

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

1.100 AGRICULTORES CANARIOS SE UNEN PARA INUNDAR DE FRUTAS TROPICALES EUROPA (*)

Tropicán prevé exportar más de 18.000 toneladas al año de aguacates, mangos, papayas o piñas



El clima y la cercanía a la costa convierten a Canarias en un paraíso para la producción de aguacates, piñas, mangos y papayas. Los más de 1.100 agricultores canarios que abastecen la demanda insular y muy poco peninsular, quieren cruzar fronteras y se unen para inundar Europa de frutas tropicales isleñas. Esta es una de las premisas con las que nace Tropicán, la asociación de organizaciones de productores de frutas tropicales y subtropicales de Canarias, presentada esta mañana en Santa Cruz de Tenerife.

EL TIME.es

PORTADA

FIVIPAL 2025 REVELA LAS BODEGAS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PARTICIPARÁN EN SU XIV EDICIÓN

El próximo 17 de mayo, Los Llanos de Aridane se convertirá en el epicentro del vino, la gastronomía y la cultura local con la celebración de FIVIPAL 2025, la XIV Feria Insular del Vino de La Palma

Organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos La Palma y el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, en la misma se darán cita: Vinos Teneguía, Llanos Negros, mil7ochentaynueve, MERGUS, Viña Etna y Tamanca. También estarán presentes los alumnos del CIFP Virgen de Las Nieves, elaborando cócteles con vinos de La Palma.



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

La feria contará también con los siguientes establecimientos de restauración: Mundana Gastrobar, Pastelería Kikka, Smile Bistro Bar, Repostería Marroquí Sami y Ziko, Tomo Sushi y Tuno Catering.



Además, como en ediciones anteriores, el alumnado de los ciclos de Cocina y Servicios de Restauración del CIFP Virgen de Las Nieves participará activamente en el evento. Su presencia no solo enriquece la experiencia gastronómica del público asistente, sino que representa una apuesta por el futuro del sector hostelero de la isla, ya que muchos de estos jóvenes se convertirán en los restauradores y chefs que impulsarán la gastronomía palmera en los próximos años.

El CIT Insular de La Palma, fiel colaborador de FIVIPAL, volverá a estar presente en 2025 a través del proyecto "Turismo Somos Todos", con acciones de sensibilización y atención al visitante.

Patrocinadores: Saborea La Palma, Alisios Tropical Fruits, Verimax Telecom, Orvecame. Colaboradores: Cabildo Insular de La Palma, ACZA Los Llanos, ZCA Los Llanos, Agusa, Palmaflor, CIT Insular La Palma,

Juventud Aridane, Hielos Las Toscas.

Por otro lado, aprovechamos para recordar que se encuentra abierto el plazo de inscripciones para participar en la Feria del Vino Enogastrosolidaria de Breña Alta que tendrá lugar el 7 de junio en el Parque de los Álamos. Las bases pueden consultarse en www.vinoslapalma.com.

LOS LLANOS DE ARIDANE ORGANIZA UNA CATA PARA IMPULSAR EL SECTOR VITIVINÍCOLA Y LA GASTRONOMÍA LOCAL

El Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane refuerza su apuesta por el producto local con la celebración de una cata de vinos maridada con gastronomía insular. Tendrá lugar el próximo jueves, 29 de mayo, a las 20:00 horas, en el Museo del Vino de Las Manchas



El concejal de Sector Primario, Arón León, destaca que esta iniciativa “forma parte del compromiso del grupo de gobierno con la promoción del sector vitivinícola de la isla, dando a conocer la calidad y diversidad de los vinos palmeros, así como sus posibilidades de combinación con la cocina tradicional”.

Además, sostiene el valor de esta propuesta como una experiencia

formativa y sensorial guiada por expertos en la materia.

En este sentido, León anima a la ciudadanía a participar "en una actividad que contribuye a enriquecer el patrimonio cultural y gastronómico de Los Llanos de Aridane y de La Palma".

La inscripción tiene un coste de diez euros por persona, que se abonarán directamente en el museo. Las personas interesadas pueden inscribirse escribiendo al correo electrónico www.museodelvino@aridane.org o acudiendo al propio museo. El aforo está limitado a 20 plazas. Para más información, se puede contactar a través del teléfono 922 49 43 20.

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

PORTADA

YANIRA FLORIDO ORTEGA, VITICULTORA: «EL VINO DE MARCA CHIRATO ES MI APORTACIÓN A LA BODEGA FAMILIAR»

"Hace 30 años se recuperó la viticultura por este lugar, pero está decayendo otra vez por el clima", comenta la viticultora de Telde



La joven viticultora Yanira Florido Ortega cogió el testigo con su hermana Cinthia de la bodega Hinojo de su padre, Isaac Florido, y han logrado mantener viva la marca familiar. La producción de sus vinos es pequeña, pero la calidad es grande, todo un tesoro en la gastronomía en Canarias, en concreto de Gran Canaria. Esa calidad conseguida en una finca de Telde no es fruto de la casualidad. Su esfuerzo y dedicación por continuar son inmensos.

¿Cómo llegan usted y su hermana Cinthia al mundo del vino?

Por mi padre, Isaac. Empezó con un cuñado que falleció en 2008 y él decidió continuar haciendo vino para no abandonar lo que empezaron. En 2012 hizo esta bodega y seguimos con él por ayudarlo. Después en 2015 entramos en la Denominación de Origen de Gran Canaria y plantamos esta parcela que tenemos ahora mismo. Más tarde creamos la marca Aya. Antes el vino se llamaba Hinojo, como la bodega, y lo hacíamos para los conocidos y la familia. Poco a poco mi padre nos fue trayendo aquí, apoyándose en nosotras para las ideas. Luego empezamos a participar en Noches de Vino y a recorrer Gran Canaria. Ahí empezamos a conocer a otros productores, a probar otros vinos y a conocer otras formas de hacerlo. Y aquí nos hemos quedado. Recuerdo que, al principio, cuando mi padre nos pedía ayuda para la vendimia, cogíamos vacaciones para no ir, y ahora es al revés. Las cogemos para venir a vendimiar.

Bodegas Hinojo, de Telde, va a estar presente este fin de semana en la feria Gran Canaria Me Gusta. ¿Qué van a llevar?

Llevaremos los tres vinos que tenemos ahora mismo. El Aya blanco, que es un seco del año 2023, un Aya tinto, de 2022, y el Chirato, que es

como mi proyecto personal, por así decirlo, que también es de 2023.

¿Cómo se presenta la cosecha este año?

Pues creo que un poquito peor que el año pasado. A ver, gracias a las lluvias tenemos las viñas con mucha fuerza, lo que pasa es que se ven menos uvas que el año pasado. Vamos a ver si nos respetan las olas de calor y podemos salvar la uva, porque un par de cosechas atrás hemos perdido mucha y cada vez es menos por la zona en la que estamos. Además, está complicado sobre todo también por el tema agua. Este año vamos un poquito mejor salvados porque ha llovido, pero llevaba casi cuatro sin caer agua. Vamos a ver si el tiempo nos respeta, porque dependemos mucho del factor climático.

¿De dónde vienen sus cepas?

Las plantó mi padre. La mayoría de listán negro que tenemos viene de una cepa antigua que rescató un vecino y que estaba en la parte de atrás de esta montaña. Antiguamente, hablo de los años 1800 y 1900, en esa zona había viñas. Luego las arrancaron y la gente se fue más al pepino y al tomate, lo que había antes. Pero nuestro listán negro viene de esa vid. Después, el resto de variedades, moscatel, malvasía, tintilla y listán blanco, también algo de bijariego blanco, las hemos traído por conocidos. No sabemos si los anteriores las trajeron de otro lado, pero en principio todo es de la Isla y la mayoría de la zona. Hace 30 años se recuperó un poco la viticultura por este lugar, aunque ahora está decayendo otra vez por el clima.

Usted y su hermana forman parte de ese relevo generacional tan necesario en el sector primario de la Isla y de Canarias.

Sí, somos parte del relevo generacional, casi sin darnos cuenta. La mayoría del relevo generacional de la Isla ahora mismo es mujer. Somos las mujeres las que estamos cogiendo el relevo. En nuestro caso ha sido sin buscarlo. A mi padre le tocaba jubilarse y ahora seguimos nosotras.

¿Qué necesita la sociedad canaria para darse cuenta de la importancia que tiene consumir producto local?

Conocernos. Al final es conocer la historia que hay detrás. No es solo ver una botella, una etiqueta bonita y un precio. Muchas veces les decimos que vengan para que nos conozcan, que vean la bodega, el trabajo que lleva y la zona donde estamos. Mucha gente no sabe el trabajo y la dedicación que hay detrás de esas botellas y de ese producto. Ya no solo con el vino, sino también con el queso o con cualquier producto artesano de la Isla. Cada lo tenemos peor y es más complicado salir adelante los pequeños como nosotros.

¿Actualmente, se puede vivir de esto?

Nosotras ahora mismo no. Tanto mi hermana como yo tenemos nuestros trabajos. Yo soy técnica de laboratorio en el hospital Doctor Negrín y mi hermana Cinthia es economista y trabaja para una empresa. Para poder vivir de esto tenemos que tener una producción mayor y para eso tienes que comprar uva, tener gente trabajando o plantar más vides. Luego, si plantas de cero tienes que esperar unos cinco o diez años para tener una buena cosecha, en el caso de que el tiempo ayude. Es muy difícil tener una producción como para vivir de esto ahora mismo, y además con el clima que tenemos.

¿Cuáles son los principales problemas a los que se enfrentan?

Son muchísimos. En la viña, por ejemplo, ahora mismo estamos pendientes de los hongos como el mildiu o el oídio. Después, cuando ya tengamos la uva, serán los pájaros o la sequía. Muchas veces nosotras tenemos que dar riego de apoyo, sobre todo en ciertos momentos en los que no hay agua. Después, ya en lo que es la bodega, estar pendientes de la venta, el pago de impuestos y del autónomo, vender el producto en las ferias y mercados. La gente tiene que saber por qué sale tan caro el vino de una pequeña bodega. Hay muchas veces que estamos vendiendo el vino sin tener un beneficio, por así decirlo. El coste del vino muchas veces es sin contar nuestro trabajo. Si fuésemos a contar el trabajo esto sería mucho más caro aún. Que al final también nosotras tenemos que darnos un poco más de valor en algunas cosas, pero es muy complicado. Si no, no saldría adelante.

¿Notan ustedes ese apoyo al sector primario por parte de las instituciones?

Es verdad que hace unos años el sector primario se está moviendo bastante. Están defendiendo los productos de la Isla y muchas veces nos avisan para eventos, llevan los vinos a ferias internacionales y nacionales. También hay muchas ayudas ahora mismo para la compra de materiales, sobre todo agrícola, que te reembolsan una parte. Sí se está moviendo. Lo que pasa es que muchas veces no es suficiente, sobre todo con la poca producción que tenemos nosotras, porque a veces el de mucho por mucho y el de poco por poco.

Aunque pequeña, la bodega Hinojo cuenta con varios premios.

Sí, hemos tenido dos premios de la cata insular del Cabildo de Gran Canaria, una plata por el blanco, en 2019, y un bronce en el tinto en

2020. También tenemos un Baco de Oro a nivel nacional por el blanco de 2018. En ese galardón, los que teníamos alrededor eran vinos con una tirada de 100.000 botellas y algunos productores decían que habían tenido mala cosecha y tenía solo 48.000. Imagínate. Nos venían los distribuidores a decirnos que les encantaba el vino y que cuántas botellas teníamos para llevarlas a Rusia, y les contestábamos que 1.000 y que quedaban 500, entonces es una comparación muy difícil, que es lo que mucha gente no ve. El Chirato también lo ha catado el crítico Luis Gutiérrez tres añadas y le ha puesto puntuación 90 la primera y 91 y 92 las siguientes.



Canarias7

PORTADA

1.100 AGRICULTORES DE FRUTA TROPICAL SE UNEN PARA IMPULSAR SU CULTIVO Y VENTA

La demanda de aguacates, mango, papaya y piña crece con fuerza fuera de las islas y Canarias busca cubrir ese mercado | En 2023 se exportaron 23.000 toneladas



1.100 agricultores de Canarias integrados en siete organizaciones o empresas -Bonnyisa, Cocampa, Coplaca, SAT. Fruta Tropical del Noroeste, SAT Tejinaste, Garañaña, Unextomates- se han unido en una nueva organización para dar impulso a la exportación de fruta tropical que en 2023 supuso casi 23.000 toneladas, de las que el 40% se exportó, en su mayoría a la península. La demanda de estas frutas -aguacate, papaya, piña y mango- está creciendo de forma espectacular y Canarias tiene una oportunidad para hacerse con parte de este mercado.

La nueva organización, que fue presentada ayer, se llamará Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas Tropicales y Subtropicales de Canarias (Tropicán). Su presidente será Francisco José Echandi, y su gerente María Gabriela Pérez. El acto de presentación contó ayer con la presencia del consejero del área, Narvay Quintero, representantes del resto de las organizaciones de productores que componen Tropicán y representantes de organizaciones profesionales agrarias.

Tropicán se constituye como colectivo a partir de la ampliación de la estructura de la organización de productores de aguacates Asguacan y queda integrada por siete organizaciones de Productores y de Fruta y Hortalizas (OPFH) para abarcar otros cultivos de este subsector, como la papaya, el mango y la piña tropical.

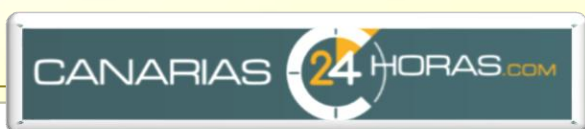
Cultivos en auge

En los últimos años, la superficie dedicada a los cultivos tropicales y subtropicales se ha incrementado de manera significativa en Canarias, de forma que la extensión dedicada a aguacate se ha triplicado desde 2007 hasta 2023 (al pasar de 816 a 2.484 hectáreas) mientras que la

papaya ha pasado de 255 a 414 hectáreas en este periodo. Durante la cita se destacó especialmente la producción de esta fruta, que en 2023 supuso 22.660 toneladas, de las cuales más del 40% se dedican al envío exterior (el 94% a la península).

Los agricultores de Tropicán produjeron el año pasado 19.169 toneladas: 14.408 toneladas de papaya, 2.770 de aguacate, 1.165 de piña tropical y 826 de mango.

Quintero destacó el potencial de crecimiento de estos cultivos en Canarias y felicitó a la directiva y al resto de miembros de la entidad «por el trabajo que han venido desarrollando (inicialmente desde Asguacan, que es el germen de la agrupación), que culmina con la constitución de esta entidad, y la ilusión renovada de seguir impulsando este subsector a través de una apuesta decidida por la excelencia de las producciones.



PORTADA

MÁS DE UN CENTENAR DE EMPRESAS DESCUBREN EL SABOR DE LA TIERRA EN LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA

La Feria Gran Canaria Me Gusta abrirá sus puertas este fin de semana en Infecar, Feria de Gran Canaria, batiendo su propio récord de



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

expositores. En su 12ª edición, el evento contará con 110 empresas productoras del sector primario, cooperativas y asociaciones y dos artesanos



Un año más, la feria contará con una nutrida representación del sector primario de la isla que, representada a través de las empresas y de 20 ayuntamientos, exhibirán en la zona expositiva la calidad de las elaboraciones de productos agroalimentarios y el buen hacer de los agricultores, ganaderos y artesanos de Gran Canaria.

Entre los expositores confirmados se encuentran productores de quesos como Flor Valsequillo, Arquegran Agüimes, Fuente Morales, San Mateo, El Garrote, Amurga y La Cazuela, y queserías como Madre Vieja y Los Castañeros, Los Quesitos de Anabel, Quesos Frescos Lomo Gallego y Mansueto. También estarán presentes marcas de repostería y productos dulces como Dulcería Nublo, Turrone Mederos, Génesis Desserts, Panadería Artesanal Artiles, Panadería-bollería Manuela, Singlutencake, Sin gluten&cositas Dulces, Mermeladas Mamasayo y la Fábrica de bizcochos y suspiros de Moya.

A ellos se suman iniciativas innovadoras como Deleite Canario, La Bendita, Coffee Fungi, Babanam Cream, Zumísimo, Pauleta Canaria, Frutizum, Neos Beer y Guarapo de Caña Dulce. No faltarán grandes nombres como Tirma, HiperDino, SPAR Gran Canaria, Destilerías

Arehucas, Jucarne, La Isleña, Isola, Galletas Bandama, Gofio La Piña, Ahembo, Aguas de Firgas, Intercasa, Mondalón Picachos, Aperitivos Snack, Panna y Pomodoro o Cervecera de Canarias.

Junto a estos productores estarán presentes entidades como la Ruta del Vino de Gran Canaria, Mercados Agrícolas de Gran Canaria, Biocosecha, ASINCA, ASOQUEGRAN, ACECICAN, APROCEGAL, PROQUENOR, la Asociación Almendra de Gran Canaria, Aider Gran Canaria, Biocosecha, Tierra Fértil y la Cooperativa Biocanarias.

Los artesanos tendrán su espacio representado por la FEDAC con proyectos como Mira Cerámica y Embarradarte. Además, participarán 20 ayuntamientos de la isla, como muestra del compromiso institucional con el producto local. Completan el listado entidades clave como Mataderos Insulares de Gran Canaria, Agrícola del Norte (Lairaga), Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG-Canarias), El Cardón, ARISTEO y Viveros Fataga, entre otros.

Exhibiciones gastronómicas

En lo que se refiere a la gastronomía, reconocidos chefs y profesionales del sector desarrollarán un intenso programa de exhibiciones durante todo el fin de semana en el Pabellón 5, algunas de ellas patrocinadas por HiperDino, en las que compartirán técnicas, fusiones creativas e inspiración basada en el producto local.

Una de las exhibiciones más esperadas será la del reconocido chef Estrellas Michelin, Jordi Cruz, profesional de la cocina conocido por su trabajo al frente de restaurantes como ABaC (Barcelona) y por su papel

de jurado en el programa de televisión 'Master Chef'. El sábado 10 de mayo por la tarde, el cocinero catalán mostrará a los asistentes su habilidad para fusionar la tradición con la vanguardia mezclando precisión técnica con creatividad, lo que le ha convertido en los últimos años, en uno de los referentes del panorama gastronómico internacional.

Además de ésta, Infecar ha organizado múltiples actividades para todos los públicos, incluyendo talleres infantiles promovidos y organizados por la Cámara de Comercio de Gran Canaria, y que cuentan con la colaboración de la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (Spegc). Entre ellos destacan los que ofrecerá la chef Valentina Salazar (ganadora de MasterChef Junior 11), así como iniciativas como el taller de 'Arte Frutal' patrocinado por SPAR Gran Canaria.

Como novedad, este año la feria acogerá por primera vez un Encuentro de Empleo y Gastronomía, una iniciativa conjunta con la Cámara de Comercio de Gran Canaria y el Clúster Innova Gastrocan, que fomentará el contacto entre alumnado y profesionales del sector.

Las entradas a la Feria Gran Canaria Me Gusta, que se celebrará del 9 al 11 de mayo en Infecar, Feria de Gran Canaria, tienen un precio simbólico de 1,50 euros y pueden adquirirse en taquilla o en la web oficial feriagrancanariamegusta.es, donde también se encuentra disponible el programa completo.

La Feria está promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar, Feria de Gran Canaria. Cuenta con Cajasiete como colaborador oficial y con la colaboración de la iniciativa Gran

Canaria Me Gusta y la Cámara de Comercio de Gran Canaria. Esta edición de 2025 tiene como patrocinadores a SPAR Gran Canaria e HiperDino, y a Comercial Naranjo como patrocinador del equipamiento.

CATORCE BODEGAS DEL ARCHIPIÉLAGO PARTICIPAN EN LA FERIA NACIONAL DEL VINO CON EL APOYO DEL GOBIERNO DE CANARIAS

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) promueve la presencia del sector vitivinícola del archipiélago en esta cita mediante un espacio de 161 m² donde están representadas seis DOP canarias y en el que se han programado reuniones con empresas de distribución en los mercados noruego, letón y asiático, entre otros



Un total de 14 bodegas de seis Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de Canarias participarán en la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se ha inaugurado hoy y se celebrará hasta el 8 de mayo en Ciudad Real, con el objetivo de promover la comercialización de sus producciones. Considerado el evento monográfico de referencia del vino español, contará en esta edición con alrededor de 2.000 bodegas en un espacio de 29.340 metros cuadrados de exposición distribuidos en 8 pabellones, así como cerca de 15.000 compradores nacionales y 4.000 internacionales procedentes de casi un centenar de países.

Con el propósito de exponer las producciones del sector vitivinícola del archipiélago en este escaparate, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha gestionado el alquiler del stand de las islas, servicios asociados y el transporte del vino de las bodegas expositoras, así como el diseño, construcción y mantenimiento de este espacio de 161 metros cuadrados.

Durante la inauguración de la cita, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, indicó que "nuestros vinos son, por su calidad y singularidad, un emblema de los productos agroalimentarios de calidad diferenciada del archipiélago, por lo que merecen contar con un espacio expositivo en esta feria desde el que puedan fortalecer sus vínculos comerciales con operadores nacionales e internacionales y aprovechar nuevas oportunidades de negocio".

Las bodegas que representan al archipiélago en FENAVIN son Viñátigo, Piedra Fluida y Atrevino (DOP Islas Canarias); El Grifo, Titerok, Erupción, Volcán del Sol y Producciones Arráez Bravo (DOP Lanzarote); Atlante y Tafuriaste (DOP Valle de La Orotava); Vento y Encanto de Vilaflor (DOP Abona) y Presas Ocampo (DOP Tacoronte), así como el Consejo Regulador de la DOP La Gomera.

Durante estas tres jornadas, el ICCA ha programado cinco reuniones con distintos distribuidores internacionales interesados en conocer la producción vitivinícola canaria. Dos de estos encuentros serán con las empresas mayoristas noruegas Bonum Wine, proveedora de productos de calidad a restaurantes de renombre del país escandinavo, y Nordic

Wine-Beer & Spirits, asociación empresarial dedicada a la importación de producciones sostenibles de pequeños y medianos fabricantes.

Asimismo, la agenda incluye una cita con Prestige Wines, una de las importadoras más relevantes del mercado asiático, con más de una década de experiencia en la distribución de vinos y alimentos españoles a China, así como, encuentro con los responsables de la empresa letona OMC & CO SIA, además del distribuidor polaco del canal horeca RCR SP. ZO.O.

Aparte de propiciar encuentros profesionales, la feria impulsa la comercialización de los vinos participantes mediante "La Galería del Vino", un espacio en el que cada una de las elaboraciones se presenta en condiciones óptimas de temperatura para la cata, junto a su correspondiente ficha con los datos más relevantes de la elaboración en cuestión, así como la ubicación en la feria del stand de la bodega correspondiente.

Además, ofrece una programación compuesta por más de un centenar de actividades, entre ponencias, catas, charlas y acciones promocionales relacionadas con el sector vinícola y su entorno comercial, entre las que destacan las cuatro jornadas técnicas previstas dedicadas al enoturismo y a estrategias de marca para mejorar la rentabilidad de las bodegas.

En este ámbito, la intervención 'Enoturismo, estrategias para mejorar la rentabilidad de la bodega y construir una marca fuerte' profundizará de la mano de los especialistas Jorge Solana y Manuel Romero en la importancia de las experiencias enoturísticas para reforzar la notoriedad

de las marcas vitivinícolas. Por su parte, la consultora de branding estratégico Bea Nieves ofrecerá la ponencia 'Del viñedo a la marca: cómo construir una bodega con identidad propia', en la que invita a transformar una bodega en una identidad sólida, auténtica y memorable, que refleja sus valores y se posiciona con éxito en un mercado tan competitivo.

Asimismo, bajo el título 'No vendes vino, vendes historias: conecta con tu cliente en redes', la periodista Sandra Ruiz repasará en una sesión práctica los aspectos emotivos que construyen un relato que apele a la autenticidad en la comunicación digital de las bodegas. En esta línea ahondará también el consultor de marketing Ricardo Moreno Rodríguez, que abordará el posicionamiento de marca a través de la actividad 'Cómo convertir tu bodega en una marca viva, cercana, con voz propia'.

LOS VINOS DE LANZAROTE SIGUEN COSECHANDO ÉXITOS EN EL PANORAMA INTERNACIONAL

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote celebra los éxitos internacionales cosechados por las bodegas La Geria y El Grifo, que han sido reconocidas en dos de los concursos más prestigiosos del panorama enológico; AWC Viena 2025 y EcoVino en Logroño. Estos galardones reafirman la excelencia, proyección internacional y compromiso con la sostenibilidad de los vinos lanzaroteños

Bodega La Geria ha obtenido una medalla de plata por su vino La Geria Tinto Ecológico y una mención especial por su Manto Malvasía Volcánica

Seco en el concurso AWC Viena, que reunió este año a 4.572 vinos procedentes de 39 países.

El AWC Viena es uno de los concursos de vino más importantes del circuito internacional. Su exigente sistema de cata a ciegas y la alta participación lo convierten en un referente para medir la excelencia en la producción vitivinícola global. En este contexto, las distinciones obtenidas por La Geria refuerzan la proyección internacional de la bodega y la calidad de los vinos producidos en Lanzarote.

Por su parte, Bodegas El Grifo ha sido premiada con un oro en el concurso EcoVino por su propuesta de Experiencia de Vendimia Tablero de Uga – Finca Ramón, que combina enoturismo, tradición y sostenibilidad en un entorno único.

El concurso EcoVino, referente nacional en la promoción de vinos ecológicos, se celebra anualmente con el objetivo de dar visibilidad a proyectos vitivinícolas que apuestan por una producción responsable, sostenible y de calidad. La participación en el certamen está restringida exclusivamente a vinos con certificación ecológica, lo que refuerza el valor del reconocimiento obtenido por Bodegas El Grifo.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote destacan el trabajo de las bodegas y productores, puesto que "estos triunfos son el reflejo del compromiso y la dedicación de todos ellos en la elaboración de vinos excepcionales, que han sido reconocidos por su calidad y excelencia en competiciones de renombre a nivel nacional e internacional".

La Geria y El Grifo consolidan así el posicionamiento de Lanzarote en el mapa internacional del vino, elevando el prestigio de la viticultura insular y demostrando que sostenibilidad y calidad pueden ir de la mano.



PORTADA

MINERVA ALONSO: “LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA 2025 TIENE TODOS LOS INGREDIENTES PARA SER LA MÁS POTENTE DE SU HISTORIA”

Del 9 al 11 de mayo se celebrará en Infecar la decimosegunda edición, que batirá en esta ocasión todos los récords de participantes y ayuntamientos presentes, con 20 de 21 municipios, con Mogán como única ausencia



A pocos días de la inauguración de la Feria Gran Canaria Me Gusta 2025 Minerva Alonso, consejera de Industria y Economía del Cabildo de Gran Canaria, se muestra muy optimista. Esta decimosegunda edición es, para ella, la más potente de cuantas se han celebrado y con récord de participantes: 20 de los 21 municipios de la isla, con la única ausencia



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

de Mogán.

La Feria Gran Canaria Me Gusta arranca este 2025 con más expositores y ayuntamientos que nunca, de hecho, solo falta el municipio de Mogán, ¿Cómo vive esos días previos?

La verdad es que, con ganas e ilusión, ya con todo preparado y con la isla entera volcada. Déjame contar que, en el año 2015, cuando nosotros llegamos a la corporación insular, esta feria se realizaba sólo al final de cada mandato como un acto aislado. Con este gobierno la recuperamos para que formase parte de ADN del proyecto que tenemos para Gran Canaria, un proyecto de respeto y de trabajo por la soberanía alimentaria, de apoyo al sector primario y a generar economía a través de este sector.

Tomando este punto como partida, si miran hacia atrás ¿de qué se sienten más orgullosos como corporación sobre la Feria Gran Canaria Me Gusta?

Empezando con que se haya convertido en un evento anual, que vayamos por la decimosegunda edición, ya son logros muy importantes; y que los datos hayan ido en progresión a excepción del año de la COVID, que fue un año difícil para todos, es un ejemplo de la consolidación de la feria. Pero mucho más que eso, es importante destacar que se ha aumentado en apoyo e interés por parte de las empresas privadas. En interés por parte de la ciudadanía, y sin duda alguna, por la casi totalidad de ayuntamientos de la isla, que vienen con ganas de volcarse con sus empresas y productos. Cuando mi compañero y predecesor en Infecar, Raúl García Brink, decidió retomar la Feria Gran Canaria Me Gusta con una apuesta firme y decidida por su continuidad

y fortaleza, eran pocos los ayuntamientos o escuelas profesionales presentes. Este año son 20 de los 21 municipios de la isla los presentes, espero que el año que viene Mogán termine sumándose y las escuelas de formación profesionales de la isla también estarán presentes en multitud de espacios como un lugar de formación práctica y activa para sus alumnos.

¿Cómo convive la Feria Gran Canaria Me Gusta con el resto de eventos que organiza el Cabildo al estilo de las Feria KM 0 que se mueven por toda la isla?

Antes teníamos que explicar lo que era Feria Gran Canaria Me Gusta, ahora son todos los que la conocen y quieren venir a Infecar. Yo creo que el trabajo de estos doce años paralelos a la celebración de esta feria ha hecho que la ciudadanía se fidelice con el producto local y con la Feria Gran Canaria Me Gusta, pero también con todas las acciones en las que el Cabildo de Gran Canaria apoya en la isla de cara a la promoción y comercialización del producto local. Al comienzo de nuestro mandato nos marcamos como objetivo el reto de que la gente tomase conciencia y diese valor al producto y al trabajo que hace nuestra gente en nuestras empresas, en el sector primario, y lanzar ese mensaje de que estamos Gusta, apoyando lo nuestro generando economía circular. Pero es que con todo esto también cuidamos nuestro medio ambiente, nuestros campos y nuestros mares, por lo que la gente ha captado bien ese mensaje se ha volcado en apoyar, sumar y consumir el producto local km 0.

¿En qué cree que es diferente la Feria Gran Canaria Me Gusta a otras como GastroCanarias, el Festival Enogastronómico de Tegui, en

Lanzarote, ¿o las diversas ferias Km 0 que se celebran por la isla?

Aquí el público tiene la oportunidad de conocer un producto de altísima calidad y pequeñas píldoras de todos los municipios de la isla. Yo creo que se han creado sinergias que se van contagiando entre empresas, productores, instituciones públicas, privadas y la sociedad grancanaria. La Feria Gran Canaria Me Gusta no es competencia de ninguna otra feria gastronómica que se celebre por distintas islas, tenemos nuestra propia idiosincrasia, pero a la vez tampoco somos competencia de las Ferias KM 0 que se celebran alrededor de Gran Canaria, de hecho, cada vez más se llenan las mismas y nosotros batimos récords de asistencia también.

¿Para qué tipo de público se prepara el programa de la Feria Gran Canaria Me Gusta?

Para todos, somos un evento que tiene claro que nos dirigimos al grancanario en particular y a todo aquel que se encuentre en la isla y quiera conocer los aromas y sabores que conforman nuestro territorio. El viernes es un día en el que recibimos muchos colegios, pero durante el fin de semana son miles las familias y personas de todas las edades e incluso nacionalidades, que hacen de Infecar un auténtico volcán de sabores. Turistas procedentes de toda la isla se mezclan con los locales y todos consumen, disfrutan y compran esos productos de Gran Canaria que de otra forma les costaría mucho más encontrar. De hecho, les recomiendo que no dejen sus compras para el último día, son varios los que rompen stocks un año sí y otro también, cosa que no es un problema, o al menos así lo veo yo: es una ventaja y una alegría porque ayudamos a esos productores a capitalizarse económicamente y hacer su propia clientela.

Son varios los autónomos y pequeños productores a los que la feria ha puesto en valor, ¿tiene usted algún recuerdo especial al respecto?

No quiero entrar a valorar ninguna en particular, que sí las tengo, pero sí en general. En años anteriores han surgido alianzas y son varios los productos de aquí que han viajado fuera; chefs reconocidos los que se han convertido en embajadores de nuestra tierra o pequeños autónomos que han crecido generando nuevos nichos de negocio e incluso creciendo para establecerse de manera permanente en algún local propio. En estos años, la marca Gran Canaria Me Gusta ha logrado hacerse un hueco en la propia isla alcanzando incluso hitos como introducirse en grandes multinacionales de alimentación y fomentar el negocio entre las mismas y los productores locales. Es por eso que me gustaría reconocer y felicitar el trabajo de todo el equipo que conforman Gran Canaria Me Gusta tanto en la Consejería de Industria y Comercio como en la Cámara de Comercio de Gran Canaria, con la que trabajamos en conjunto y que ha sido indispensable en los avances conseguidos.

Hace menos de una década, Gran Canaria no acudía a Madrid Fusión, GastroCanarias o las grandes ferias nacionales. No teníamos ningún chef con Estrella Michelin ni contábamos como destino gastronómico, algo reservado a Tenerife y empezaba a emerger Lanzarote. ¿Cómo se ve hoy la importancia del turismo gastronómico para la isla?

Aquí ha sido fundamental el trabajo transversal que desde Presidencia del Cabildo se nos pidió a Industria y Comercio, Turismo o el Sector Primario. Cada consejería ha ido sumando en lo que le correspondía y permíteme recalcar que ustedes también desde los medios de comunicación, han sido fundamentales en el camino y éxitos obtenidos por los grandes profesionales de la isla. A día de hoy, Gran Canaria y su

gastronomía caminan con fuerza por las más prestigiosas guías gastronómicas de nuestro país, pero también nuestros quesos, vinos, café o frutos como el aguacate y el mango han dado un golpe en la mesa reclamando su espacio y asentando el interés de los turistas gastronómicos por visitar la isla y conocerlo todo.

Si le pregunto sobre el programa de la feria, ¿qué destacaría?

Uf, me lo pones difícil porque es un programa en el que nadie se va a aburrir, todo el mundo va a encontrar su hueco y, aparte de comprar y degustar lo mejor de la isla de Gran Canaria, hay mucho que encontrar cada uno en su espacio. Creo que la Consejería del Sector Primario ha elaborado el programa de actividades más completo de su andadura con espacios dedicados a los productos del mar y la montaña en todo su esplendor. Los talleres de cocina infantiles se llenan desde el primer día, ya no quedan plazas. Y si hablamos de las exhibiciones gastronómicas, destacaría que son muchos los profesionales de la isla que se van a subir al escenario principal para enseñar lo mejor de su talento y el uso del producto local. Todo ello con el gran broche estelar que supone tener con nosotros en la Feria Gran Canaria Me Gusta a Jordi Cruz, uno de los chefs de Masterchef y considerado como uno de los mejores chefs de nuestro país con cuatro Estrellas Michelin a sus espaldas. Me gustaría recalcar también que hemos ampliado la zona de las food trucks para que todo el mundo pueda comer cómodamente sentado. Somos conscientes de la falta de asiento y sombras en años anteriores, cosa que hemos podido solventar con la ampliación de zona asfaltada.

Y para seguir la fiesta, la organización ha preparado un gran repertorio

musical el viernes a Los Salvapantallas; el sábado, con Los Coquillos y el domingo, rondallas y música popular. Todo el programa, dónde sacar las entradas (1,50€) y conocer horarios de ponencias, participantes, etcétera, lo podrán encontrar clickando en www.feriagrancanariamegusta.es.

MÁS DE UN CENTENAR DE EMPRESAS DESCUBREN EL SABOR DE LA TIERRA EN 'GRAN CANARIA ME GUSTA'

Exhibirán en la zona expositiva la calidad de las elaboraciones de productos agroalimentarios y el buen hacer de los agricultores, ganaderos y artesanos de la isla



La duodécima edición de Gran Canaria Me Gusta abrirá sus puertas del 9 al 11 de mayo en Infecar, Feria de Gran Canaria, y contará con la presencia de 110 empresas productoras del sector primario, cooperativas y asociaciones y dos artesanos.

A través de las empresas y de 20 ayuntamientos, exhibirán en la zona expositiva la calidad de las elaboraciones de productos agroalimentarios y el buen hacer de los agricultores, ganaderos y artesanos de la isla.

Entre los expositores confirmados se encuentran productores de quesos como Flor Valsequillo, Arquegran Agüimes, Fuente Morales, San Mateo,

El Garrote, Amurga y La Cazuela, y queserías como Madre Vieja y Los Castañeros, Los Quesitos de Anabel, Quesos Frescos Lomo Gallego y Mansueto. También estarán presentes marcas de repostería y productos dulces como Dulcería Nublo, Turrone Mederos, Génesis Desserts, Panadería Artesanal Artiles, Panadería-bollería Manuela, Singlutencake, Sin gluten&cositas Dulces, Mermeladas Mamasayo y la Fábrica de bizcochos y suspiros de Moya.

A ellos se suman iniciativas innovadoras como Deleite Canario, La Bendita, Coffee Fungi, Babanam Cream, Zumísimo, Pauleta Canaria, Frutizum, Neos Beer y Guarapo de Caña Dulce. No faltarán grandes nombres como Tirma, HiperDino, SPAR Gran Canaria, Destilerías Arehucas, Jucarne, La Isleña, Isola, Galletas Bandama, Gofio La Piña, Ahembo, Aguas de Firgas, Intercasa, Mondalón Picachos, Aperitivos Snack, Panna y Pomodoro o Cervecera de Canarias.

Junto a estos productores estarán presentes entidades como la Ruta del Vino de Gran Canaria, Mercados Agrícolas de Gran Canaria, Biocosecha, ASINCA, ASOQUEGRAN, ACECICAN, APROCEGAL, PROQUENOR, la Asociación Almendra de Gran Canaria, Aider Gran Canaria, Biocosecha, Tierra Fértil y la Cooperativa Biocanarias.

Los artesanos tendrán su espacio representado por la FEDAC con proyectos como Mira Cerámica y Embarradarte. Además, participarán 20 ayuntamientos de la isla, como muestra del compromiso institucional con el producto local. Completan el listado entidades clave como Mataderos Insulares de Gran Canaria, Agrícola del Norte (Lairaga), Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG-

Canarias), El Cardón, ARISTEO y Viveros Fataga, entre otros.

Las entradas tienen un precio simbólico de 1,50 euros y pueden adquirirse en taquilla o en la web oficial, donde también se encuentra disponible el programa completo.

Exhibiciones gastronómicas

En lo que se refiere a la gastronomía, reconocidos chefs y profesionales del sector desarrollarán un intenso programa de exhibiciones durante todo el fin de semana en el Pabellón 5, algunas de ellas patrocinadas por HiperDino, en las que compartirán técnicas, fusiones creativas e inspiración basada en el producto local.

Una de las exhibiciones más esperadas será la del reconocido chef Estrellas Michelin, Jordi Cruz, profesional de la cocina conocido por su trabajo al frente de restaurantes como ABaC (Barcelona) y por su papel de jurado en el programa de televisión 'Master Chef. El sábado 10 de mayo por la tarde, el cocinero catalán mostrará a los asistentes su habilidad para fusionar la tradición con la vanguardia mezclando precisión técnica con creatividad, lo que le ha convertido en los últimos años, en uno de los referentes del panorama gastronómico internacional.

Además de ésta, Infecar ha organizado múltiples actividades para todos los públicos, incluyendo talleres infantiles promovidos y organizados por la Cámara de Comercio de Gran Canaria, y que cuentan con la colaboración de la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (Spegc). Entre ellos destacan los que ofrecerá la chef Valentina Salazar (ganadora de MasterChef Junior 11), así como iniciativas como el taller

de 'Arte Frutal' patrocinado por SPAR Gran Canaria.

Como novedad, este año la feria acogerá por primera vez un Encuentro de Empleo y Gastronomía, una iniciativa conjunta con la Cámara de Comercio de Gran Canaria y el Clúster Innova Gastrocan, que fomentará el contacto entre alumnado y profesionales del sector.

La Feria está promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar, Feria de Gran Canaria. Cuenta con Cajasiete como colaborador oficial y con la colaboración de la iniciativa Gran Canaria Me Gusta y la Cámara de Comercio de Gran Canaria. Esta edición de 2025 tiene como patrocinadores a SPAR Gran Canaria e HiperDino, y a Comercial Naranja como patrocinador del equipamiento.



Canarias Noticias

PORTADA

MÁS DE UN CENTENAR DE EMPRESAS DESCUBREN EL SABOR DE LA TIERRA EN LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA

Las entradas para disfrutar de la zona expositiva, talleres, degustaciones y decenas de actividades para todos los públicos, pueden adquirirse en la web www.feriagrancanariamegusta.es

La Feria Gran Canaria Me Gusta abrirá sus puertas este fin de semana



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 Infecar, Feria de Gran Canaria, batiendo su propio récord de expositores. En su 12ª edición, el evento contará con 110 empresas productoras del sector primario, cooperativas y asociaciones y dos artesanos.



Un año más, la feria contará con una nutrida representación del sector primario de la isla que, representada a través de las empresas y de 20 ayuntamientos, exhibirán en la zona expositiva la calidad de las elaboraciones de productos agroalimentarios y el buen hacer de los agricultores, ganaderos y artesanos de Gran Canaria.

Entre los expositores confirmados se encuentran productores de quesos como Flor Valsequillo, Arquegran Agüimes, Fuente Morales, San Mateo, El Garrote, Amurga y La Cazuela, y queserías como Madre Vieja y Los Castañeros, Los Quesitos de Anabel, Quesos Frescos Lomo Gallego y Mansueto. También estarán presentes marcas de repostería y productos dulces como Dulcería Nublo, Turrone Mederos, Génesis Desserts, Panadería Artesanal Artiles, Panadería-bollería Manuela, Singlutencake, Sin gluten&cositas Dulces, Mermeladas Mamasayo y la Fábrica de bizcochos y suspiros de Moya.

A ellos se suman iniciativas innovadoras como Deleite Canario, La

Bendita, Coffee Fungi, Babanam Cream, Zumísimo, Pauleta Canaria, Frutizum, Neos Beer y Guarapo de Caña Dulce. No faltarán grandes nombres como Tirma, HiperDino, SPAR Gran Canaria, Destilerías Arehucas, Jucarne, La Isleña, Isola, Galletas Bandama, Gofio La Piña, Ahembo, Aguas de Firgas, Intercasa, Mondalón Picachos, Aperitivos Snack, Panna y Pomodoro o Cervecera de Canarias.

Junto a estos productores estarán presentes entidades como la Ruta del Vino de Gran Canaria, Mercados Agrícolas de Gran Canaria, Biocosecha, ASINCA, ASOQUEGRAN, ACECICAN, APROCEGAL, PROQUENOR, la Asociación Almendra de Gran Canaria, Aider Gran Canaria, Biocosecha, Tierra Fértil y la Cooperativa Biocanarias.

Los artesanos tendrán su espacio representado por la FEDAC con proyectos como Mira Cerámica y Embarradarte. Además, participarán 20 ayuntamientos de la isla, como muestra del compromiso institucional con el producto local. Completan el listado entidades clave como Mataderos Insulares de Gran Canaria, Agrícola del Norte (Lairaga), Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG-Canarias), El Cardón, ARISTEO y Viveros Fataga, entre otros.

Exhibiciones gastronómicas

En lo que se refiere a la gastronomía, reconocidos chefs y profesionales del sector desarrollarán un intenso programa de exhibiciones durante todo el fin de semana en el Pabellón 5, algunas de ellas patrocinadas por HiperDino, en las que compartirán técnicas, fusiones creativas e inspiración basada en el producto local.

Una de las exhibiciones más esperadas será la del reconocido chef Estrellas Michelin, Jordi Cruz, profesional de la cocina conocido por su trabajo al frente de restaurantes como ABaC (Barcelona) y por su papel de jurado en el programa de televisión 'Master Chef. El sábado 10 de mayo por la tarde, el cocinero catalán mostrará a los asistentes su habilidad para fusionar la tradición con la vanguardia mezclando precisión técnica con creatividad, lo que le ha convertido en los últimos años, en uno de los referentes del panorama gastronómico internacional.

Además de ésta, Infecar ha organizado múltiples actividades para todos los públicos, incluyendo talleres infantiles promovidos y organizados por la Cámara de Comercio de Gran Canaria, y que cuentan con la colaboración de la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (Spegc). Entre ellos destacan los que ofrecerá la chef Valentina Salazar (ganadora de MasterChef Junior 11), así como iniciativas como el taller de 'Arte Frutal' patrocinado por SPAR Gran Canaria.

Como novedad, este año la feria acogerá por primera vez un Encuentro de Empleo y Gastronomía, una iniciativa conjunta con la Cámara de Comercio de Gran Canaria y el Clúster Innova Gastrocan, que fomentará el contacto entre alumnado y profesionales del sector.

Las entradas a la Feria Gran Canaria Me Gusta, que se celebrará del 9 al 11 de mayo en Infecar, Feria de Gran Canaria, tienen un precio simbólico de 1,50 euros y pueden adquirirse en taquilla o en la web oficial feriagrancanariamegusta.es, donde también se encuentra disponible el programa completo.

La Feria está promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar, Feria de Gran Canaria. Cuenta con Cajasiete como colaborador oficial y con la colaboración de la iniciativa Gran Canaria Me Gusta y la Cámara de Comercio de Gran Canaria. Esta edición de 2025 tiene como patrocinadores a SPAR Gran Canaria e HiperDino, y a Comercial Naranja como patrocinador del equipamiento.



PORTADA

FIVIPAL 2025 REVELA LAS BODEGAS Y ESTABLECIMIENTOS QUE PARTICIPARÁN EN SU XIV EDICIÓN

El próximo 17 de mayo, Los Llanos de Aridane se convertirá en el epicentro del vino, la gastronomía y la cultura local con la celebración de FIVIPAL 2025, la XIV Feria Insular del Vino de La Palma



Organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos La Palma y el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, en la misma se darán cita: Vinos Teneguía, Llanos Negros, mil7ochentaynueve, MERGUS, Viña Etna y Tamanca. También estarán presentes los alumnos del CFP Virgen de Las Nieves, elaborando cócteles con vinos de La Palma.



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

La feria contará también con los siguientes establecimientos de restauración: Mundana Gastrobar, Pastelería Kikka, Smile Bistro Bar, Repostería Marroquí Sami y Ziko, Tomo Sushi y Tuno Catering.

Además, como en ediciones anteriores, el alumnado de los ciclos de Cocina y Servicios de Restauración del CIFP Virgen de Las Nieves participará activamente en el evento. Su presencia no solo enriquece la experiencia gastronómica del público asistente, sino que representa una apuesta por el futuro del sector hostelero de la isla, ya que muchos de estos jóvenes se convertirán en los restauradores y chefs que impulsarán la gastronomía palmera en los próximos años.

El CIT Insular de La Palma, fiel colaborador de FIVIPAL, volverá a estar presente en 2025 a través del proyecto "Turismo Somos Todos", con acciones de sensibilización y atención al visitante.

Patrocinadores: Saborea La Palma, Alisios Tropical Fruits, Verimax Telecom, Orvecame. Colaboradores: Cabildo Insular de La Palma, ACZA Los Llanos, ZCA Los Llanos, Agusa, Palmaflor, CIT Insular La Palma, Juventud Aridane, Hielos Las Toscas.

Por otro lado, aprovechamos para recordar que se encuentra abierto el plazo de inscripciones para participar en la Feria del Vino Enogastrosolidaria de Breña Alta que tendrá lugar el 7 de junio en el Parque de los Álamos. Las bases pueden consultarse en www.vinoslapalma.com.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales



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

Extracto de la Resolución de 5 de mayo de 2025 de la Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación, por la que se convocan subvenciones a programas plurirregionales de formación dirigidos a los profesionales del medio rural para el ejercicio 2025

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-16262

Extracto de la Resolución de 5 de mayo de 2025, del Fondo Español de Garantía Agraria, O. A. (FEGA) por la que se convocan anticipadamente en el año 2025 ayudas para la preparación y ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos supraautonómicos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri), en el marco del Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC)

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-16261

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la D. G. de Agricultura por la que se conceden las subvenciones destinadas a la realización de operaciones conforme a la EDLP prevista en la submedida 19.2 del PDR Canarias FEADER 2014-2020 en la isla de Tenerife, convocatoria

de 2024

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/cf9ad8a6-ca83-4ff5-9099-33ab617dfd71>



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