

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

PORTADA

LA VILLA DE GARAFÍA CELEBRA LA VII FERIA DEL QUESO EN EL BARRIO DE LAS TRICIAS

La Plaza “José Mata”, en el barrio de Las Tricias, acogerá este sábado 12 de abril, desde las 12:00 h hasta las 18:00 h, la VII edición de la Feria del Queso. El Ayuntamiento de la Villa de Garafía, a través de la Agencia de Desarrollo Local, reafirma con esta cita su compromiso con la puesta en valor del queso como uno de los productos más representativos de su identidad gastronómica y cultural, así como con el reconocimiento al trabajo de los ganaderos y ganaderas del municipio



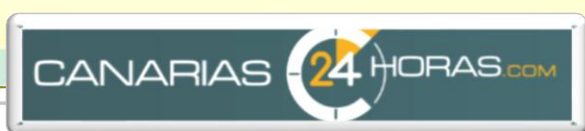
Esta nueva edición contará con la participación de un total de 10 queserías locales: El Calvario, Minervino, El Juncal, Lomada Grande, Honorio, Garafía, Oropesa, Mocolón, Luna de Awara y Cumbre, que pondrán a disposición del público una amplia variedad de quesos artesanales, elaborados con dedicación y el saber hacer tradicional.

Además, estarán presentes las bodegas Vitega y Piedra Jurada, cuyos vinos acompañarán a la perfección a los quesos expuestos, así como el proyecto gastronómico Sabores de Garafía, que continúa apostando por la difusión de los productos de kilómetro cero.

La jornada estará ambientada con un marcado carácter festivo gracias a las actuaciones musicales de Javi y la Banda Invisible y la Parranda La Laja, que invitarán al público a disfrutar de la música bailable en un entorno inmejorable.

En esta ocasión, la Feria del Queso se enmarca dentro del proyecto "Abril sabe a queso", una iniciativa que el Ayuntamiento de la Villa de Garafía ha recuperado este año, a través de la Agencia de Desarrollo Local, con el objetivo de desplegar durante todo el mes una programación en torno a la cultura quesera, promoviendo actividades vinculadas a la producción, historia y valor social del queso en el municipio.

El alcalde de la Villa de Garafía, José Ángel Sánchez, destaca que "con esta feria, y con el conjunto de acciones que conforman el proyecto 'Abril sabe a queso', queremos seguir reconociendo el valor de un producto que forma parte de nuestra historia, nuestra economía y nuestra forma de vivir. El queso de Garafía es mucho más que un alimento, es identidad, es tradición, y es un símbolo de resistencia del sector primario en el medio rural".



ECONOMÍA

LOS VINOS DE LANZAROTE SE ALZAN CON OCHO MEDALLAS EN LOS PREMIOS CINVE 2025

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Lanzarote celebra el destacado reconocimiento obtenido por sus bodegas en la edición 2025 del Certamen Internacional de Vinos Tranquilos CINVE, uno de los concursos más relevantes del ctúa panorama enológico internacional. En total, los vinos de la isla han logrado ocho medallas: seis de oro y dos de plata, reafirmando la excelencia y singularidad de la viticultura lanzaroteña



En la categoría de oros, la Bodega Malpaís de Máguéz ha sido la más galardonada con tres medallas por sus vinos Cenizas del Volcán 2023, La Grieta (Malvasía Volcánica) 2024 y La Grieta Tinto (Vendimia Nocturna) 2023. Por su parte, Bodegas Martinón ha sido reconocida con un oro por su Lágrima Martinón 2023, al igual que Bodega La Geria, con Manto Diego 2023 y Bodega Erupción con su Milagro de Magmasía Selección 2022.

En cuanto a las medallas de plata, han sido otorgadas a Bodega Erupción por su Chinija Salvaje 2024 y a Producciones Arráez Bravo por Lágrima de Malvasía Volcánica 2024, completando así el extraordinario palmarés de los vinos de Lanzarote en este certamen.

El éxito en CINVE 2025 se suma a la excelente trayectoria que los vinos de Lanzarote vienen desarrollando en los últimos años en diferentes certámenes nacionales e internacionales, donde la peculiaridad de su viticultura heroica y la personalidad única de sus vinos continúan captando la atención de los expertos más exigentes.

"Estos galardones son fruto del compromiso, esfuerzo y pasión con los que nuestras bodegas trabajan cada día. La calidad de nuestros vinos sigue consolidando a Lanzarote como una región vitivinícola de referencia en el ámbito internacional", subraya Jorge Rodríguez, presidente del Consejo Regular DOP Vinos de Lanzarote.

LA VILLA DE GARAFÍA CELEBRA LA VII FERIA DEL QUESO EN EL BARRIO DE LAS TRICIAS

El Ayuntamiento de la Villa de Garafía, a través de la Agencia de Desarrollo Local, reafirma con esta cita su compromiso con la puesta en valor del queso como uno de los productos más representativos de su identidad gastronómica y cultural, así como con el reconocimiento al trabajo de los ganaderos y ganaderas del municipio



Esta nueva edición contará con la participación de un total de 10 queserías locales: El Calvario, Minervino, El Juncal, Lomada Grande, Honorio, Garafía, Oropesa, Mocolón, Luna de Awara y Cumbre, que pondrán a disposición del público una amplia variedad de quesos artesanales, elaborados con dedicación y el saber hacer tradicional.

Además, estarán presentes las bodegas Vitega y Piedra Jurada, cuyos vinos acompañarán a la perfección a los quesos expuestos, así como el proyecto gastronómico Sabores de Garafía, que continúa apostando por la difusión de los productos de kilómetro cero.

La jornada estará ambientada con un marcado carácter festivo gracias a las actuaciones musicales de Javi y la Banda Invisible y la Parranda La Laja, que invitarán al público a disfrutar de la música bailable en un entorno inmejorable.

En esta ocasión, la Feria del Queso se enmarca dentro del proyecto "Abril sabe a queso", una iniciativa que el Ayuntamiento de la Villa de Garafía ha recuperado este año, a través de la Agencia de Desarrollo Local, con el objetivo de desplegar durante todo el mes una programación en torno a la cultura quesera, promoviendo actividades vinculadas a la producción, historia y valor social del queso en el municipio.

El alcalde de la Villa de Garafía, José Ángel Sánchez, destaca que "con esta feria, y con el conjunto de acciones que conforman el proyecto 'Abril sabe a queso', queremos seguir reconociendo el valor de un producto que forma parte de nuestra historia, nuestra economía y nuestra forma de vivir. El queso de Garafía es mucho más que un alimento, es identidad, es tradición, y es un símbolo de resistencia del sector primario en el medio rural".



PORTADA

LOS VINOS DE GAVIAS DEL SORDO Y CONATUS SIGUEN COSECHANDO MEDALLAS

Bodega Gavias del Sordo ha conquistado una Gran Medalla de Oro por



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

su vino Papaino y Bodegas Conatos también ha cosechado éxitos en el CINVE 2025 con una Medalla de Oro para su Conatvs Tinto, y dos Medallas de Plata para sus referencias Airam Blanco y Pink Rosado



Las bodegas mayoreras siguen dejando huella en el mapa internacional del vino. En la 21ª edición del Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE) 2025, celebrado en Cáceres, dos proyectos vitivinícolas de Fuerteventura han sido reconocidos con importantes galardones.

Bodega Gaviás del Sordo ha conquistado una Gran Medalla de Oro por su vino Papaino, elaborado a partir de la variedad malvasía volcánica, originaria de Lanzarote. Este reconocimiento se suma a otra Gran Medalla de Oro obtenida en el certamen VinEspaña 2025.

“Una vez más, la Bodega Gaviás del Sordo se hace oír y deja su pequeña huella y su humilde aportación en el mundo internacional del vino”, celebraron desde la bodega. Detrás de esta creación está la mano experta del reconocido enólogo Pedro Lorenzo Díaz Perdomo.

Por su parte, Bodegas Conatus también ha cosechado éxitos en el CINVE 2025 con una Medalla de Oro para su Conatvs Tinto, y dos Medallas de Plata para sus referencias Airam Blanco y Pink Rosado. “Nuestros vinos reflejan la esencia de nuestro territorio”, afirman desde la bodega,

ubicada en Fuerteventura.

El certamen CINVE es uno de los más prestigiosos del sector, reconocido por el Ministerio de Agricultura, y sus premios son otorgados por un jurado internacional mediante catas a ciegas.



PORTADA

EMPLEÁNDOTE DESDE LA RAÍZ

Buenos días, desde COAG Canarias, se va a llevar a cabo un pack formativo en colaboración con el Ayuntamiento de Arona, Arona Promoción Económica, que está previsto empezar el 28 de abril, este pack formativo está dentro de un Programa Experimental de Empleo llamado "Empleándote desde la Raíz", financiado por el Servicio Canario de Empleo y el SEPE, en el que formamos a personas desempleadas y les orientamos para que se inserten en el mercado de trabajo, si estás desempleado/a y estás interesado/a en este pack, puedes inscribirte mandando la siguiente documentación (DNI/NIE, Dade, vida laboral y CV) al mail areasocialcoagtf@yahoo.es o llamarnos al 922299655/621 02 98 51, Te estamos esperando!



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

Programa Experimental de Empleo 2024/2025

"EMPLEÁNDOTE DESDE LA RAÍZ"

PACK FORMATIVO GRATUITO E INDIVISIBLE



ARONA (EL FRAILE)

CARRETILLAS ELEVADORAS

DIRIGIDO A
POBLACIÓN
DESEMPLEADA

FINALES
DE
ABRIL

Manipulador de
alimentos, sistema
APPCC y alérgenos



Prevención de riesgos
laborales



INCLUYE ORIENTACIONES LABORALES COMO:
INFORMACIÓN SOBRE CONTRATOS Y NOMINAS, COMO ENFRENTARSE A ENTREVISTAS DE
TRABAJO, ELABORACIÓN DE CV Y BÚSQUEDA DE EMPLEO EN PLATAFORMAS DIGITALES, ETC

Información e Inscripciones

COAG Canarias
coagtf@coagcanarias.es
922 29 96 55 / 621 02 98 51

Documentación Necesaria

- DNI en vigor
- Currículum actualizado
- DARDE (inscripción en SCE)
- Vida laboral actual

FINANCIA



ORGANIZA



COLABORA



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 DE CANARIAS

1405 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 25 de marzo de 2025, del Director, por la que se aprueban modificaciones normales del pliego de condiciones de los vinos con denominación de origen protegida Gran Canaria y se da publicidad al pliego de condiciones modificado y al documento único modificado.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/071/1405.html>

1407 ORDEN de 23 de marzo de 2025, por la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria de subvenciones en régimen de concurrencia no competitiva para las ayudas destinadas al fomento de la generación eléctrica renovable, el autoconsumo y la descarbonización del archipiélago canario, en el marco de la Estrategia de Energía Sostenible en las Islas Canarias (Programa 2 y 3), con cargo al instrumento de financiación europeo fondos «Next Generation EU», del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (Componente 7, Inversión 2).

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/071/1407.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Extracto de la Orden de 7 de abril de 2025 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se convoca el Premio "Alimentos de España a los Mejores Jamones, año 2025.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-13232

