



# NOTICIAS

Miércoles 27 de noviembre de 2024

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

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

**EL TIME**.es

**PORTADA**

### **VINOS DE LA PALMA DA A CONOCER LAS BODEGAS Y ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN LA PRIMERA FERIA “ENONAVIDEÑA”**

Santa Cruz de La Palma vivirá una experiencia única este 7 de diciembre de 2024 con la celebración de la Primera Feria Enonavideña en Los Balcones, en la Avenida Marítima de la ciudad en horario de 12:00 a 18:00 horas. Este evento, que combina los sabores de la gastronomía y la enología de la isla, promete ser una cita ineludible para residentes y visitantes



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 vino como protagonista, y es que la feria reunirá a siete bodegas de distintos pueblos de la isla, que presentarán una selección de sus vinos más emblemáticos: Tamanca (El Paso); Viña Etna (Breña Baja); Teneguía y Llanos Negros (Fuencaliente); Vitega y Piedra Jurada (Garafía); Viñarda (Puntagorda) y Tendal (Tijarafe)

Además, los alumnos del CIFP Virgen de Las Nieves aportarán creatividad con la elaboración de cócteles a base de vino de La Palma, un valor añadido que combina tradición e innovación.

Sabores locales y diversidad gastronómica. Seis establecimientos de restauración también estarán presentes para deleitar a los asistentes con sus creaciones elaboradas para la ocasión: Panadería Zulay, que aportará creación e innovación; Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera, ofreciendo elaboraciones con esta destacada materia prima local, carne de cabra y queso; Repostería Marroquí Sami Ziko, añadiendo un toque internacional, Mil Dulce Pastel, con propuestas dulces y saladas; Mojos Sicilia, mostrando la versatilidad de este producto típico palmero. Como viene siendo habitual, también estarán presentes las elaboraciones culinarias creadas por los alumnos del CIFP Virgen de Las Nieves.

La Feria Enonavideña es el resultado de la unión de esfuerzos entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma y el Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, contando con la colaboración de entidades como el Cabildo Insular de La Palma, Saborea La Palma, el CIT La Palma, AGUSA, Próteas de La Palma y Hielos Las Toscas.

Más información en nuestra web: [www.vinoslapalma.com](http://www.vinoslapalma.com).

## CONVOCADAS LAS AYUDAS POSEI A LOS PRODUCTORES DE CULTIVOS FORRAJEROS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno canario ha publicado la orden por la que se convoca para la campaña 2025 la ayuda a los productores de determinados cultivos forrajeros destinados a la alimentación animal (acción III.12) del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI). Esta línea de apoyo, financiada por el Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA), cuenta con una ficha financiera de 225.000 euros



En este sentido, el director general de Ganadería, Andrés Díaz Matoso,

explicó que "la alimentación animal puede suponer hasta el 50% de los gastos de una explotación ganadera en Canarias, situación se ha agravado a raíz del conflicto entre Rusia y Ucrania por el encarecimiento de los insumos, por lo que desde el Gobierno de Canarias venimos trabajando desde el inicio de legislatura en distintas medidas como la ayuda directa de 12,3 millones de euros destinada a ganaderos y ganaderas, y diversas modificaciones del Régimen Específico de Abastecimiento (REA) para abaratar las materias primas empleadas en la elaboración de piensos".

Según recoge la convocatoria, la cuantía unitaria máximo de la ayuda asciende a 600 euros por hectárea a los productores de Canarias de trigo, cebada, avena, centeno, maíz, alforfón, guisantes, habas, altramuces, veza, alfalfa, pasto de Sudán, ray-grass, tagasaste y otras forrajeras para alimentación animal, siempre que cumplan la condición de agricultora o agricultor activo y el resto de requisitos establecidos.

Además, se abonará un complemento del 10% de los importes a las personas beneficiarias de la ayuda para la instalación de jóvenes agricultores recogida en la submedida 6.1 del Plan de Desarrollo Rural (PDR) 2014-2020 o la intervención 6961.1 del Plan Estratégico de la PAC (PEPAC) 2023-2027, tanto en la campaña en curso como en cualquiera de las cuatro anteriores y que mantengan dicha condición en la campaña 2025.

Las personas interesadas tienen un plazo de 45 días naturales, contados a partir del día siguiente al de la publicación de extracto de la orden en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) para presentar sus solicitudes junto

a la documentación requerida a través de la Sede electrónica:  
[https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/procedimientos\\_servicios/tramites/10009#](https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/procedimientos_servicios/tramites/10009#).

## **DOS QUESOS DE LECHE DE CABRA PALMERA PREMIADOS EN LOS WORLD CHEESE AWARDS**

Los quesos de Granja Las Cuevas, socia de la Asociación de Criadores de Cabras de raza Palmera, son premiados en el concurso de alto nivel y prestigio World Cheese Awards, que este año ha alcanzado su 36ª edición



Dos medallas para los quesos artesanos elaborados con leche de Cabra Palmera. Granja Las Cuevas ha sido una de las queserías premiadas en la 36ª edición del prestigioso concurso internacional World Cheese Awards, celebrado este año en Portugal:

Medalla de Plata por el Queso Las Cuevas 8 meses elaborado con leche de Cabra Palmera con DOP Queso Palmero

Medalla de Bronce con Queso Las Cuevas con Pimentón elaborado con leche de Cabra Palmera.

Es una "gran noticia para celebrar" ya que a este concurso se han presentado 4786 quesos provenientes de 47 países, que han sido valorados por 250 expertos. "Queremos felicitar a Albert Gil y a toda la familia que hacen posible estos quesos por los premios recibidos y por su apuesta por elaborar un alimento artesano y con premio con leche de nuestras Cabras Palmeras." Así ha expresado la Asociación de Criadores de raza de Cabras Palmeras en comunicado de prensa.



**PORTADA**

## **'ENTRE CORDEROS Y FOGONES' CELEBRA SU OCTAVA EDICIÓN DE LA MANO DEL CABILDO Y PROQUENOR**

La campaña, en la que se consumirán cerca de 2.000 kilos de carne de cordero adquirido al sector ganadero isleño, se desarrolla los fines de semana del 18 de noviembre al 18 de diciembre, con la participación de 20 restaurantes



La gran fiesta del cordero criado en tierras grancanarias se celebra un



**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

año más en la Isla, de la mano de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, encabezada por Miguel Hidalgo, y de la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste de Gran Canaria (Proquenor), que, con la colaboración de los ayuntamientos de Santa María de Guía, Gáldar, Tejeda y Moya, impulsan y organizan la octava edición de las Jornadas Gastronómicas 'Entre Corderos y Fogones', la iniciativa destinada a poner en valor este producto local que, en este 2024, se desarrolla los fines de semana del 18 de noviembre al próximo 18 de diciembre, y en la que se van a poder degustar un total que ronda los 2.000 kilos de cordero adquiridos directamente a las y a los ganaderos isleños.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, acompañado por el alcalde de Moya, Raúl Afonso, y por Pepe el de Pavón, de Proquenor, informó este martes a la ciudadanía de los pormenores de esta acción, con la que, como declaró, "el Gobierno insular pretende poner en valor y fomentar el consumo del cordero de la Isla frente a la competencia de productos foráneos, dado que la producción cárnica, especialmente la de los corderos lechales, es una importante fuente de ingresos, complementaria a la del queso artesanal, para nuestras mujeres y nuestros hombres que, con tanta dedicación, trabajo y amor, se dedican a la ganadería y al pastoreo".

En este contexto, hizo hincapié en que 'Entre Corderos y Fogones' está suponiendo un nuevo revulsivo para el sector, que ya ha visto cómo, "desde que se puso en marcha esta campaña, la producción se ha incrementado en más de un 50%, según los registrados en Mataderos Insulares de Gran Canaria, empresa pública del Cabildo", enfatizó.

“Propiciar la compra de la carne del cordero lechal contribuye, sin duda, a mejorar la vida del mundo rural”.

Así, con esa filosofía, el presidente Morales anunció que, el próximo sábado, 30 de noviembre, la explanada del colegio de Fontanales, en el municipio de Moya, acogerá la Jornada Gastronómica de esta octava edición en la que, desde las 12:00 hasta las 16:00 horas, se ofrecerán 600 kilos de cordero grancanario en 3.000 tapas, acompañadas de queso, vino, dulces y café, y todo ello a precios populares: 2 euros las tapas de carne, 3 euros las de queso y cada copa de vino, y un euro los dulces y las tazas de café. Un gran evento donde no faltarán las actividades infantiles ni las actuaciones, que correrán a cargo de Yeray Rodríguez, el grupo ‘Surco y Arado’ y la parranda ‘El Puntal’.

Y, además de esta jornada especial, expuso que, ya desde el pasado día 18 de este mes de noviembre y a lo largo de los siguientes tres fines de semana, está en marcha una campaña promocional en la que participan 20 restaurantes de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Tejeda y Moya, cuyos chefs ofrecen a sus clientes platos elaborados con cordero de la Isla, del que se prevé que se consumirán alrededor de 1.200 kilos.

A este respecto, señaló que, tanto en el cartel anunciador del evento del próximo sábado, como en la página web de Proquenor y en las redes sociales del resto de los organizadores, aparece un código QR con la información de los horarios, los números de teléfono para reservar mesa, las ubicaciones y las recetas de estos establecimientos.

A este respecto, indicó que cuatro de esos 20 restaurantes estarán presentes el próximo sábado en Fontanales, junto a la propia asociación



Proquenor. Se trata del Restaurante Sibora, de la Villa de Moya, con la receta 'Cordero al horno al estilo Sibora'; el Asador Grill Yolanda, de Tejeda, con 'Cocido de cordero'; el Mirador Cuevas Bascamao, de Guía, con 'Cordero al horno con ciruelas y hojaldre' y la Sociedad de Cazadores del Noroeste, de Gáldar, con su tradicional 'Cordero en salsa'.

De este modo, con este mes de actividades en torno al cordero local, el Cabildo de Gran Canaria "continúa cumpliendo dos de los objetivos de su Plan Estratégico para el Sector Primario de Gran Canaria: la valorización del producto local y la diversificación de recursos para el sector ganadero insular, con la consiguiente mejora de la rentabilidad de sus explotaciones", expuso Morales, quien no olvidó añadir que a estas acciones se suman todas las que acometen dentro del Plan Insular de Desarrollo de la Ganadería Sostenible, "con el propósito de dignificar esta actividad y mejorar su competitividad, a través de la formación, la transferencia tecnológica, el asesoramiento y las ayudas que concede al sector".

Por último, destacó que la ganadería ovina de la Isla cuenta, en estos momentos, con una cabaña de unas 18.000 cabezas y puso de relieve que se trata de una actividad íntimamente ligada a tradiciones de Gran Canaria tan ancestrales como el pastoreo, la trashumancia o la elaboración de queso artesanal. "Las cerca de 300 explotaciones ganaderas dedicadas al ganado ovino, entre leche y carne, no solo aportan recursos a la soberanía alimentaria insular, generando productos de kilómetro cero, sino que también ayudan a la conservación del territorio, a través de la labor de las 'ovejas bomberas', manteniendo la vida en el medio rural y perpetuando nuestras señas de identidad como

grancanarios", concluyó.

## **SPAR GRAN CANARIA CUMPLE 12 AÑOS DE COMPROMISO CON LOS CITRICULTORES DE TELDE**

La cadena de supermercados canaria, líder en la venta de frutas y verduras en Gran Canaria, mantiene su apoyo a siete agricultores de Telde mediante un convenio que les asegura la venta del 100% de sus cosechas



SPAR Gran Canaria y los citricultores del municipio de Telde han vuelto a firmar hoy su compromiso para seguir impulsando el consumo de uno de los productos locales más destacados del municipio: las naranjas. Con la renovación del convenio de colaboración, que cumple 12 años consecutivos desde su inicio, se volverán a comercializar y distribuir, bajo el sello 'La Cosecha Canaria de SPAR', aproximadamente 220.000 kilos de naranjas de Telde cultivadas en las fincas del municipio.

La cadena de supermercados canaria ha contado un año más con el apoyo institucional del Ayuntamiento de Telde y con la participación de un total de siete agricultores, uno menos que en la anterior edición: Finca Higuera Canaria, del agricultor José Carlos Rodríguez; Finca Tito y Gaseruiz, de la agricultora M<sup>a</sup> Elena Brito; Finca El Palmital, del agricultor

Luís López; Finca Jóvenes Agricultores, del agricultor David Rodríguez; Finca Tito, del agricultor Francisco Hernández; Finca El Espigón, del agricultor Tomás Rocha; y Finca Hoya Niebla, del agricultor Jorge Cadena.

Las 22 tiendas SPAR ubicadas en el municipio teldense ya cuentan en sus secciones de Frutas y Verduras con las naranjas cosechadas en la localidad. Las naranjas se encuentran en estos momentos en su punto óptimo de maduración y se estima que se podrán adquirir en las tiendas hasta finales de enero de 2025. Las naranjas vuelven a ser de las variedades Washington, Navelina Newhall y Lane Late, que se caracterizan por su gran tamaño y dulzor, de excelente calidad para el consumo como naranjas de mesa y de zumo.

La cadena estima dar salida durante esta campaña a aproximadamente 220.000 kilos de naranjas, unas cifras inferiores a la campaña anterior debido a una menor producción y a cultivos que se han dejado de cosechar ante la escasez de agua.

A la renovación del convenio asistieron la concejala de Sector Primario de Telde, María Inmaculada González Calderín; junto a los agricultores firmantes del convenio y el presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina; el vicepresidente de la cadena, José López; y la directora general, Dunia Pérez. Tras la firma, los asistentes realizaron un recorrido por los árboles frutales de la Finca Higuera Canaria, del agricultor José Carlos Rodríguez, donde se firmó este año el convenio.

El presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina, resaltó que "gracias

a este convenio seguimos garantizando a los agricultores de la naranja de Telde la compra del 100% de sus cultivos con unas condiciones económicas estables y justas”.

Por su parte, la concejala de Sector Primario de Telde, María Inmaculada González Calderín, destacó que “es muy gratificante que se sumen 12 años ya desde esa primera firma que colocó las naranjas de nuestros citricultores teldenses en SPAR”. “Desde la institución local solo existen palabras de agradecimiento, tanto para el establecimiento que siempre está del lado de los productos de kilómetro cero de nuestra tierra, como para los hombres y mujeres que, a pesar de los obstáculos, cuidan cada día de sus cultivos para llevar hasta los hogares canarios uno de los productos más valorados en la Isla, como es la naranja de Telde”, agregó la concejala.

### Tiendas SPAR en Telde

Las tiendas SPAR en Telde que ya ofrecen a sus clientes este valioso producto local de temporada y de gran calidad son: SPAR San Gregorio, SPAR La Gerencia, SPAR Carretera General de Jinámar, SPAR Manuel Alemán, SPAR Los Picachos, SPAR Salinetas, SPAR Las Remudas, SPAR Marpequeña, SPAR La Garita, SPAR La Herradura, SPAR San José de las Longueras, SPAR Pablo Neruda, SPAR Las Huesas, SPAR La Barranquera, SPAR Rotonda El Calero, SPAR Melenara, SPAR San Juan, SPAR Fernando Sagaseta, SPAR El Goro, SPAR Ojos de Garza, SPAR Taliarte y la nueva tienda inaugurada a principios de este mes de noviembre, SPAR Caserones.

SPAR Gran Canaria mantiene su liderazgo en la cifra de ventas de frutas

y verduras en Gran Canaria a la vez que continúa renovando su compromiso histórico al sector primario de las islas. La cadena canaria cumple 38 años de recorrido protegiendo la actividad agrícola y el desarrollo del campo canario, garantizando a sus clientes una oferta de productos locales, frescos y de calidad.

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.

**EL APURÓN**  
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

**PORTADA**

## **SANTA CRUZ DE LA PALMA ACOGERÁ LA PRIMERA FERIA ENONAVIDEÑA**

Santa Cruz de La Palma vivirá una experiencia única este 7 de diciembre de 2024 con la celebración de la primera Feria Enonavideña en Los Balcones, en la Avenida Marítima de la ciudad, en horario de 12:00 a 18:00 horas. Este evento, que combina los sabores de la gastronomía y la enología de la isla, promete ser una cita ineludible para residentes y visitantes.



El vino como protagonista, y es que la feria reunirá a siete bodegas de distintos pueblos de la isla, que presentarán una selección de sus vinos más emblemáticos: Tamanca (El Paso); Viña Etna (Breña Baja); Teneguía y Llanos Negros (Fuencaliente); Vitega y Piedra Jurada (Garafía); Viñarda (Puntagorda) y Tendal (Tijarafe).

Además, los alumnos del CIFP Virgen de Las Nieves aportarán creatividad con la elaboración de cócteles a base de vino de La Palma, un valor añadido que combina tradición e innovación.

Sabores locales y diversidad gastronómica. Seis establecimientos de restauración también estarán presentes para deleitar a los asistentes con sus creaciones elaboradas para la ocasión: Panadería Zulay, que aportará creación e innovación; Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera, ofreciendo elaboraciones con esta destacada materia prima local, carne de cabra y queso; Repostería Marroquí Sami Ziko, añadiendo un toque internacional, Mil Dulce Pastel, con propuestas dulces y saladas; Mojos Sicilia, mostrando la versatilidad de este producto típico palmero. Como viene siendo habitual, también estarán presentes las elaboraciones culinarias creadas por los alumnos del CIFP Virgen de Las Nieves.

La Feria Enonavideña es el resultado de la unión de esfuerzos entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma y el Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, contando con la colaboración de entidades como el Cabildo Insular de La Palma, Saborea La Palma, el CIT La Palma, AGUSA, Próteas de La Palma y Hielos Las Toscas.

## **DOS QUESOS DE CABRA PALMERA PREMIADOS EN LOS WORLD CHEESE AWARDS**

Los quesos de Granja Las Cuevas, socia de la Asociación de Criadores de Cabras de raza Palmera, son premiados en el concurso de alto nivel y prestigio World Cheese Awards, que este año ha alcanzado su 36ª edición



Dos medallas para los quesos artesanos elaborados con leche de Cabra Palmera. Granja Las Cuevas ha sido una de las queserías premiadas en la 36ª edición del prestigioso concurso internacional World Cheese Awards, celebrado este año en Portugal:

Medalla de Plata por el Queso Las Cuevas 8 meses elaborado con leche de Cabra Palmera con DOP Queso Palmero

Medalla de Bronce con Queso Las Cuevas con Pimentón elaborado con leche de Cabra Palmera.

Desde la Asociación señalan que "es una gran noticia para celebrar, ya que a este concurso se han presentado 4786 quesos provenientes de 47 países, que han sido valorados por 250 expertos". Desde la Asociación de Criadores de raza de Cabras Palmeras queremos felicitar a Albert Gil y a toda la familia que hacen posible estos quesos por los premios recibidos y por su apuesta por elaborar un alimento artesano y con premio con leche de nuestras Cabras Palmeras.

El Periódico de Canarias

PORTADA

## **ASG URGE AL GOBIERNO A "APROBAR, DE UNA VEZ POR TODAS, LAS DIRECTRICES DE ORDENACIÓN DEL SUELO AGRARIO"**

El portavoz adjunto de Agrupación Socialista Gomera, Jesús Ramos, considera "imprescindible que se abra un debate sobre cómo fomentar el desarrollo ordenado de las zonas rurales de Canarias" facilitando los usos complementarios y aprovechando las posibilidades que brinda el turismo





Demanda medidas para dinamizar estos entornos con el fin de garantizar los derechos, de quienes viven en ellos, a acceder a los mismos servicios que tienen el resto de los canarios y canarias

El portavoz adjunto del Grupo Parlamentario Agrupación Socialista Gomera (ASG), Jesús Ramos, ha urgido este martes al Gobierno de Canarias a "aprobar, de una vez por todas, las directrices de ordenación del suelo agrario", cuya elaboración se inició en 2017, y, al mismo tiempo, "fomentar la creación de comunidades agrarias y promover el asociacionismo".

Jesús Ramos, que solicitó en nombre de ASG la comparecencia parlamentaria del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, para que informara sobre las medidas para impulsar el desarrollo de las zonas rurales en el conjunto de las ocho islas, consideró "imprescindible que se abra un debate sobre cómo fomentar el desarrollo ordenado de las zonas rurales de Canarias".

A su juicio, es necesario adoptar medidas para dinamizar estos entornos y así garantizar los derechos, de quienes viven en ellos, entre 200 a 300.000 personas, a acceder a los mismos servicios que tienen el resto de los canarios y canarias.

Reconoció que se trata de una labor transversal que implica a varias áreas del Gobierno canario, como pueden ser Política Territorial, Transición Ecológica, Sanidad, Educación y Turismo y Empleo. No obstante, pidió al titular de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria “no solo apoyo a los actuales productores, sino que permita el establecimiento de nuevas explotaciones ganaderas y agrícolas, para poder asegurar el relevo generacional”.

“El sector agroganadero –dijo– tiene unos productores cada vez más envejecidos y los jóvenes que deciden emprender se encuentran con muchísimas dificultades, entre ellas la excesiva burocracia, que acaban desincentivándoles”.

Destacó que “ahora mismo, por desgracia, el sector primario tiene un peso reducido en nuestro PIB, el 1,8%, lo que nos aleja bastante de la ansiada soberanía alimentaria y de una mayor diversificación de la economía canaria”.

Jesús Ramos explicó que “si queremos potenciar las zonas rurales hay que referirse a los usos complementarios vinculados a este sector, la artesanía, los valores culturales, la gran potencialidad de sus pequeñas industrias agroalimentarias, por ejemplo, y también habilitar oficinas técnicas de asesoramiento, implementar políticas de vivienda, en especial para los jóvenes, y mejorar la atención social y sanitaria a su población demográficamente envejecida”.

En este contexto reiteró la solicitud de una segunda ambulancia medicalizada para La Gomera, para atender a sus núcleos rurales, así

como el mantenimiento y dotación de las escuelas unitarias.

Durante su intervención abogó igualmente por aprovechar las posibilidades que ofrece el turismo para la dinamización de estas zonas, facilitando la implantación de hoteles y casas rurales.



**PORTADA**

## **'ENTRE CORDEROS Y FOGONES' CELEBRA SU OCTAVA EDICIÓN**

El próximo sábado, 30 de noviembre, la explanada del colegio de Fontanales, en Moya, acoge la gran Jornada Gastronómica, entre las 12:00 y las 16:00 horas



La gran fiesta del cordero criado en tierras grancanarias se celebra un año más en la Isla, de la mano de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria, encabezada por Miguel Hidalgo, y de la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste de Gran Canaria (Proquenor), que, con la



**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

colaboración de los ayuntamientos de Santa María de Guía, Gáldar, Tejeda y Moya, impulsan y organizan la octava edición de las Jornadas Gastronómicas 'Entre Corderos y Fogones', la iniciativa destinada a poner en valor este producto local que, en este 2024, se desarrolla los fines de semana del 18 de noviembre al próximo 18 de diciembre, y en la que se van a poder degustar un total que ronda los 2.000 kilos de cordero adquiridos directamente a las y a los ganaderos isleños.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, acompañado por el alcalde de Moya, Raúl Afonso, y por Pepe el de Pavón, de Proquenor, informó este martes a la ciudadanía de los pormenores de esta acción, con la que, como declaró, "el Gobierno insular pretende poner en valor y fomentar el consumo del cordero de la Isla frente a la competencia de productos foráneos, dado que la producción cárnica, especialmente la de los corderos lechales, es una importante fuente de ingresos, complementaria a la del queso artesanal, para nuestras mujeres y nuestros hombres que, con tanta dedicación, trabajo y amor, se dedican a la ganadería y al pastoreo".

En este contexto, hizo hincapié en que 'Entre Corderos y Fogones' está suponiendo un nuevo revulsivo para el sector, que ya ha visto cómo, "desde que se puso en marcha esta campaña, la producción se ha incrementado en más de un 50%, según los registrados en Mataderos Insulares de Gran Canaria, empresa pública del Cabildo", enfatizó. "Propiciar la compra de la carne del cordero lechal contribuye, sin duda, a mejorar la vida del mundo rural".

Así, con esa filosofía, el presidente Morales anunció que, el próximo

sábado, 30 de noviembre, la explanada del colegio de Fontanales, en el municipio de Moya, acogerá la Jornada Gastronómica de esta octava edición en la que, desde las 12:00 hasta las 16:00 horas, se ofrecerán 600 kilos de cordero grancanario en 3.000 tapas, acompañadas de queso, vino, dulces y café, y todo ello a precios populares: 2 euros las tapas de carne, 3 euros las de queso y cada copa de vino, y un euro los dulces y las tazas de café. Un gran evento donde no faltarán las actividades infantiles ni las actuaciones, que correrán a cargo de Yeray Rodríguez, el grupo 'Surco y Arado' y la parranda 'El Puntal'.

Y, además de esta jornada especial, expuso que, ya desde el pasado día 18 de este mes de noviembre y a lo largo de los siguientes tres fines de semana, está en marcha una campaña promocional en la que participan 20 restaurantes de los municipios de Santa María de Guía, Gáldar, Tejeda y Moya, cuyos chefs ofrecen a sus clientes platos elaborados con cordero de la Isla, del que se prevé que se consumirán alrededor de 1.200 kilos. A este respecto, señaló que, tanto en el cartel anunciador del evento del próximo sábado, como en la página web de Proquenor y en las redes sociales del resto de los organizadores, aparece un código QR con la información de los horarios, los números de teléfono para reservar mesa, las ubicaciones y las recetas de estos establecimientos.

A este respecto, indicó que cuatro de esos 20 restaurantes estarán presentes el próximo sábado en Fontanales, junto a la propia asociación Proquenor. Se trata del Restaurante Sibora, de la Villa de Moya, con la receta 'Cordero al horno al estilo Sibora'; el Asador Grill Yolanda, de Tejeda, con 'Cocido de cordero'; el Mirador Cuevas Bascamao, de Guía, con 'Cordero al horno con ciruelas y hojaldre' y la Sociedad de

Cazadores del Noroeste, de Gáldar, con su tradicional 'Cordero en salsa'.

De este modo, con este mes de actividades en torno al cordero local, el Cabildo de Gran Canaria "continúa cumpliendo dos de los objetivos de su Plan Estratégico para el Sector Primario de Gran Canaria: la valorización del producto local y la diversificación de recursos para el sector ganadero insular, con la consiguiente mejora de la rentabilidad de sus explotaciones", expuso Morales, quien no olvidó añadir que a estas acciones se suman todas las que acometen dentro del Plan Insular de Desarrollo de la Ganadería Sostenible, "con el propósito de dignificar esta actividad y mejorar su competitividad, a través de la formación, la transferencia tecnológica, el asesoramiento y las ayudas que concede al sector".

Por último, destacó que la ganadería ovina de la Isla cuenta, en estos momentos, con una cabaña de unas 18.000 cabezas y puso de relieve que se trata de una actividad íntimamente ligada a tradiciones de Gran Canaria tan ancestrales como el pastoreo, la trashumancia o la elaboración de queso artesanal. "Las cerca de 300 explotaciones ganaderas dedicadas al ganado ovino, entre leche y carne, no solo aportan recursos a la soberanía alimentaria insular, generando productos de kilómetro cero, sino que también ayudan a la conservación del territorio, a través de la labor de las 'ovejas bomberas', manteniendo la vida en el medio rural y perpetuando nuestras señas de identidad como grancanarios", concluyó.

Enlace al video de la noticia: <https://vimeo.com/1033529946>.

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

3935 EXTRACTO de la Orden de 14 de noviembre de 2024, por la que se fija para el ejercicio 2025 el plazo máximo de presentación de solicitudes de las subvenciones previstas en la Orden de 11 de enero de 2012, que establece las bases reguladoras de la concesión directa de subvenciones destinadas al sacrificio obligatorio de animales, así como otros aspectos exigidos en la misma.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/237/3935.html>

3936 Dirección General de Autónomos.- Anuncio de 20 de noviembre de 2024, de requerimiento de subsanación de solicitudes presentadas en el marco de la convocatoria de concesión de subvenciones de "cuota cero" dirigidas a personas trabajadoras autónomas, reguladas mediante Orden de 18 de marzo de 2024.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/237/3936.html>

### **BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE**

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

## **CABILDO INSULAR DE LA PALMA**

- Extracto de la Resolución 2024/12195, de 20 de noviembre del Miembro Corporativo Titular del Área de Agricultura, Ganadería, Pesca, Bienestar Animal y Soberanía Alimentaria por la que se modifica la Convocatoria de subvención al fomento de la ganadería ovina de raza palmera y de la ganadería vacuna (Línea 2.1)

## **CABILDO DE GRAN CANARIA**

Convocatoria de subvenciones para el reparto de productos ecológicos en los centros escolares para el curso académico 2024/2025

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=3551872>