

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

PORTADA

EL ALCALDE DE TAZACORTE RECORRE JUNTO AL COMISIONADO PARA LA RECONSTRUCCIÓN DE LA PALMA LOS CAMINOS RECUPERADOS DE ACCESO A FINCAS AGRÍCOLAS

El alcalde del Ayuntamiento de la Villa y Puerto de Tazacorte, Manuel González Gómez, ha recorrido junto al Comisionado Especial para la Reconstrucción de La Palma, Héctor Izquierdo, los caminos de acceso a fincas sepultadas por el volcán. Hoy, de las 42 actuaciones previstas en Tazacorte, ocho de ellas ya están concluidas, con lo que se ha

recuperado el Camino de La Veta-Los Palacios, El Corujo, La Bermeja-Los Burros, la repavimentación de Las Norias, la apertura del Barranco Taparratana y la zona de San Isidro, donde los cultivos de plátanos se pueden apreciar muy avanzados



Las coladas del volcán dejaron aisladas fincas, viviendas y negocios turísticos. Pero en el municipio, la afectación volcánica de 2021 fue mayoritariamente sobre cultivos.

Los caminos han sido recuperados dentro de un convenio de financiación en el que el Estado cubre el 50% de los gastos ocasionados por los daños en infraestructura y equipamientos públicos tras la erupción.

El importe de los trazados ya ejecutados supera el millón de euros, mientras que las acciones previstas con fondos de la Reconstrucción en su totalidad ascienden a casi 18 millones de euros.

Las actuaciones previstas no sólo afectan a los caminos originales previos a la erupción, también prevén las canalizaciones y todo el sistema hidráulico de riego preexistente para garantizar el abastecimiento de agua en Las Norias, Cabrejas y Corujo.

El alcalde insiste en la importancia de empezar a cultivar las fincas sorribadas, "de manera que los agricultores, viendo el ejemplo en su vecino, se animen a recuperar su actividad". Y es que, bajo el sol de uno de los pueblos con más horas de luz de Canarias, el plátano es el responsable de un gran porcentaje del PIB local -e insular-, así como del empleo de la localidad.

Los agricultores, concluye Manuel González, "superado el primer momento del duelo, quieren poner en marcha su finca más moderna y mejor de lo que la tenían antes del volcán".

Canarias7

PORTADA

GÁLDAR SE DA UN FESTÍN DE QUESO

El municipio grancanario celebra su 27 feria en torno a este producto | Miles de vecinos, vecinas y visitantes se dieron cita en la Plaza de Santiago y en sus calles aledañas este domingo



Gáldar celebró este domingo la XXVII edición de su Feria del Queso. La

jornada en honor a este producto artesanal se alargó durante cuatro horas, en las que miles de vecinos, vecinas y visitantes disfrutaron en la Plaza de Santiago y en sus calles aledañas, tal y como informa el Ayuntamiento galdense en un comunicado.

El alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa, junto con el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo grancanario, Miguel Hidalgo, el concejal de Desarrollo Socioeconómico, Tine Martín, y otros miembros de la corporación municipal entregaron los premios a los ganadores de la XXVII Cata de Quesos de los Altos de Gáldar, la XXVI de Quesos Artesanos de Gran Canaria y la XIX Cata de Queso Flor, Media Flor y Curado de la DOP.

El jurado conformado por expertos canarios, nacionales e internacionales, puso de relieve la calidad de estos productos en todas sus variedades, así como el buen sabor de los quesos de esta comarca norte de la isla, que acapararon los premios.

En la fiesta no faltó la música tradicional canaria, que en esta ocasión la entonaron las agrupaciones folclóricas Surco y Arado y La Parranda El Puntal.

La Plaza de Santiago y su entorno fueron el escenario de esta Feria del Queso de Gáldar 2025, organizada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico y con el apoyo de la Consejería de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria. Decenas de 'stands' mostraron la artesanía y la gastronomía de las islas.

Hasta 13 de queserías de Gran Canaria participaron este año en las diferentes catas, con un total de 32 quesos competidores. Una vez degustados por los miembros del jurado fueron repartidos entre los asistentes a la feria.

«Detrás de cada uno de los queseros y queseras que están aquí hay un enorme esfuerzo diario que a veces no valoramos lo suficiente», aseguró el alcalde de Gáldar. «Se trabaja los 365 días del año, no hay vacaciones y creo que los ayuntamientos del norte hemos sabido en los últimos años reconocer en público este trabajo silencioso, ellos son los guardianes de nuestras medianías y nuestras costumbres», agregó.

Miguel Hidalgo, por su parte, enfatizó: «Afortunadamente podemos hablar con mucho orgullo del potencial de Gran Canaria en el sector quesero, y especialmente de la zona norte».

Para Tine Martín, esta feria supone un escaparate a la producción quesera de la isla y, en especial, a los quesos que se hacen en la comarca Norte.

Reparto de premios

XXVII Cata de Quesos de los Altos de Gáldar

Categoría curado de Gáldar

1 Quesería La Caldera

2 Quesería Cortijo del Montañón

Categoría semicurado de Gáldar

1 Quesería Cortijo de Caideros

2 Quesería Cueva Sosa

XXVI Cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria

Categoría curado de Gran Canaria

1 Quesería Era del Cardón

2 Quesos El Caidero

Categoría semicurado de Gran Canaria

1 Quesos El Garrote

2 Quesería Cortijo de Las Hoyas

XIX Cata de Queso Flor, Media Flor y Curado de la DOP

Categoría de Flor

1 Quesería Altos de Moya

2 Quesos Madre Vieja

Categoría de Media Flor

1 Quesería La Caldera

2 Quesería El Cortijo de Caideros



Canarias Noticias

PORTADA

GÁLDAR DISFRUTA DE SUS MEJORES QUESOS EN LA XXVII EDICIÓN DE LA FERIA

Gáldar disfrutó este domingo de su Feria del Queso, que en esta XXVII



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

edición logró nuevamente una asistencia de público y de venta de quesos por parte de las queserías de Gran Canaria que se dieron cita en esta fiesta en honor a un producto artesanal de excelente calidad. Fueron cuatro horas de feria en una jornada de inigualable promoción en la que miles de vecinos y visitantes disfrutaron en la Plaza de Santiago y calles aledañas



Teodoro Sosa, alcalde de Gáldar; Miguel Hidalgo, consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria; Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico y miembros de la corporación municipal hicieron entrega de los premios a los ganadores de la XXVII Cata de Quesos de los Altos de Gáldar, la XXVI de Quesos Artesanos de Gran Canaria y la XIX Cata de Queso Flor, Media Flor y Curado de la DOP.

El jurado, que contó con expertos canarios, nacionales e internacionales, volvió a destacar la alta calidad de estos productos en todas sus variedades y el buen sabor de los quesos de esta comarca norte de la isla que acapararon los premios. Una fiesta en la que no faltó la música tradicional canaria de la mano de las agrupaciones folclóricas 'Surco y Arado' y 'La Parranda El Puntal'.

La Plaza de Santiago y su entorno fueron el escenario de esta Feria del

Queso de Gáldar 2025, organizada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico y con el apoyo de la Consejería de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria. Decenas de stands mostraron la artesanía y la gastronomía de las islas.

En esta edición se eligieron los mejores quesos presentados por 13 queserías de Gran Canaria que participaron este año en las diferentes catas, con un total de 32 quesos a concurso, que una vez degustados por los miembros del jurado fueron repartidos por el personal del Ayuntamiento de Gáldar entre los asistentes a la feria de este domingo.

Teodoro Sosa aseguró tras la ceremonia que «detrás de cada uno de los queseros y queseras que están aquí hay un enorme esfuerzo diario que a veces no valoramos lo suficiente». «Se trabaja los 365 días del año, no hay vacaciones y creo que los ayuntamientos del norte hemos sabido en los últimos años reconocer en público este trabajo silencioso, ellos son los guardianes de nuestras medianías y nuestras costumbres», añadió.

Miguel Hidalgo, consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, aseguró que "afortunadamente podemos hablar con mucho orgullo del potencial de Gran Canaria en el sector quesero, y especialmente de la zona norte", indicó.

Para Tine Martín, esta Feria supone un escaparate a la producción quesera de la isla y, en especial, a los quesos que se hacen en la comarca Norte. En este sentido, recordó que "el celebramos en Caideros 'Educa Rural', donde el queso es una de las actividades centrales". "El viernes

disfrutamos de la cata con 22 expertos nacionales e internacionales y este sábado contamos con un encuentro de queseros organizado por la Red de Queserías de Campo y Artesanas de España (QueRed)", recordó. El concejal del área, además, valoró el trabajo diario de todos los queseros y queseras y el prestigio del sector primario del municipio.

Los premios este año recayeron en:

XXVII Cata de Quesos de los Altos de Gáldar

Categoría Curado

1º Premio Categoría Curado de Gáldar:

Quesería La Caldera

2º Premio Categoría Curado de Gáldar:

Quesería Cortijo del Montañón

Categoría Semicurado de Gáldar

1º Premio Categoría Semicurado de Gáldar:

Quesería Cortijo de Caideros

2º Premio Categoría Semicurado de Gáldar:

Quesería Cueva Sosa

XXVI Cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria

Categoría Curado de Gran Canaria

1º Premio Categoría Curado de Gran Canaria:

Quesería Era del Cardón

2º Premio Categoría Curado de Gran Canaria:

Quesos El Caidero

Categoría Semicurado de Gran Canaria

1º Premio Categoría Semicurado de Gran Canaria:

Quesos El Garrote

2º Premio Categoría Semicurado de Gran Canaria:

Quesería Cortijo de Las Hoyas

XIX Cata de Queso Flor, Media Flor y Curado de la DOP

Categoría de Flor

1º Premio Categoría de Queso de Flor

Quesería Altos de Moya

2º Premio Categoría de Queso de Flor

Quesos Madre Vieja

Categoría de Media Flor

1º Premio Categoría de Queso de Media Flor

Quesería La Caldera

2º Premio Categoría de Queso de Media Flor

Quesería El Cortijo de Caideros

GÁLDAR, ANFITRIONA DE UN ENCUENTRO DE QUESEROS PARA REFLEXIONAR SOBRE SUS REALIDADES EN TODO EL PAÍS

En el marco de la XXVII Feria del Queso de Gáldar, el Teatro Consistorial acogió este sábado 22 de marzo un encuentro de queseros y queseras, organizado por la Red de Queserías de Campo y Artesanas de España



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

(QueRed). Los testimonios en primera persona de diversos productores a nivel nacional inspiraron e invitaron a la reflexión sobre el emprendimiento en el mundo de la ganadería y la producción quesera artesanal en el contexto actual



En la mesa redonda participaron Rodolfo del Río, de WellDone Lácticos; Ana Vaquero, de la Quesería Zucca; Carlos Malvido, representante de A MexoEira; Nacho Roldán, de Hoya de la Iglesia; David Blanco, de Bauma; José María Alonso, de Quesoba y Judit Silvera Alemán, comunicadora de la Asociación de Queserías Artesanales de Gran Canaria (Asoquegran). La mesa estuvo moderada por la periodista gastronómica Vanessa Santana Hernández y cada participante compartió la historia personal de su emprendimiento, coincidiendo en cómo sus trayectorias profesionales, en muchos casos ajenas al mundo rural, les llevaron finalmente a dedicarse a la quesería y la ganadería.

El presidente de QueRed, José María Alonso Ruiz, indicó que en este momento está ocurriendo una vuelta al campo de personas que se están abriendo a otras oportunidades. "Es gente que vuelve con otra formación, que tiene otra visión de cómo realizar modelos transversales y sostenibles económicamente, que es lo primero que tiene que tener un proyecto", reseñó.

“Es enriquecedor porque hoy hay oportunidades en el campo. Se necesita ir con mucha vocación, con mucha ilusión. Y luego también necesitamos que la administración, los parlamentos y los gobiernos hagan unas leyes adaptadas a la nueva realidad porque el mundo cambia y no podemos seguir con leyes de hace 30 años”, puntualizó Alonso, quien se mostró maravillado de la hospitalidad y del apoyo tanto de la corporación galdense a las iniciativas del sector, como del Cabildo de Gran Canaria.

Agustín Martín Ojeda, concejal de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, consideró que el encuentro ha sido una oportunidad de conocer y difundir estos testimonios ya que muchas personas sienten inquietud por dar el paso para dedicarse al mundo rural y necesitan referencias que les inspiren. “Debemos pasar de preocuparnos a ocuparnos”, apuntó, tras recordar que Gran Canaria cuenta con el 42% de la cabaña ganadera de la comunidad autónoma, por lo que es necesario seguir promoviendo este sector.

Recordó que el evento Educa Rural impulsado por el Ayuntamiento de Gáldar es una forma de fomentar el conocimiento sobre el entorno rural en los más jóvenes y que hay algunos niños que han mostrado su interés, lo cual garantiza el relevo generacional, una de las preocupaciones del campo. También puso en valor la labor de formación y capacitación con iniciativas como la Escuela de Ganadería promovida por el Cabildo de Gran Canaria.

Por su parte, Judit Silvera Alemán, divulgadora de Asoquegran, señaló la importancia de la divulgación para preservar los quesos artesanos y

fomentar la empatía hacia quienes los producen. “Estos son oficios llenos de riqueza en tradiciones, muchos de ellos heredados de generación en generación, son conocimientos que no están escritos en ningún lugar y que, lamentablemente, cuando quienes los poseen fallecen, se pierden para siempre. Por eso, es fundamental seguir promoviendo su aprendizaje y transmisión”, manifestó.

La periodista Vanessa Santana Hernández informó que más de 58 asociados de QueRed han visitado Gran Canaria para participar en su asamblea general, de la cual este encuentro forma parte del programa. Sin embargo, su visita no se limita solo a la reunión, sino que también buscan conocer el sector, las queserías, las personas, el entorno y el paisaje. “Eso quiere decir que lo que pase este fin de semana aquí va a estar en boca de ellos”, señaló la comunicadora.

Canarias

