



# NOTICIAS

Lunes, 15 de julio de 2024

## Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL TIME.es

PORTADA

### NUEVE MEDALLAS PARA LOS QUESOS ELABORADOS CON LECHE DE CABRA PALMERA EN AGROCANARIAS

Un año más, AGROCANARIAS, certamen que organiza el Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), premia a los quesos canarios. Esta última edición se celebró este año en Fuerteventura y participaron 223 elaboraciones de todas las islas.



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 esta última edición, han sido nueve los quesos elaborados con leche de Cabra Palmera que han sido premiados, repartidos en 1 Gran Medalla de Oro, 5 Medallas de Oro y 3 Medallas de Plata.

Las ganaderías premiadas de la Asociación han sido 7, y los quesos premiados corresponden a las categorías queso de leche cruda tierno de cabra, queso de leche cruda semicurado de cabra, queso de leche cruda curado de cabra y queso de leche cruda viejo de cabra.

Agrocanarias, en esta edición, ha concedido un total de 61 premios, es decir, 56 medallas repartidas en 18 Grandes Oros, 29 Oros, 9 Platas y 5 distinciones.

Desde la Asociación de Criadores de cabras de Raza Palmera queremos felicitar a las ganaderías pertenecientes a la Asociación que han sido premiadas en este certamen.

A continuación, la relación de quesos premiados en AGROCANARIAS 2024

"QUESO DE LECHE CRUDA TIERNO DE CABRA"

MEDALLA DE PLATA

Marca: LOS LIRIOS "ahumado"

Procedencia: PUNTALLANA

Empresa: PAULA PÉREZ RODRÍGUEZ

MEDALLA DE ORO

Marca: LA CANDILERA "ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: MOISÉS CARMONA FERNÁNDEZ

MEDALLA DE ORO

Marca: QUESOS VICTORINO

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: DORIS ROCÍO PAREDES OLLERO

GRAN MEDALLA DE ORO

Marca: GRANJA LAS CUEVAS "ahumado"

Procedencia: PUNTAGORDA

Empresa: FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

"QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA"

MEDALLA DE PLATA

Marca: CIUDAD VIEJA "ahumado"

Procedencia: PUNTALLANA

Empresa: REGINO IBARRIA MOLINA

Marca: EL ROQUE Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: ÓLIVER MARTÍN HERNÁNDEZ

MEDALLA DE ORO

Marca: LUNA DE AWARA "ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: LÁCTEOS INLAKA S.L.

"QUESO DE LECHE CRUDA CURADO DE CABRA"

MEDALLA DE ORO

Marca: LA CANDILERA "ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: MOISÉS CARMONA FERNÁNDEZ

"QUESO DE LECHE CRUDA VIEJO DE CABRA"

MEDALLA DE ORO

Marca: GRANJA LAS CUEVAS "untado con pimentón" Procedencia:  
PUNTAGORDA

Empresa: FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ



**Canarias7**

**PORTADA**

## **43 FINCAS PRIVADAS DE 10 MUNICIPIOS SE REPARTIERON EL FONDO VERDE FORESTAL**

Los terrenos de Gran Canaria beneficiados suman 217,57 hectáreas y los trabajos de selvicultura preventiva fueron llevados a cabo por 56 profesionales de empresas del sector

La Asociación Insular para el Desarrollo Rural (Aider) de Gran Canaria ha dado por finalizada la ejecución de los trabajos forestales de selvicultura preventiva financiados con el Fondo Verde Forestal de 2023 del Cabildo, que ha invertido 300.000 euros en la prevención de incendios en terrenos privados de zonas de alto riesgo.

Las mejoras realizadas con estos fondos de la Consejería de Medio Ambiente han beneficiado a un total de 43 fincas privadas que suman

una superficie de 217,57 hectáreas y que están repartidas mayoritariamente en los municipios de San Mateo, Tejeda, Moya y Valleseco, aunque también han participado fincas de Guía, Gáldar, Teror, Firgas, Santa Brígida y Telde.

Estas actuaciones fueron llevadas a cabo por empresas especializadas del sector forestal o con experiencia en el manejo de maquinaria propia de estos trabajos, destaca Aider en una nota de prensa sobre el balance de esta campaña.

La mayor parte de los trabajos, cuya gestión fue encargada por el Cabildo a la Asociación Insular para el Desarrollo Rural, han sido de desbroce de matorral, principalmente zarzales, cañaverales, helechares, retamares y codesares.

Terrenos mejorados en una finca privada con el Fondo Verde Forestal de 2023.

Terrenos mejorados en una finca privada con el Fondo Verde Forestal de 2023. C7

Respecto al estrato arbóreo, los eucaliptares han sido los protagonistas del Fondo Verde Forestal de 2023, aunque también lo han sido los tratamientos hechos en pinares y en castañeros y almendreros.

Igualmente, con la partida destinada por la Consejería de Medio Ambiente a estos trabajos de prevención de incendios forestales en fincas privadas se han construido fajinadas y albarradas de troncos y ramas para la corrección de suelos.

Síguenos en el canal de Whatsapp de Gastronomía de CANARIAS7

En la ejecución de las distintas obras forestales llevadas a cabo han participado 56 trabajadores en total, entre operarios, operarios especialistas, capataces y encargados, con una media de 4,3 trabajadores por cada intervención.



## **NUEVE MEDALLAS PARA LOS QUESOS ELABORADOS CON LECHE DE CABRA PALMERA EN AGROCANARIAS**

Un año más, Agrocánarias, certamen que organiza el Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), premia a los quesos canarios. Esta última edición se celebró este año en Fuerteventura y participaron 223 elaboraciones de todas las islas. En esta última edición, han sido nueve los quesos elaborados con leche de Cabra Palmera que han sido premiados, repartidos en 1 Gran Medalla de Oro, 5 Medallas de Oro y 3 Medallas de Plata.

Las ganaderías premiadas de la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera han sido 7, y los quesos premiados corresponden a las categorías queso de leche cruda tierno de cabra, queso de leche cruda semicurado de cabra, queso de leche cruda curado de cabra y queso de leche cruda viejo de cabra.

Agrocánarias, en esta edición, ha concedido un total de 61 premios, es decir, 56 medallas repartidas en 18 Grandes Oros, 29 Oros, 9 Platas y 5



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

distinciones.

Desde la Asociación felicitan a las ganaderías pertenecientes a la Asociación que han sido premiadas en este certamen.

A continuación, la relación de quesos premiados en AGROCANARIAS 2024

QUESO DE LECHE CRUDA TIERNO DE CABRA

MEDALLA DE PLATA

Marca: LOS LIRIOS "ahumado"

Procedencia: PUNTALLANA

Empresa: PAULA PÉREZ RODRÍGUEZ

MEDALLA DE ORO

Marca: LA CANDILERA "ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: MOISÉS CARMONA FERNÁNDEZ

MEDALLA DE ORO

Marca: QUESOS VICTORINO

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: DORIS ROCÍO PAREDES OLLERO

GRAN MEDALLA DE ORO

Marca: GRANJA LAS CUEVAS "ahumado"

Procedencia: PUNTAGORDA

Empresa: FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

"QUESO DE LECHE CRUDA SEMICURADO DE CABRA"

MEDALLA DE PLATA

Marca: CIUDAD VIEJA "ahumado"

Procedencia: PUNTALLANA

Empresa: REGINO IBARRIA MOLINA

Marca: EL ROQUE Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: ÓLIVER MARTÍN HERNÁNDEZ

MEDALLA DE ORO

Marca: LUNA DE AWARA "ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: LÁCTEOS INLAKA S.L.

"QUESO DE LECHE CRUDA CURADO DE CABRA"

MEDALLA DE ORO

Marca: LA CANDILERA "ahumado"

Denominación de Origen Protegida: QUESO PALMERO

Procedencia: LA PALMA

Empresa: MOISÉS CARMONA FERNÁNDEZ

"QUESO DE LECHE CRUDA VIEJO DE CABRA"

MEDALLA DE ORO

Marca: GRANJA LAS CUEVAS "untado con pimentón" Procedencia: PUNTAGORDA

Empresa: FÉLIX ALBERTO GIL RODRÍGUEZ

## LA FERIA DE GANADO DE SANTIAGO PONE EN VALOR EL SECTOR PRIMARIO DE LA ISLA (FOTOS Y VÍDEO)

La Feria de Ganado regresó en la mañana de este domingo al corazón de Gáldar en una de las citas clásicas de las Fiestas Mayores de Santiago. El aparcamiento de la trasera del Santuario de Santiago fue el recinto en el que se celebró este evento, que contó con más de 160 animales. La jornada arrancó a las 9.00 horas y como cada año se pudo disfrutar de ganado vacuno, caprino, ovino, asnal y mular. Después de la deliberación del jurado, alrededor de las 12.00 horas comenzó la entrega de premios en el frontis del Santuario de Santiago de Los Caballeros. Todo ello en un casco histórico en el que además se celebraba la II Feria de Artesanía y que contó en la Plaza de Santiago con conciertos de Domingo Rodríguez 'El Colorao', Juan Carlos Pérez y Pedro Manuel Afonso.



Fue una mañana para disfrutar en familia y para la exaltación del mundo rural encarnado en la ganadería, una jornada que invitaba a reencontrarse con parte de las tradiciones más arraigadas, base y sustento de muchas familias que sostienen el sector agrícola y ganadero de Gran Canaria. La Feria de Ganado está organizada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, que dirige Tine Martín Ojeda.



Desde primeras horas de la mañana cientos de personas llegaron al recinto preparado en el casco galdense para visitar esta feria en la que los ganaderos y ganaderas lucieron sus mejores ejemplares y pusieron en valor el trabajo de un sector que sigue vivo y se sostiene

con dedicación y esfuerzo, sin apenas días libres y con mucha entrega para que no se pierda lo heredado de padres y abuelos. Familias enteras disfrutaron viendo la exposición de cabras, terneros, vacas, toros o becerras, entre otros, algunos de ellos de raza autóctona.



Una vez en el frontis del Santuario de Santiago, los premiados recibieron los reconocimientos de manos del alcalde de la ciudad, Teodoro Sosa Monzón; el concejal de Desarrollo Socioeconómico, Tine Martín Ojeda; y otros miembros de la corporación municipal en una entrega que contó con el rector del Santuario, Manuel

Reyes Brito.

## **Premios Ganado Vacuno**

Primer Premio Toro del país: Esteban Suárez Martel

Primer Premio Toro de cualquier raza: Juan Francisco Díaz Dávila

Primer Premio Novillo del país: Rubén Alemán Medina

Primer Premio Novilla de cualquier raza: Saúl Medina Ponce

Primer Premio Vaca del país: Rubén Alemán Medina

Primer Premio Vaca de cualquier raza: Mario Quintana Sánchez

Primer Premio Novilla del país: Rubén Alemán Medina

Primer Premio Novilla de cualquier raza: Juan Francisco Díaz Dávila

Primer Premio Ternero del país: Víctor Díaz Rivero

Primer Premio Ternera del país: José Agustín Viera Martel

Primer Premio Ternera de cualquier raza: Saúl Medina Ponce

## **Premios Ganado Mular**

Primer Premio al mulo mejor presentado: David Déniz Rubio

Primer Premio a la mula mejor presentada: David Déniz Rubio

## **Premios Ganado Asnal**

Primer Premio al burro mejor presentado: Jesús Manuel Arencibia González

Primer Premio a la burra mejor presentada: Juana María Rubia Quintana

## **Premios Ganado Ovino**

Primer Premio carnero mejor presentado: Jesús Manuel Arencibia González

Primer Premio cordero mejor presentado: José Manuel Santana Guerra

Primer Premio oveja mejor presentada: Santiago Manuel Suárez González

Primer Premio cordera mejor presentada: Jesús Manuel Arencibia González

## **Premios Ganado Caprino**

Primer premio Semental mejor presentado: Mario Quintana Sánchez

Primer premio Cabra mejor presentada: Santiago Castellano

Primer Premio Machorra mejor presentada: Manuel Ruiz Ramírez

Primer Premio Machorro mejor presentado: Jesús Manuel Arencibia González

**Galería fotográfica de la feria de ganado en este enlace  
(Excmo. Ayuntamiento de Gáldar)**

**Galería fotográfica de la II Feria de Artesanía del Norte en este enlace  
(Infonortedigital)**



**PORTADA**

## **BODEGAS STRATVS PONE EN MARCHA LA VENDIMIA EN LANZAROTE CON LA COSECHA DE SYRAH**



Bodegas Stratvs pone en marcha la vendimia en Lanzarote con la cosecha de Syrah

El Consejo Regulador espera llegar a los dos millones de kilos de uva

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 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 puede verse afectada, pero esperamos llegar a los dos millones de kilos 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.

## BOLETINES OFICIALES

### BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 9 de julio de 2024, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se modifica la de 27 de septiembre de 2022, por la que se establecen los criterios técnicos para la consideración de operador pertinente y los medios electrónicos para el cumplimiento de la obligación de comunicación de existencias de cereales, semillas oleaginosas y arroz establecida en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/791 de la Comisión, de 19 de mayo de 2022, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185, y en la disposición adicional tercera del Real Decreto 861/2018, de 13 de julio, por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y las aceitunas de mesa y por el que se modifica el Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-14377](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-14377)

Orden APA/724/2024, de 28 de junio, por la que se amplía el reconocimiento de la asociación interprofesional española de

carne avícola, Avianza, como organización interprofesional agroalimentaria.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-14517](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-14517)

Resolución de 11 de julio de 2024, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal, por la que se modifican los anexos I y 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-2024-14518](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-14518)

### **CABILDO DE TENERIFE**

Anuncio relativo a la aprobación de las bases que rigen la convocatoria de las ayudas para el control de trazabilidad en vendimia de los vinos de calidad de Tenerife, ejercicio 2024

<https://acortar.link/eX0FWC>

Anuncio de subsanación de subvenciones con destino a la alimentación complementaria de las abejas de la isla de Tenerife, ejercicio 2024

<https://acortar.link/cnPVAT>