

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

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

**EL TIME**.es

**PORTADA**

### **HIPERDINO COMPRA 1 MILLÓN DE KILOS DE AGUACATES DE CANARIAS A PRODUCTORES LOCALES**

HiperDino continúa reforzando su apoyo a la producción e industria local con el arranque de la temporada de aguacates, de los que prevé comercializar más de 1 millón de kilos al año procedentes de las tres islas que mayor terreno agrícola destinan a este cultivo: La Palma, Tenerife y Gran Canaria

La cadena, comprometida con el sector primario de Canarias y con ofrecer a sus clientes productos de Km 0 para garantizar la mejor

frescura y calidad, contribuye, además, a una economía más local y sostenible, reduciendo su huella de carbono al disminuir la necesidad de transporte de larga distancia.



Como viene siendo habitual, HiperDino invierte más de 4 millones anuales para la adquisición de esta fruta, que materializa a través de cinco proveedores locales que, a su vez, sirven de enlace con los mejores agricultores y las mejores fincas de aguacate localizadas en el Archipiélago.

Las dos variedades más habituales en su sección de frutería son Fuerte y Hass, pero también se pueden encontrar las variedades Pinkerton y Reed, según el momento del año. Cualquiera de ellas se puede adquirir a los mejores precios de Canarias.

El aguacate canario se caracteriza por su textura cremosa y sabor, que le otorga el clima de la región, y es un alimento altamente nutritivo, rico en grasas no saturadas y fuente de vitaminas como la C y E y de minerales como el potasio.

Considerado un superalimento por sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes, tiene otros beneficios para la salud como controlar la

presión arterial, mantener a raya el colesterol y regular los niveles de azúcar en sangre.

Para la cadena, el producto local es garantía de frescura y calidad. El impulso de la agricultura regional favorece que los clientes disfruten de los productos en las mejores condiciones y afianza el compromiso de HiperDino con el sector primario y con la canariedad de sus productos, de los cuales un 49% procede, en la actualidad, de proveedores locales.

**LA PROVINCIA**

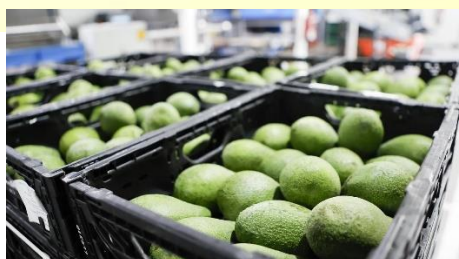
DIARIO DE LAS ISLAS

LA PROVINCIA 1 DE JULIO DE 2019

**PORTADA**

## **HIPERDINO COMPRA 1 MILLÓN DE KILOS DE AGUACATES DE CANARIAS A PRODUCTORES LOCALES**

Arranca la campaña de este producto en todos sus establecimientos físicos y en su canal online, para lo que ha invertido más de 4 millones de euros



HiperDino continúa reforzando su apoyo a la producción e industria local con el arranque de la temporada de aguacates, de los que prevé comercializar más de 1 millón de kilos al año procedentes de las tres

islas que mayor terreno agrícola destinan a este cultivo: La Palma, Tenerife y Gran Canaria.

La cadena, comprometida con el sector primario de Canarias y con ofrecer a sus clientes productos de Km 0 para garantizar la mejor frescura y calidad, contribuye, además, a una economía más local y sostenible, reduciendo su huella de carbono al disminuir la necesidad de transporte de larga distancia.

Como viene siendo habitual, HiperDino invierte más de 4 millones anuales para la adquisición de esta fruta, que materializa a través de cinco proveedores locales que, a su vez, sirven de enlace con los mejores agricultores y las mejores fincas de aguacate localizadas en el Archipiélago.

Las dos variedades más habituales en su sección de frutería son Fuerte y Hass, pero también se pueden encontrar las variedades Pinkerton y Reed, según el momento del año. Cualquiera de ellas se puede adquirir a los mejores precios de Canarias.

El aguacate canario se caracteriza por su textura cremosa y sabor, que le otorga el clima de la región, y es un alimento altamente nutritivo, rico en grasas no saturadas y fuente de vitaminas como la C y E y de minerales como el potasio.

Considerado un superalimento por sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes, tiene otros beneficios para la salud como controlar la presión arterial, mantener a raya el colesterol y regular los niveles de

azúcar en sangre.

Para la cadena, el producto local es garantía de frescura y calidad. El impulso de la agricultura regional favorece que los clientes disfruten de los productos en las mejores condiciones y afianza el compromiso de HiperDino con el sector primario y con la canariedad de sus productos, de los cuales un 49% procede, en la actualidad, de proveedores locales.

## LA XIII FERIA DEL VINO, QUESO Y MIEL CONTARÁ CON 91 MARCAS Y PRODUCTOS INVITADOS DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, presenta la nueva edición de este evento que se celebrará el 2 y 3 de noviembre en la Villa de Santa Brígida junto a los alcaldes de la Mancomunidad



La XIII Feria de Vino, Queso y Miel se celebrará este año el fin de semana del 2 y 3 de noviembre en la Villa de Santa Brígida, trasladándose por tercera vez a este municipio. Este evento, organizado por la Mancomunidad de Medianías, ha ganado relevancia regional a lo largo de sus ediciones, buscando poner en valor los productos locales de Gran Canaria y atraer tanto a la población local como a visitantes de otras islas.

El Cabildo ha respaldado la feria de forma continua desde su inicio en 2010, y en esta edición lo hace de nuevo con una subvención de 50.000 euros, a través de la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía, dirigida por Minerva Alonso. La Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, gestionada por Miguel Hidalgo, organizará un aula de catas dedicada a las producciones insulares durante los dos días de la feria.

El presidente de la institución insular, Antonio Morales, explicó durante la presentación que tuvo lugar en Casa Palacio, acompañado del presidente de la Mancomunidad de Municipios de las Medianías de Gran Canaria, Francisco Atta, y otros representantes locales, que este evento no solo contribuye a que se consuma más fresco, sino que también protege el territorio y la identidad.

Se espera una gran afluencia de público, con estimaciones que oscilan entre 14.000 y 24.000 asistentes, según la experiencia de años anteriores. Este año, participarán 91 marcas distribuidas en 55 stands, incluyendo 25 de vinos, 49 de quesos, 7 de mieles y 10 relacionados con el producto invitado. Además, se presentarán bombones, sal, encurtidos, desecados y licores, todos provenientes de territorios vinculados a la Reserva de la Biosfera de Canarias.

El alcalde de Santa Brígida, José Manuel Bravo de Laguna, expresó su satisfacción por organizar esta feria, calificándola como un "acierto que nos acerca al objetivo de ser autosuficientes". La feria tiene varios objetivos fundamentales, como impulsar las zonas comerciales abiertas de los pueblos donde se celebra, ofrecer un escaparate regional para los

productos locales y ayudar a las pequeñas empresas artesanas del sector primario agrario a explorar nuevos canales de comercialización.

Durante el evento, los asistentes podrán disfrutar de diversas degustaciones, incluyendo preparaciones culinarias basadas en productos locales, como la carne de baifo y cordero de Gran Canaria. Estas propuestas gastronómicas incluyen degustaciones de platos preparados por chefs de Hecansa, en el marco de campañas como 'Come cabrito por Navidad' y 'Entre corderos y fogones'. Además, se presentará el proyecto 'Ecoescuelas de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria', enfocado en la sostenibilidad, y se realizarán catas comentadas de productos insulares, promoviendo los sabores autóctonos.

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

**PORTADA**

## **COMERCIAL JESUMAN RECIBE RECONOCIMIENTO POR SU APOYO AL SECTOR AGRARIO EN EL 50 ANIVERSARIO DE MERCATENERIFE**

Este reconocimiento se enmarca en los valores que han definido a la compañía a lo largo de los años: cercanía, compromiso con el territorio y apuesta por el desarrollo sostenible del sector agroalimentario de Canarias

Comercial Jesuman, única empresa de distribución 100% Canaria, ha sido

reconocida en la gala conmemorativa del 50 aniversario de Mercatenerife por su destacada trayectoria y compromiso en el apoyo al sector agrario de la isla. Con unas instalaciones en la zona complementaria de Mercatenerife de más de 15.000m<sup>2</sup> ha contribuido que este 50 aniversario sea todo un hito comercial. En el acto, celebrado en el Auditorio de Tenerife, el viernes 18 de Octubre se rindió homenaje a productores, mayoristas y trabajadores, en la que también se reconoció la labor de Comercial Jesuman en la promoción de productos de kilómetro 0 a través de sus principales enseñas: Tu Trébol Hipermercados, Supermercados La Hucha, Tú Alteza Supermercados, y Cash & Carry Jesuman.



Este reconocimiento, otorgado en presencia de autoridades y profesionales del sector, destaca el esfuerzo continuo de la empresa por favorecer la distribución de productos locales y apoyar a los agricultores canarios, contribuyendo de manera decisiva al impulso de la economía local y a la consolidación de un modelo de distribución responsable y cercano al territorio.

Este reconocimiento de Mercatenerife deseamos compartirlo con todos nuestros clientes que nos visitan diariamente por la confianza y colaboración que han depositado en nuestros centros, quienes han sido



parte fundamental en el éxito de la empresa. "Cada compra en nuestras tiendas es un apoyo directo a los productores locales, y ese vínculo nos permite ser partícipes del desarrollo de Tenerife.

Comercial Jesuman reafirma su compromiso de continuar impulsando la economía circular y fomentando la sostenibilidad a través de la distribución de productos frescos y de calidad, manteniendo su papel como referente en las islas.

Este reconocimiento se enmarca en los valores que han definido a la compañía a lo largo de los años: cercanía, compromiso con el territorio y apuesta por el desarrollo sostenible del sector agroalimentario de Canarias.



**PORTADA**

## **COMIENZA LA TEMPORADA DE LA MANZANA REINETA DE VALLESECO EN SPAR GRAN CANARIA**

La cadena refuerza su compromiso con el producto local dando salida a la fruta estrella cultivada en Valleseco

Los supermercados SPAR en Gran Canaria ya cuentan en sus secciones de Frutas y Verduras con uno de los productos locales de temporada más esperados para este otoño, la manzana reineta cultivada en



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

Valleseco. Siguiendo su clara apuesta por los productos locales de calidad, SPAR Gran Canaria ha iniciado la comercialización de esta preciada fruta local en el marco del convenio de colaboración, firmado el pasado septiembre por tercer año consecutivo, entre siete agricultores de Valleseco y SPAR Gran Canaria.



Los clientes de SPAR Gran Canaria ya pueden adquirir la manzana reineta de Valleseco, que se caracteriza por su textura crujiente y sabor agridulce. Es una fruta ideal para utilizar en recetas de repostería y para comerla directamente con piel, debido a su contenido en vitamina C, potasio y su alta concentración en pectina, una fibra natural.

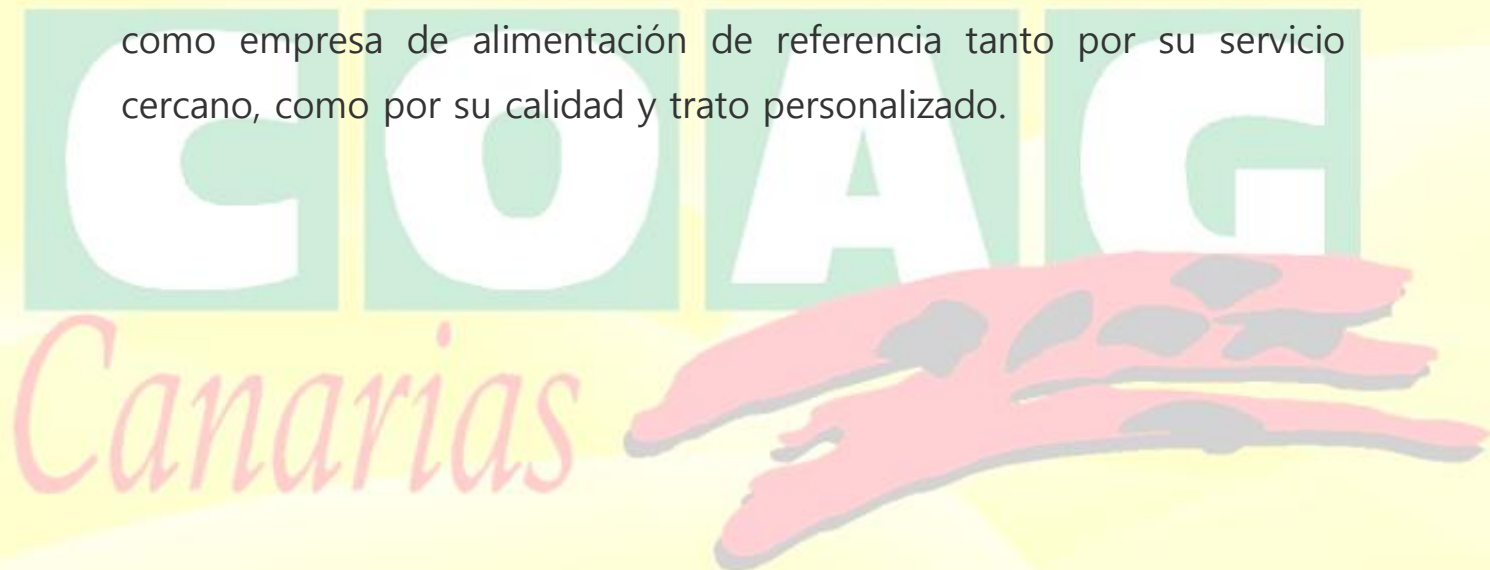
La cadena estima que durante esta campaña se comercializarán entre 12 y 14 toneladas de manzana reineta de Valleseco, que se prevé esté disponible en los supermercados SPAR en Gran Canaria hasta finales de año.

SPAR Gran Canaria continúa así priorizando el consumo del producto de cercanía, más sostenible, en colaboración directa con más de 200 agricultores y ganaderos de las islas. Esta filosofía supone una de las principales motivaciones de la cadena de supermercados canaria y un pilar fundamental en su responsabilidad social corporativa, al promover

la producción local de productos frescos y de calidad, apoyando la labor del agricultor local, que cultiva sus tierras con la garantía de venta de sus productos.

### Sobre SPAR Gran Canaria

SPAR Gran Canaria es la única cadena de supermercados de capital 100% canario presente en los 21 municipios de la isla. En un total de 196 establecimientos y a través de su canal de venta online, SPAR Gran Canaria ofrece productos frescos locales de máxima calidad. La cadena se mantiene como líder en ventas en la categoría de frutas y verduras y como empresa de alimentación de referencia tanto por su servicio cercano, como por su calidad y trato personalizado.



**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

### **BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**

Resolución de 11 de octubre de 2024, de la Dirección General de Alimentación, por la que se resuelve favorablemente la modificación normal del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Jumilla».

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-21675](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-21675)

Anuncio de formalización de contratos de: Junta de Contratación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Objeto: Adquisición de kits de ELISA para la detección de anticuerpos frente al virus de la peste porcina clásica (PPC). Años 2025, 2026 y 2027. Expediente: 202406SG0003.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-B-2024-38126](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2024-38126)