

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL TIME.es

PORTADA

LAS BALSAS DE LA PALMA ALCANZAN EL 55% DE SU CAPACIDAD CON LA PRIMAVERA

Las balsas públicas de La Palma almacenan actualmente un total de 5.569.138 pipas de agua, lo que representa el 55% de su capacidad máxima, según los últimos datos facilitados por el Consejo Insular de Aguas a principios de mayo, lo que supone un incremento de cuatro puntos porcentuales respecto al mes anterior

La Laguna de Barlovento, la mayor infraestructura hidráulica de la isla, mantiene su progresiva mejora y alcanza ya el 37% de su capacidad, con

un volumen embalsado de 654.096 metros cúbicos, lo que contrasta con el 27% registrado a finales de marzo y refleja una recuperación sostenida desde comienzos de año, cuando se situaba por debajo del 10%.



Entre las balsas con mayor porcentaje de llenado destaca Adeyahamen, en San Andrés y Sauces, con un 92%, seguida muy de cerca por Montaña de Arco y Dos Pinos, ambas con un 90%. También presentan altos niveles de almacenamiento Bediesta (90%), Puntagorda (88%), Los Galguitos (85%) y Manuel Remón (84%).

Otras infraestructuras con niveles destacados son Las Lomadas, con un 75%, y La Caldereta, que se sitúa en el 68%. La balsa de Cuatro Caminos, en Los Llanos de Aridane, desciende ligeramente hasta el 66%, mientras que Vicario, en Tijarafe, experimenta una mejora y alcanza el 41% de su capacidad.

En conjunto, las balsas de la isla acumulan 2.673.186 metros cúbicos de agua, lo que representa un aumento de más de 200.000 metros cúbicos respecto al mes anterior.

EL CONCURSO INSULAR DE QUESOS ARTESANALES DE SAN ANTONIO DEL MONTE CUMPLE 40 AÑOS Y GARAFÍA QUIERE HONRARLO

El Concurso Insular de Quesos Artesanales de San Antonio del Monte celebra en 2025 su 40 aniversario (39ª edición debido a la edición suspendida por La Covid -19), consolidándose como el certamen más antiguo y prestigioso de Canarias. Desde 1985, esta cita reconoce el esfuerzo, la dedicación y el saber hacer de las queserías artesanales de La Palma, visibilizando el arraigo al territorio y la importancia del sector primario en la isla



Este año, el concurso se celebrará el sábado 7 de junio a las 16:00 h, en el Centro de Promoción Agraria de San Antonio del Monte, enclave emblemático para la ganadería local y corazón del patrimonio quesero de Garafía.

El certamen contempla la participación de quesos elaborados con leche

cruda de cabra, clasificados por grado de maduración (fresco, tierno, semicurado y curado) y por su técnica de elaboración. También se incluye una categoría especial para “Otros Quesos”, donde se valoran producciones con otro tipo de leche o formatos distintos.

Podrán participar todas las queserías artesanales de La Palma que dispongan de registro sanitario, marca comercial propia y estén presentes en canales de venta. Las solicitudes podrán presentarse hasta el 2 de junio a las 15:00 h, por la sede electrónica del Ayuntamiento de Garafía, correo electrónico (lcastro@garafia.org) o de forma presencial en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

Las muestras presentadas —que deberán pesar al menos 1,5 kg— serán evaluadas por un certamen comité de catadores mediante cata ciega, siguiendo criterios como sabor, textura, aroma, aspecto y equilibrio. Los quesos ganadores se anunciarán el mismo 7 de junio, y la entrega oficial de premios se celebrará el 14 de junio, justo antes del tradicional desfile de ganado. Ese mismo día, tendrá lugar una subasta pública de los primeros premios, a partir de las 13:30 h, utilizando el sistema de puja a la llana.

El alcalde de la Villa de Garafía, José Ángel Sánchez, destaca que “el Concurso Insular de Quesos Artesanales de San Antonio del Monte es mucho más que una cita anual, representa el reconocimiento público al esfuerzo constante de las queserías palmeras y constituye un símbolo de nuestra identidad rural. Cumplir 40 años no solo da cuenta de su trayectoria, sino también de su valor como espacio de encuentro, promoción y prestigio del queso de la isla de La Palma”.



PORTADA

IPOD ABRIL 2025. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE ABRIL



IPOD Abril 2025				
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
ACEITUNAS DE MESA	1,23	7,65	6,22	522%
ACEITE OLIVA virgen extra	3,50	5,68	1,62	62%
ACELGA	0,69	2,75	3,99	299%
ALCACHOFA	1,01	3,53	3,50	250%
BERENJENA	1,34	2,82	5,54	494%
BROCOLI	0,57	2,25	4,62	352%
CALABACIN	0,29	1,80	6,21	821%
CEBOLLA	6,30	2,25	7,60	660%
CHAMPIGNON	2,95	5,20	1,76	76%
COLIFLOR	0,58	2,24	3,88	288%
LECHUGA	0,28	1,25	4,46	346%
PATATA	0,60	2,10	3,50	250%
PEPINO	0,55	1,95	3,55	255%
PIMIENTO ROJO	1,38	2,89	2,17	117%
PIMIENTO VERDE	1,19	2,77	2,33	133%
REPOLLO	0,29	1,56	6,76	576%
TOMATES DE ENSALADA	0,76	2,11	2,78	178%
ZANAHORIA	0,34	1,40	4,12	312%
FRESON	1,43	5,02	3,51	251%
LIMON	0,54	2,35	4,35	335%
MANDARINA	0,83	3,15	3,80	280%
MANZANA	0,58	2,30	3,97	297%
NARANJA	0,41	2,03	4,95	395%
PERA	0,74	2,65	3,58	258%
PLATANO	1,22	3,29	2,70	170%
TERNERA 1*	6,67	22,15	3,32	232%
CORDERO	5,42	19,94	3,68	268%
POLLO	1,38	3,27	2,37	137%
CERDO	1,82	6,60	3,63	263%
CONEJO	2,53	8,27	3,27	227%
HUEVOS M	1,96	2,82	1,44	44%
LECHE VACA	0,47	0,92	1,96	96%

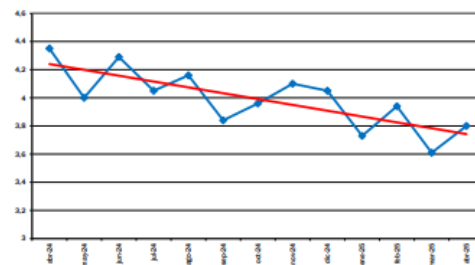
* Lechuga(Eu2), Huevo(Estado), Ternera (Agrícola), Conejo (Agrícola), Cordero (Agrícola de 24 kg y pasual 1°).

Peso (kg) más: Anchoas en aceite, Chitosa (Industria Alimentaria).

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

(ver evolución IPOD en la siguiente página)

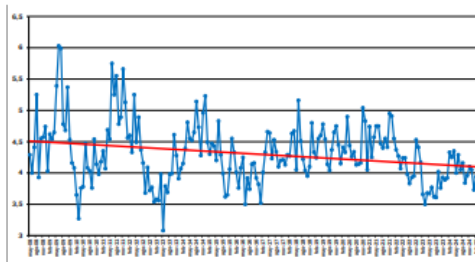
EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN MES A MES

TENDENCIA ANUAL

EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2025



EVOLUCIÓN MES A MES

TENDENCIA ANUAL

INFONORTE
digital.com

PORTADA

LA FIESTA DEL QUESO DE MONTAÑA ALTA CONGREGÓ A 8000 PERSONAS EN LAS MEDIANÍAS GUIENSES

Se desbordaron todas las expectativas en esta 48ª edición de esta



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

celebración que ocupa ya un lugar de honor en el calendario festivo de Gran Canaria



La Fiesta del Queso celebrada este domingo en el barrio de Montaña Alta superó todas las expectativas, desbordando todas las previsiones de participación, con la llegada de personas desde todos los rincones de Gran Canaria que respondieron de forma masiva a la 48ª edición de esta celebración declarada Fiesta de Interés Turístico de Canarias.

En torno a 8.000 personas, según la Policía Local, se acercaron hasta este barrio de las medianías guienenses para disfrutar de un encuentro que ocupa ya un lugar de honor en el calendario festivo de la Isla por cuanto supone, en palabras del alcalde de Guía de Gran Canaria, Alfredo Gonçalves Ferreira, "todo un homenaje a nuestras raíces, a nuestra cultura, a la defensa y protección de un producto tan especial como son nuestros quesos, vinculados estrechamente a la identidad y al patrimonio cultural de nuestro municipio" señaló, al tiempo que subrayó nuevamente la protección y el impulso que desde el nuevo gobierno municipal se dará a la Denominación de Origen Protegida Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, "una distinción que garantiza la autenticidad de esta joya gastronómica de la que nos sentimos tan orgullosos", señaló durante la entrega de premios a los

ganadores de la XXVI Cata Insular 'Queso Flor de Guía' celebrada el pasado domingo en el casco.

En el mismo sentido se pronunció el consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, quien hizo hincapié en la necesidad de proteger este sector, especialmente vulnerable, cuya importancia radica "no sólo en que se trata de una actividad económica importante sino que lo es también desde el punto de vista social e identitario por lo que es fundamental que trabajemos juntos y estrechamente en el cuidado y la defensa del mundo rural y de todos cuantos viven y trabajan en esos espacios", indicó.

Perfectos anfitriones

Los vecinos de Montaña Alta volvieron este año a convertirse en los perfectos anfitriones de esta jornada festiva, adelantando incluso la apertura de los puestos desde donde reparten varias miles de degustaciones de sancocho canario, potaje de jaramagos, queso de Guía, pella de gofio y tortillas con miel, unas exquisiteces para las que el público no duda en hacer cola y esperar lo que haga falta porque el resultado siempre merece la pena.

Y ha sido precisamente a uno de los matrimonios que forman parte de estos puestos, Carmen Santiago Díaz, conocida cariñosamente por Nena, y Atilio Suárez Suárez, quienes durante 30 años han colaborado en la elaboración del potaje de jaramagos, a los que este año se ha dedicado un bonito homenaje sobre el escenario de la plaza de Montaña Alta. "Su caldero no sólo nos alimenta, nos reúne, nos une y nos emociona, es símbolo de comunidad, de hospitalidad y de resistencia" señaló la

concejala de Sector Primario y Turismo, Alejandra García Díaz, "gracias a ellos el sabor del campo llega a la mesa en su forma más auténtica y miles de personas disfrutan cada año de un potaje que sabe a identidad, a raíces y a entrega silenciosa", subrayó la responsable municipal, agradeciendo "ese gesto hermoso que repiten cada año con la misma ilusión de siempre".

También se dedicó un homenaje a Teresa González Jiménez y Juan Antonio Moreno García, conocido por todos como Antonio el de Lomo Gordo, de la quesería Lomo Gordo, actualmente jubilados. La concejala Alejandra García Díaz ensalzó su labor, que los ha convertido, dijo, en una referencia indiscutible en este sector. "Sus quesos son el fruto de la sabiduría heredada, del aprovechamiento integral del medio y del trabajo de sol a sol", señaló, añadiendo que "su legado es parte de la historia viva de nuestro municipio y, aunque ya jubilados, siguen siendo referentes y es justo que esta fiesta les devuelva algo de lo mucho que ustedes han aportado a través de su forma de vivir, de trabajar y de amar la tierra", destacó.

Además de la feria de gastronomía y artesanía, la entrega de premios a los ganadores de la XXVI Cata Insular de Quesos 'Queso Flor de Guía', los homenajes y las distintas actividades, talleres y catas celebradas en la Casa del Queso, la jornada festiva contó también con la mejor música de la tierra de la mano de las agrupaciones folclóricas Lairaga del Norte y Estrella y Guía, a las que la concejala Alejandra García reconoció su colaboración con este evento, al igual que a la A.F. Noroeste Guiense. Un año más, el broche de oro de este día lo puso el verseador Yeray Rodríguez, que estuvo acompañado de otros verseadores

internacionales con una actuación que arranca siempre los mayores aplausos del público.

La Fiesta del Queso de este 2025, organizada por el Ayuntamiento de Guía de Gran Canaria, ha contado para su celebración con la financiación del Gobierno de Canarias a través de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Autónomos; Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria; Instituto Canario de calidad Agroalimentaria, Gestión del Medio Rural dentro del proyecto Volcanic Xperience y Vicepresidencia del Gobierno canario así como del Cabildo de Gran Canaria a través de la Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica.

EL CORTIJO DE CAIDEROS Y EL CORTIJO EL MONTAÑÓN RECIBEN SUS PREMIOS EN LA XXVI CATA INSULAR DE QUESOS DE LA FIESTA DEL QUESO DE GUÍA

Las queserías recibieron sus distinciones este domingo en la Fiesta del Queso 2025 celebrada en Montaña Alta



Las queserías El Cortijo de Caideros y El Cortijo El Montañón recibieron este domingo los premios logrados en la XXVI Cata Insular de Quesos de la Fiesta del Queso de Guía.

El Cortijo de Caideros, de Cristóbal Moreno, logró el premio especial 'Queso Media Flor de Guía' así como el primer premio en la categoría de Mezcla de Cuajos.

Además, El Cortijo El Montañón se alzó con el primer premio en la categoría de Gran Canaria Curado, y también fue el más destacado queso de mezcla de Gran Canaria. Asimismo, la quesería El Cortijo El Montañón también logró el tercer premio de Cuajo Vegetal.

Las queserías recibieron sus distinciones este domingo en la Fiesta del Queso 2025 celebrada en Montaña Alta dentro del ámbito de la Denominación de Origen Protegida 'Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía'. Un total de 22 personas formaron parte del panel de catadores bajo la dirección de Manuel López Martel.

Canarias



GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución del Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, por la que se convoca el II Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias 2025 y se nombran los miembros del jurado.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/f9f50ef9-3e7c-450c-b387-f734a19b650e>

BOLETÍN OFICIAL CANARIAS

1654 DECRETO 62/2025, de 28 de abril, por el que se desarrolla la Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria, en cuanto a la condición de operadores de pequeña escala en el mercado, la mención de artesano en quesos sin denominación de origen o indicación geográfica protegida y las responsabilidades y funciones de los enólogos y otros técnicos.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/088/1654.html>