provincia de Alicante, ya ha subsanado las inconformidades que habían sido detectadas con anterioridad, lo que en un principio motivo la suspensión provisional de su actividad con plátano de Canarias desde

el 20 de junio pasado hasta el 30 de agosto de este mismo año. Ahora se confirma que ese plazo se ha reducido hasta el 9 de julio por las razones ya expuestas.

Esa sociedad mercantil con domicilio social en Alicante produce y comercializa plátano de Canarias (al menos el que recolecta la SAT Bonnysa en Tenerife), en este caso dentro de la OPP Europlátano, a la que pertenece Bonnysa Agroalimentaria desde el 1 de enero de 2021, según consta en una información oficial servida por la citada OPP. En esa provincia peninsular, maduran plátano tanto Bonnysa, en sus cámaras, como la propia OPP Europlátano, que también tiene instalaciones propias, entre otras ofertas presentes.



BREÑA ALTA FOMENTA EL SECTOR VITIVINÍCOLA CELEBRANDO EL V ENCUENTRO ENOGASTROSOLIDARIO

Breña Alta realizó la presentación del 'V Encuentro Enogastrosolidario', en el Museo del Puro, un evento perteneciente a la 'Fiesta del Vino con Sabor a Verano', el cual se desarrollará en el Parque de los Álamos, el día 20 de julio, de 12:00 a 18:00 horas.

A la presentación asistió por parte del municipio breñusco el alcalde Jonathan Felipe y el concejal de Turismo, Desarrollo Local y Comercio, Matteo Zamboni. El Consejo Regulador de Vinos La Palma estuvo representado por su presidente, José Raúl Melián, mientras que el

consejero de Agricultura Alberto Paz, y la consejera de Comercio y responsable de Sodepal, Miriam Perestelo, acudieron en nombre del Cabildo de La Palma.

Jonathan Felipe destaca la calidad de los vinos de La Palma y la necesidad de apostar por ellos. "Son una pieza clave en la isla porque representan nuestro buen nombre, la calidad de nuestros productos y es para estar orgullosos de ellos. A veces es necesario que haya este tipo de eventos para darnos cuenta de lo que significa tener la denominación de origen y de la calidad de vinos que existe en La Palma", añade el alcalde.

Por su parte, Alberto Paz incidió en que los vinos de denominación de origen "son un elemento fundamental para La Palma", e hizo hincapié en el aspecto solidario de esta fiesta, la cual aportará fondos para los niños especiales de la isla.

El concejal Matteo Zamboni afirma que este tipo de celebraciones "suponen un plus para el municipio a nivel local y para la isla a nivel insular", congregando a una gran cantidad de gente y poniendo el foco en los vinos de denominación de origen palmeros. Por su parte, José Raúl Melían agradeció la predisposición de las entidades para celebrar este evento y destacó el récord de bodegas participantes para esta edición.

El sábado 20 de julio se podrá degustar en este 'V Encuentro Enogastrosolidario' diferentes tapas de comida elaboradas con productos de la isla, además de los ya mencionados vinos de la tierra.

Para amenizar la tarde, 'Orillas del Son' actuará a partir de las 16:00 horas, mientras que el turno de 'Javi y La Banda Invisible' será desde las 13:00 hasta las 16:00 horas.



PORTADA

11 QUESERÍAS GRANCANARIAS PREMIADAS EN EL CONCURSO REGIONAL AGROCANARIAS 2024



Miguel Hidalgo

El pasado 9 de julio se falló el concurso Agrocanarias de Quesos Canarios 2024 en el que once queserías de Gran Canaria obtuvieron quince galardones: nueve medallas de oro, cinco Gran Medalla de Oro y una al Mejor queso.



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

El consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, felicitó a cada quesería y agradeció el buen trabajo que realizan y que se visibiliza, cada año, en forma de múltiples premios. Hidalgo resaltó la importancia de apoyar al sector con concursos como este, organizado por el Gobierno de Canarias desde su Instituto de Canario de Calidad Agroalimentaria o como los que organiza la Consejería que él dirige y que, en el caso de los quesos, celebró su XXXI edición el pasado mes de mayo.

Quesos de Gran Canaria galardonados en Agrocanarias 2024

Mejor queso de producción limitada 2024

Gran Medalla de Oro

Quesería artesanal del Rosario Agaete, con su queso de leche cruda curado de vaca.

Gran Medalla de Oro pasteurizado añejo

Finca fuente Morales, con su queso de mezcla de leches untado en gofio

Gran Medalla de Oro leche cruda semicurado

Quesería artesanal del Rosario Agaete, con su queso de leche de vaca

Gran Medalla de Oro en la categoría leche cruda semicurado

Cortijo El Montañón con su queso de leche de oveja

Gran Medalla de Oro en la categoría leche cruda semicurado

Cortijo de Pavón con su producto de leche de oveja DO queso de Guía

Medallas de ORO

Categoría leche cruda semicurado de oveja: Cortijo El Montañón

Categoría leche cruda tierno de oveja: Manjar de Tejeda

Categoría leche cruda curado de mezcla: Quesos Cardona untado con gofio

Categoría leche cruda mezcla cuajo vegetal: El cortijo de Caideros media flor de Guía

Categoría leche cruda viejo de vaca: Quesería El Caidero de Moya

Categoría leche cruda curado de cabra: Quesos Cardona untado con gofio

Categoría leche cruda semicurado de cabra: Queso La Cazuela y Queso La Renta

Categoría leche pasteurizada viejo: Quesos San Mateo de cabra

Categoría leche pasteurizada tierno: Quesos San Mateo de cabra ahumado

COAG

Canarias

