



COAG

Canarias

NOTICIAS

Sábado, 29 de marzo de 2025

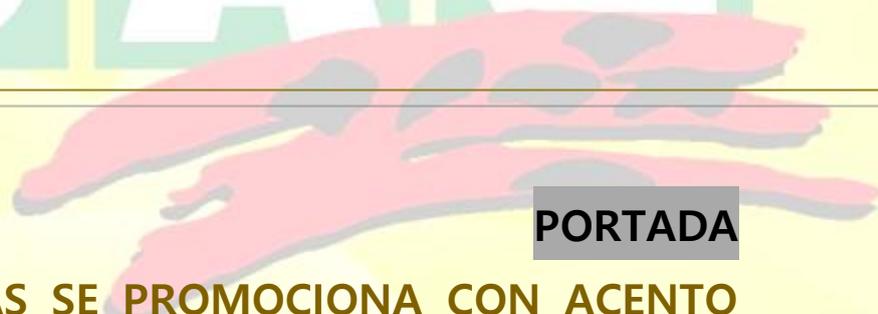


Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



EL TIME.es



PORTADA

PLÁTANO DE CANARIAS SE PROMOCIONA CON ACENTO FRANCÉS

El Gobierno de Canarias a través del área de Promoción Exterior de Proexca, desarrolla esta misión en Francia en el marco de la Estrategia Operativa dentro del marco del Plan Sectorial Agroalimentario Plátano de Canarias, coordinada con ASPROCAN. El objetivo principal es dar a conocer el Plátano de Canarias a potenciales clientes franceses y aumentar presencia en este mercado

Esta misión comercial se está llevando a cabo durante esta semana con



COAG
Canarias

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 participación de representantes de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, concretamente tiene lugar en Perpiñán y Sète, en el sur de Francia y para ello se ha contado con la colaboración de la Cámara Franco - Española de Comercio e Industria y la delegación valenciana.



Francia es un mercado natural para los productos españoles, y el Plátano de Canarias persigue incrementar su presencia en segmentos concretos de mercados europeos de gran valor en términos de calidad y proximidad. Por ello, esta misión busca explorar oportunidades de exportación y comercialización, conocer las mejores prácticas en logística y transporte, evaluar la visibilidad de certificaciones ecológicas, establecer alianzas empresariales y conocer el mercado del Plátano de Canarias ecológico en Francia.

El grupo ha acudido en Perpiñán al mercado de abastos de Saint-Charles International, donde ha tenido una pequeña presentación de la situación de los productos ecológicos en el mercado francés, sobre todo centrado en las frutas y, particularmente, en el mercado de la banana. Se ha realizado una presentación de Plátano de Canarias a las empresas francesas asistentes, donde se les ha explicado la producción canaria y su diferenciación respecto a la banana.

Asimismo, se han tenido reuniones B2B entre las empresas del sector representadas en la misión y empresas importadoras de Francia, previamente interesadas en Plátano de Canarias.

A continuación, el grupo se ha trasladado a Port Vendres, donde ha tenido la oportunidad de ver sus instalaciones y las posibles colaboraciones que se abren para Plátano de Canarias en este puerto.

La segunda jornada de trabajo se ha desarrollado en el Puerto de Sète, donde han podido ver las nuevas instalaciones exclusivas para frutas y verduras, cámaras de maduración de plátano/banana y también hablar con la empresa logística especializada instalada allí, como posible punto de recepción, maduración y entrega para el mercado francés.

Esta misión es un paso más en la actividad de apoyo de ASPROCAN junto con Proexca para posibilitar a las Organizaciones de Productores, responsables de la comercialización del producto, introducirse a largo plazo en mercados exteriores fuera de la Península Ibérica. Actividad que ha dado sus resultados anteriormente en mercados como Suiza, Bélgica o Marruecos.

Para la delegación canaria esta misión supone un enriquecimiento en conocimiento en cuanto a prácticas, herramientas y mercados y también es la oportunidad de seguir creciendo en la exportación de uno de los principales productos de Canarias.

LOS OLIVOS, UN PARAÍSO EN LAS MEDIANÍAS DE TELDE DONDE SE ELABORA UN ACEITE DE ENORME CALIDAD

Sobre una superficie de 5 hectáreas crecen y dan fruto 1.008 olivos que están cuidados con especial mimo dentro de un parque temático que cautiva al visitante. Toda la aceituna, de variedad Picual, se recoge a mano



Una media de 15.000 niños visita anualmente con sus centros educativos el Parque Temático Los Olivos, en Las Medianías de Telde, para descubrir un auténtico paraíso de 50.000 metros cuadrados. Animales, granja escuela, aula de la naturaleza, invernadero, parque infantil, mini tren o un karting hacen las delicias de los más pequeños en una oferta de ocio única que se complementa con la celebración de todo tipo de eventos. Los Olivos ha sido un sueño hecho realidad por su propietario, José Luis Moreno. Fallecido el pasado mes de noviembre, ha dejado un legado en el que su amor por la naturaleza ha prevalecido. Volcó su esfuerzo y pasión en la creación del Centro Cultural Ecológico Los Olivos, un parque temático único en Gran Canaria que se ha convertido en uno de sus

legados más queridos. Este espacio nació de su deseo de crear un lugar donde las generaciones futuras pudieran conectarse con la naturaleza y aprender a respetar el medio ambiente.

María Moreno, su hija, lleva la gerencia de un parque que destaca por la presencia de 1.008 olivos que crecen y dan fruto bajo el sistema de agricultura ecológica. El mantenimiento de este vergel es muy costoso, pero el sueño la ilusión de su propietario sigue muy vigente. El aceite que se elabora en Los Olivos -Aceite Olivo Canario- se ha convertido en un auténtico producto gourmet que ha obtenido premios internacionales, como las estrellas de oro logradas en el Superior Taste Award 2028, en el festival internacional de Bruselas. Con un especial mimo, cuidando hasta el más mínimo detalle, con una recogida manual y mimando todos los procesos, el aceite Olivo Canario se ha convertido en un producto estrella.

Janiel Espinosa, director de la finca, nos explica el laborioso proceso de elaboración desde la recogida de la aceituna, de variedad Picual, hasta la elaboración del aceite en su propia industria, donde cuentan con la única cadena de envasado de aceituna de Canarias. La mejor temporada en Los Olivos se efectuó una producción de 26.000 kilos de aceitunas, aunque el año pasado fue la de peor balance. «Realizamos una pequeña producción y la venta la realizamos directa desde la finca. Tras la recogida manual de la aceituna, la llevamos a la fábrica directamente. Allí iniciamos un proceso ecológico de endulzado, en el que introducimos en unos bidones las aceitunas con agua y sal. El porcentaje de cada bidón es de 100 kilos de aceitunas y 60 litros de agua con sal. Ahí estarán aproximadamente dos años. Las producciones que

realizamos aquí son exquisitas, con un proceso que busca la excelencia y la calidad, por lo que mimamos todos los procesos: las parcelas, la floración, la producción y la recogida manual. Las plagas es el principal hándicap con el que se encuentran, algo que puede echar por traste la cosecha. También el agua es un factor determinante y la falta de agua del pasado año provocó ese mal resultado en cuanto la cosecha. Este año la cosa pinta muy buena, pero habrá que seguir esperando-, relata.

Pasear por el Parque Temático Los Olivos es abstraerse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza en estado puro. Los domingos está abierto el parque para visitas familiares e individuales, desde las 10 de la mañana hasta las 5 de la tarde, con precios especiales para residentes. Es una buena ocasión para no perderse este vergel en Las Medianías de Telde.

En Los Olivos por cada 7 kilos de aceitunas elaboran 1 litro de aceite. El aceite que se elabora está certificado como Virgen Oliva Extra ecológico. Hay un dato revelador de la enorme calidad del aceite que se produce en Los Olivos. Para que un aceite sea considerado de oliva virgen extra, su acidez no puede exceder el 0,8%. En el caso del aceite Olivo Canario, este tiene una acidez de 0,01%, dato que avala una gran calidad de este preciado oro líquido. Ahora los olivos están en pleno proceso de floración, confiando que a finales de septiembre o a principios de octubre se produzca la recogida de la aceituna. El sabor de esta aceituna teldense es de una calidad suprema, mientras que su aceite es un auténtico producto gourmet.

El visitante puede comprar estos productos en una finca que está

cuidada al máximo y en la que no falta ningún detalle. Las celebraciones de eventos conforman también una de las señas de identidad que distingue a este parque temático, avalado por varios premios concedidos por el principal portal de bodas y eventos de España: Bodas.net.

Síguenos en el canal de WhatsApp de Gastronomía de CANARIAS7
«Mi padre fundó este espacio y era su finca recreo. Quiso compartir su pasión por la naturaleza con todo el mundo y fue poco a poco ampliando espacios. Las visitas escolares eran muy importantes para él y luego se abrió al turismo alcanzando acuerdo con turoperadores, principalmente con TUI para la llegada de turistas en guagua a la finca», relata María Moreno, hija del fundador de este paraíso.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

NACE LA UNIVERSIDAD RURAL DE CANARIAS PARA PROMOVER EL CONOCIMIENTO DEL SECTOR PRIMARIO

El objetivo es investigar y propiciar una transferencia de conocimiento hacia la sociedad de la complejidad del mundo rural (oficios, tradiciones, patrimonios, biodiversidad...)”, ha explicado en un comunicado la Unión de Asociaciones de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria

La asamblea de la Unión de Asociaciones de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria ha aprobado este sábado los estatutos por los que se

crea la Universidad Rural de Canarias (URC), destinada a investigar y difundir conocimientos sobre el sector primario.



“El objetivo inherente al propio nombre de la URC es claro: investigar y propiciar una transferencia de conocimiento hacia la sociedad de la complejidad del mundo rural (oficios, tradiciones, patrimonios, biodiversidad...)”, ha explicado en un comunicado la Unión de Asociaciones de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria.

Y el objetivo prioritario, ha señalado el presidente de la Unión, Cristóbal Sánchez, en declaraciones recogidas en la nota, es “lograr dar voz al territorio para que sus habitantes puedan tener capacidad de influencia en el diseño e implementación de las políticas públicas que nos afectan”.

La creación de esta universidad popular ha tenido el respaldo de colectivos vecinales, gremiales y culturales, que han apoyado por unanimidad la aprobación de sus estatutos.

Esta formalización, que se inició el año pasado, permite a esta institución social y cultural, que hasta ahora era una foto de debate y discusión sobre la realidad del sector primario y de la pesca tradicional, convertirse en una entidad con actividad permanente y estructura propia.

La asamblea de constitución, que se ha celebrado en Artenara, ha contado con la presencia de asociaciones de los municipios de Tejeda, La Aldea de San Nicolás, Gáldar, Firgas, Artenara, Mogán, Las Palmas de Gran Canaria y San Bartolomé de Tirajana.

La primera presidenta de esta universidad popular es la filóloga y divulgadora astronómica FAAE, Rosetta Martorell, de la Asociación Astronómica y Educativa de Canarias 'Henrietta Swan Leavitt'.

En la actualidad, la base social y territorial de esta unión de colectivos va más allá del entorno rural ya que incluye a colectivos urbanos y cofradías de pescadores.



Canarias Noticias

PORTADA

CANARIAS SOLICITA LA INCLUSIÓN EN EL REGISTRO COMERCIAL DE DOS VARIEDADES DE VIÑA RECUPERADAS EN EL HIERRO

El Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), ha iniciado los trámites para la inscripción de las variedades Verdello de El Hierro y Verijadiego, rescatadas en la isla, dentro del ámbito del proyecto "Recuperación de la biodiversidad del género Vitis mediante el rescate de variedades minoritarias capaces de diferenciar los vinos canarios"



El Gobierno de Canaria a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) ha solicitado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la inclusión de las variedades Verdello de El Hierro y Verijadiego, recuperadas en la isla, en el Registro de Variedades Comerciales (RVC) con el objetivo de que puedan ser utilizadas en un futuro para la producción de vinos canarios.

Esta solicitud se ha formalizado como resultado de los avances logrados en el marco del proyecto "Recuperación de la biodiversidad del género Vitis mediante el rescate de variedades minoritarias capaces de diferenciar los vinos canarios", para el que el ICIA ha seleccionado veinte variedades en base a sus características agronómicas o enológicas, con el propósito de recuperar material vegetal para luchar contra la pérdida de biodiversidad de algunas de dichas variedades, además de permitir su inclusión en los pliegos técnicos de los respectivos Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegida (DOP).

Acerca de esta iniciativa, el consejero del área, Narvay Quintero, explicó que parte del trabajo y de una reivindicación histórica del Consejo Regulador de la DOP de Vinos "El Hierro" y resaltó que "Canarias cuenta con un rico patrimonio varietal que debemos preservar y fomentar para

que nuestra producción vitivinícola conserve sus características únicas, al tiempo que desarrollamos cultivos más resilientes contra el cambio climático y combatimos la desertización a través del incremento de nuestra biodiversidad”.

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) de Vinos “El Hierro”, Wolfgang Padrón, señaló que esta solicitud da respuesta a las peticiones planteadas desde hace años por los miembros de este organismo, que ha venido defendiendo y trabajando en el reconocimiento de sus variedades más emblemáticas, “entre las que destaca la Verijadiego, tradicionalmente la más productiva y de mayor calidad, y que da nombre a los vinos blancos de esta isla”.

Tras remitir los informes de caracterización y las correspondientes fotografías, el procedimiento de registro de estas variedades se encuentra actualmente en fase documental, antes de proceder al estudio técnico mediante un examen DHE (Distinción, Homogeneidad y Estabilidad), para el cual es imprescindible aportar material vegetal sano en fechas concretas que se estudiará durante al menos dos ciclos vegetativos completos. Si una vez finalizada la primera fase del ensayo DHE las variedades cumplieran una serie de requisitos, se podrá proceder a la inscripción provisional de las variedades.

Asimismo el ICIA contempla presentar próximamente nuevas solicitudes de inscripción de otras variedades minoritarias aún no registradas, que actualmente se encuentran en proceso de estudio para su rescate en el ámbito de esta investigación iniciada en 2023 y financiada con fondos propios de la Comunidad Autónoma, en el que participan las once

Denominaciones de Origen de Vinos de Canarias, así como los Cabildos de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote, La Gomera y El Hierro, además del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) y el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA).

La iniciativa busca mantener el abundante patrimonio vitivinícola de las islas evitando la desaparición de aquellos varietales antiguos considerados mejor adaptados a las condiciones ambientales locales pero que han ido perdiendo protagonismo con el paso del tiempo a favor de otros, mayoritarios en la elaboración de los vinos, como el Listán Blanco, el Listán Negro o la Malvasía Volcánica, que ocupan casi el 74% de la superficie cultivada en el archipiélago. Con este fin, el equipo investigador del proyecto seleccionó las variedades más interesantes desde el punto de vista agronómico y enológico en colaboración con el resto de agentes que forman parte del estudio.

EL CABILDO DE FUERTEVENTURA RECONOCE A LAS APAÑADAS TRAS SU DECLARACIÓN COMO BIC INMATERIAL

Patrimonio Cultural de la Corporación insular realiza este homenaje a una práctica milenaria que forma parte de la identidad majorera



El Cabildo de Fuerteventura, a través del área de Patrimonio Cultural, ha realizado un reconocimiento a las apañadas de ganado de Costa de Fuerteventura, tras su declaración como Bien de Interés Cultural Inmaterial. El acto se desarrolló hoy, 28 de marzo, en la Biblioteca de Gran Tarajal, contando con la presencia de ganaderos y ganaderas que recibieron un merecido homenaje por su esfuerzo a la hora de mantener una tradición milenaria que forma parte de la identidad majorera.

Desde 2022, Patrimonio Cultural del Cabildo impulsó y trabajó en el expediente para que las apañadas hayan sido declaradas BIC en la categoría de 'conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, el cielo y el mar'.

La presidenta del Cabildo dio la enhorabuena a los presentes, "los y las profesionales de la actividad ganadera, cuyo esfuerzo colectivo es lo que ha permitido preservar una tradición ancestral que, gracias a la petición del Cabildo, es ya Bien de Interés Cultural". "Su reconocimiento como BIC inmaterial nos recuerda la importancia de proteger este legado para generaciones venideras, por su valor histórico y por su contribución a la conservación de la raza caprina y como pilar de la actividad económica majorera".

Patrimonio Cultural elaboró un detallado estudio en el que se describe y analiza el concepto de apañadas de ganado de costa, así como los elementos culturales asociados a esta práctica, evidenciando su relevancia histórica y etnográfica en la isla, motivo por el que el BIC ha sido catalogado de ámbito insular.

Según ha explicado el consejero insular de Patrimonio Cultural, Rayco León, "tras varios años de trabajo por parte del Cabildo, se materializa un importante paso para poner en valor un elemento fundamental de nuestro patrimonio cultural y nuestra historia, pero también de nuestra economía ya que el sector ganadero siempre ha sido fundamental en Fuerteventura".

La petición del Cabildo de declarar BIC las apañadas fue ratificada por el Consejo de Patrimonio Cultural de Canarias en abril de 2024 y por el Consejo del Gobierno de Canarias el pasado 3 de febrero.

En representación del ejecutivo autonómico, el viceconsejero de Cultura y Patrimonio Cultural, Horacio Umpiérrez, indicó que "desde el Gobierno de Canarias reafirmamos nuestro compromiso con la salvaguarda de nuestras manifestaciones culturales y nuestro patrimonio, colaborando con las instituciones locales y con la sociedad en general para garantizar su continuidad y reconocimiento". "La declaración como BIC inmaterial no sólo tiene como objetivo conservar esta tradición, sino que confluyan todos los elementos que la mantengan. Este es el camino que tenemos que seguir con las apañadas: cubrir y proteger, desde el apoyo por parte de las instituciones, todos los elementos que constituyen la actividad".

La alcaldesa de Tuineje, Candelaria Umpiérrez, se sumó a las palabras de reconocimiento, agradeciendo a las instituciones y a los propios ganaderos y ganaderas por ese esfuerzo para que este legado continúe vivo en la memoria y la práctica de futuras generaciones. "Con este acto damos un paso firme con nuestras tradiciones y nuestras raíces".

En el acto estuvieron presentes, además, alcaldes y concejales de los

diferentes municipios, consejeros del Gobierno de Canarias y del Cabildo, así como el director general de Ganadería, Andrés Díaz.

Tras las intervenciones de las autoridades, se desarrolló una mesa redonda con la participación del historiador Paco Cerdeña, el presidente de la Asociación Tradiciones y Costumbres Ganaderas del Mancomún de Betancuria (GAMABE), Vicente Hernández, y Antonio Cabrera Hernández como gran conocedor de esta práctica.

Se le entregó un obsequio a Tomás Acosta de la Asociación Ganadera Mancomún De Antigua zona norte, Pedro Moseguez comisionado del mancomún de Antigua zona sur, Antonio Cabrera Morales de la Asociación de Ganaderos Mancomún Puerto del Rosario Puipiana, Martín Cano Clavijo del mancomún de ganaderos Costa de Tuineje 'La Cabra Morisca, Andrés Acosta comisionado del mancomún de Mal Nombre y Vicente Hernández Santana comisionado del Mancomún de Betancuria 'Gamabe'. Para amenizar el evento, actuaron los músicos Adrián Sánchez y Marey Martín.



PORTADA

SENTIDO HOMENAJE A QUIENES MANTIENEN VIVA LA TRADICIÓN DE LAS APAÑADAS TRAS SER DECLARADAS BIC INMATERIAL

Patrimonio Cultural de la Corporación insular realiza este homenaje a



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

una práctica milenaria que forma parte de la identidad majorera



El Cabildo de Fuerteventura, a través del área de Patrimonio Cultural, ha realizado un reconocimiento a las apañadas de ganado de Costa de Fuerteventura, tras su declaración como Bien de Interés Cultural Inmaterial. El acto se desarrolló este viernes en la Biblioteca de Gran Tarajal, contando con la presencia de ganaderos y ganaderas que recibieron un merecido homenaje por su esfuerzo a la hora de mantener una tradición milenaria que forma parte de la identidad majorera.

Desde 2022, Patrimonio Cultural del Cabildo impulsó y trabajó en el expediente para que las apañadas hayan sido declaradas BIC en la categoría de 'conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, el cielo y el mar'.

La presidenta del Cabildo dio la enhorabuena a los presentes, "los y las profesionales de la actividad ganadera, cuyo esfuerzo colectivo es lo que ha permitido preservar una tradición ancestral que, gracias a la petición del Cabildo, es ya Bien de Interés Cultural". "Su reconocimiento como BIC inmaterial nos recuerda la importancia de proteger este legado para generaciones venideras, por su valor histórico y por su contribución a la conservación de la raza caprina y como pilar de la actividad económica majorera".

Patrimonio Cultural elaboró un detallado estudio en el que se describe y analiza el concepto de apañadas de ganado de costa, así como los elementos culturales asociados a esta práctica, evidenciando su relevancia histórica y etnográfica en la isla, motivo por el que el BIC ha sido catalogado de ámbito insular.

Según ha explicado el consejero insular de Patrimonio Cultural, Rayco León, "tras varios años de trabajo por parte del Cabildo, se materializa un importante paso para poner en valor un elemento fundamental de nuestro patrimonio cultural y nuestra historia, pero también de nuestra economía ya que el sector ganadero siempre ha sido fundamental en Fuerteventura".

La petición del Cabildo de declarar BIC las apañadas fue ratificada por el Consejo de Patrimonio Cultural de Canarias en abril de 2024 y por el Consejo del Gobierno de Canarias el pasado 3 de febrero.

En representación del ejecutivo autonómico, el viceconsejero de Cultura y Patrimonio Cultural, Horacio Umpiérrez, indicó que "desde el Gobierno de Canarias reafirmamos nuestro compromiso con la salvaguarda de nuestras manifestaciones culturales y nuestro patrimonio, colaborando con las instituciones locales y con la sociedad en general para garantizar su continuidad y reconocimiento". "La declaración como BIC inmaterial no sólo tiene como objetivo conservar esta tradición, sino que confluyan todos los elementos que la mantengan. Este es el camino que tenemos que seguir con las apañadas: cubrir y proteger, desde el apoyo por parte de las instituciones, todos los elementos que constituyen la actividad".

La alcaldesa de Tuineje, Candelaria Umpiérrez, se sumó a las palabras de reconocimiento, agradeciendo a las instituciones y a los propios ganaderos y ganaderas por ese esfuerzo para que este legado continúe vivo en la memoria y la práctica de futuras generaciones. "Con este acto damos un paso firme con nuestras tradiciones y nuestras raíces".

En el acto estuvieron presentes, además, alcaldes y concejales de los diferentes municipios, consejeros del Gobierno de Canarias y del Cabildo, así como el director general de Ganadería, Andrés Díaz.

Tras las intervenciones de las autoridades, se desarrolló una mesa redonda con la participación del historiador Paco Cerdeña, el presidente de la Asociación Tradiciones y Costumbres Ganaderas del Mancomún de Betancuria (GAMABE), Vicente Hernández, y Antonio Cabrera Hernández como gran conocedor de esta práctica.

Se le entregó un obsequio a Tomás Acosta de la Asociación Ganadera Mancomún De Antigua zona norte, Pedro Moseguez comisionado del mancomún de Antigua zona sur, Antonio Cabrera Morales de la Asociación de Ganaderos Mancomún Puerto del Rosario Puipiana, Martín Cano Clavijo del mancomún de ganaderos Costa de Tuineje 'La Cabra Morisca, Andrés Acosta comisionado del mancomún de Mal Nombre y Vicente Hernández Santana comisionado del Mancomún de Betancuria 'Gamabe'. Para amenizar el evento, actuaron los músicos Adrián Sánchez y Marey Martín.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales