NOTICIAS

Miércoles, 30 de abril de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

LA 'DOCTORA POL' DEL COCHINO NEGRO (*)

Alba Chasco González, veterinaria de la asociación de criadores de la raza autóctona, recorre las granjas de Canarias para certificar las garantías sanitarias y de bienestar animal en la crianza de los ejemplares

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

Alba Chasco González es la del canario porque como su famoso colega televisivo del medio oeste estadounidense esta veterinaria majorera de la asociación de criadores recorre las granjas del Archipiélago para certificar las garantías sanitarias y el bienestar animal en la crianza de la. Está involucrada «y llena de ilusión» en un estudio con la Universidad de Murcia sobre la genética de estos cerdos tan característicos por su color y pelaje. En, explica, «hay 666 ejemplares reproductores, 579 hembras y 87 machos» en unas 25 explotaciones distribuidas por varias islas, once de ellas en. En la ubicada en Pedro Álvarez (Tegueste) compartió sus reflexiones con…

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS PUBLICA UN LIBRO SOBRE EL POTENCIAL GASTRONÓMICO DE LA CARNE DE CABRA MADURADA

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, ha presentado hoy martes el libro 'La magia de la carne de cabra madurada. Resultados de una investigación científica pionera y su recetario', en el que la investigadora Marichu Fresno y el chef Diego Schatenhoffer exponen las conclusiones de su proyecto de revalorización de esta producción dirigido a mejorar la rentabilidad de la cabaña ganadera caprina

Este trabajo, promovido desde la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes en Zonas Áridas y Subtropicales del ICIA como un proyecto estratégico CAIA (aprobados por el Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias) financiado con fondos propios, se propone buscar nuevos nichos de mercado para la carne de caprino de las islas con el objetivo principal de apoyar al sector ganadero. Para ello explora las posibilidades de aportar un valor añadido a los animales adultos que han finalizado su vida productiva mediante la conjunción de los conocimientos científicos y las técnicas culinarias.

Tal y como destacó la presidenta del ICIA, Janira Gutiérrez, se trata de "un estudio pionero que muestra el compromiso con el producto canario y un afán decidido en difundir su calidad a través de la ciencia y la gastronomía".

Por su parte, el director general de Ganadería, Andrés Díaz Matoso, señaló que esta iniciativa se suma a las medidas implementadas por el Ejecutivo canario, "como las mejoras incorporadas en el POSEI o el REA, entre otras muchas actuaciones", para seguir avanzando en el desarrollo de nuestro sector primario a través del conocimiento, "una de las mejores herramientas para poner en valor la riqueza, atributos y singularidad de las razas ganaderas autóctonas".

En este sentido, la responsable de la investigación y coautora del libro, Marichu Fresno, resaltó que "la maduración de carne de cabra es un proceso inédito a nivel mundial que no encontramos en la literatura científica, donde sí se recoge esta técnica aplicada al vacuno y otros tipos de ganado, debido a que el consumo de carne de origen caprino no es habitual en otras partes de España ni otros países de Europa, a excepción de Canarias".

Por su parte, el chef Diego Schatenhoffer, autor de las 13 recetas creadas especialmente para esta publicación y especialista en procesos de maduración desde la cámaras del restaurante Taste 1973 del Hotel Villa Cortés (reconocido con Estrella Michelin) señala que "lo importante es que en vez de cocinar un confit de pato u otro elemento de fuera se empiece a pensar en preparar recetas con carne de cabra, un producto que tras el proceso de maduración adquiere una textura más blanda y jugosa, además de singulares matices en el olor, aroma y sabor, lo que multiplica sus posibilidades culinarias".

El texto está avalado por los presidentes de las asociaciones de criadores de razas caprinas de Canarias, cuyas contribuciones se recogen en el prólogo, al igual que la aportación del consejero del área, Narvay Quintero. EL periodista gastronómico Francisco Belín ha sido el encargado de realizar la introducción y, además, el libro cuenta con ilustraciones originales del artista multidisciplinar Arón Morales, mientras que las imágenes y edición de la obra corresponden al periodista y escritor Yuri Millares.

El documento arranca con un primer capítulo firmado por el

expresidente de Asociación Internacional de Caprino (IGA) y exdirector de la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes del ICIA, Juan Capote, donde se aborda el origen de este ganado como sustento de los aborígenes, así como las características de las tres razas caprinas canarias: majorera, palmera y tinerfeña (norte y sur), todas ellas con aptitud lechera y destinadas principalmente a la producción de los quesos canarios, cuyo proceso de elaboración se explora en el segundo capítulo.

Desde el tercer hasta el sexto capítulo, en los que colaboran los investigadores del ICIA Alexandr Torres y Sergio Álvarez, se explica en profundidad las condiciones que afectan al proceso de transformación del músculo en carne, mediante un procedimiento también conocido como tenderización, que produce el deseado ablandamiento de la carne e incrementa su jugosidad.

Seguidamente, se abordan las características de la carne desde el punto de vista de la calidad sanitaria, nutricional y sensorial, con especial atención a este último aspecto basándose en las conclusiones extraídas del estudio sobre la maduración en cuanto a propiedades como el sabor, la textura, el color y el olor. En este sentido, además, Fresno y Schatenhoffer comparten sus propuestas para preparar la carne de cabra y cabrito, con distintos usos en función de las características de la pieza a cocinar.

En el ámbito estrictamente gastronómico, la historiadora Camir Gómez-Pablos realiza un recorrido por distintas obras y fuentes primarias donde se describen técnicas culinarias de preparación de esta producción que

abarcan desde la época aborigen hasta el siglo XIX. Al hilo de esta tradición, el chef Diego Schatenhoffer recoge el testigo para culminar esta obra con una colección de 13 recetas innovadoras, entre las que se encuentran propuestas como el 'steak tartar' de cabra, la sopa de baifo, el 'tomahawk' de cabra, la paletilla de cabrito, el 'wellington' de solomillo de cabra, la pierna de baifo estofada con puré de batata ahumado y puntos de flor begonia o el 'tataki' de lomo de cabra con aire de queso cabrero.

El Periódico de Canarias

PORTADA

VALSEQUILLO PRESUME DE PRODUCTO LOCAL

El Ayuntamiento de Valsequillo organiza para el próximo domingo 25 de mayo una feria dedicada a la fresa, la papa y el millo

El próximo 25 de mayo, el municipio de Valsequillo se convertirá en el epicentro de los sabores locales con la celebración de una feria dedicada a la fresa, la papa y el millo. El evento, organizado por el Ayuntamiento de Valsequillo, busca poner en valor la riqueza agrícola de la zona y el trabajo de sus productores, ofreciendo a los asistentes la oportunidad

de disfrutar de alimentos frescos, de temporada y cultivados en el entorno más cercano.

La fresa, con su dulzura y aroma característicos; la papa, en sus múltiples variedades y usos culinarios; y el millo, ingrediente fundamental de la gastronomía canaria, serán los protagonistas el próximo domingo 25 de mayo en la localidad. Los visitantes podrán encontrar una amplia variedad de estos productos directamente de manos de los agricultores, así como degustar elaboraciones artesanales y conocer de cerca los procesos de cultivo.

La feria contará con diversos puestos donde los productores locales ofrecerán sus cosechas frescas, productos transformados y elaboraciones artesanales. Además, se han programado actividades complementarias para toda la familia. Valsequillo, con este tipo de eventos, busca apoyar a los agricultores y promover el consumo de productos locales y sostenibles, y dar a conocer la calidad y la diversidad de los alimentos que se cultivan en el municipio.

INFONORTE digital.com

PORTADA

PRODUCTO LOCAL Y GASTRONOMÍA MUESTRAN SU FORTALEZA EN UNA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA CON RÉCORD DE EXPOSITORES

La 12ª edición de este encuentro reunirá a 95 expositores, 20

ayuntamientos y 110 empresas, superando las cifras de participación de años anteriores

La Feria Gran Canaria Me Gusta se prepara para celebrar su 12ª próxima edición con un respaldo histórico por parte del sector primario, los municipios de la isla y la industria. Promovida por el Cabildo de Gran Canaria y organizada por Infecar, Feria de Gran Canaria, la feria ha batido este año su propio récord de participación, consolidándose como la cita ineludible para profesionales y amantes de la gastronomía y el producto local.

El éxito de la convocatoria se refleja en las cifras de inscripción: un total de 95 expositores han confirmado su presencia, superando los 85 registrados en la edición de 2024. Asimismo, la representación institucional también crece, con 20 ayuntamientos de Gran Canaria que mostrarán lo mejor de sus productos y tradiciones, frente a los 19 del año pasado. Estos datos, junto con el elevado número de empresas participantes, que con 110 inscritas este año, también superan la cifra de 81 de 2024, marcan un hito en la trayectoria de la feria y demuestran la fortaleza y el dinamismo del sector agroalimentario insular.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, ha valorado muy positivamente la respuesta a esta edición, que "vuelve a hacer

protagonista al producto agroalimentario" y que regresa con "los objetivos finalistas de facilitar el comercio local, promocionar y dar valor al producto local y reforzar el vínculo empresarial entre productores y empresas de la isla".

La Feria es un "enorme escaparate del sector primario, de nuestra identidad, de nuestras tradiciones y de lo que significa el mundo rural y mantener vivo el territorio; es la gran feria de la alimentación de Gran Canaria, de singular referencia para nuestra isla, en la que podemos mostrar la excelencia de nuestro producto local y nuestra gastronomía", afirmó el presidente, quien se mostró convencido de que la 12ª edición superará las cifras de visitantes de ediciones anteriores.

Jordi Cruz, chef Estrellas Michelin

Uno de los platos fuertes de esta edición será la presencia del reconocido chef Estrellas Michelin, Jordi Cruz. Conocido por su trabajo al frente de restaurantes como ABaC (Barcelona) y por su popularidad como jurado en el programa de televisión 'Master Chef, el profesional catalán mostrará su maestría culinaria en una presentación titulada 'Jordi Cruz, directo al paladar'. Su visita subraya el prestigio alcanzado por la feria y su capacidad para atraer a figuras relevantes del panorama gastronómico nacional e internacional.

Con el objetivo de poner en valor las tradiciones del sector primario, el producto de la tierra y la elaboración industrial agroalimentaria como impulso de la economía, la Feria contará además con un programa lleno de actividades, talleres y degustaciones para todos los públicos. El corazón del evento será la amplia zona expositiva, donde 95 empresas,

productores y entidades locales ofrecerán venta directa de una diversidad de productos locales. Los visitantes podrán adquirir aceites de oliva, aceitunas, vinos, quesos y mieles, hasta gofio, frutas, verduras frescas, café, panes y dulces tradicionales, sales marinas, cervezas artesanas, zumos, mermeladas, helados y productos de aloe vera, entre otros muchos productos de la tierra.

La presencia de la Asociación Industrial de Canarias (Asinca) resaltará también el papel crucial de la industria agroalimentaria local en el desarrollo económico insular. Además, un momento destacado será la entrega de premios del XIX Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria, reconociendo la excelencia de este producto emblemático.

Por otro lado, la riqueza gastronómica de Gran Canaria, que conjuga la herencia culinaria con la cocina de vanguardia, será el eje central de un intenso programa de exhibiciones culinarias que se desarrollará durante todo el fin de semana en el Pabellón 5 de Infecar. Reconocidos chefs y profesionales del sector compartirán en directo sus técnicas y fusiones creativas, buscando siempre inspirar y educar al público sobre las posibilidades del producto local.

En el Pabellón 7, el sector primario tendrá su espacio para mostrar los productos de la tierra y desarrollar un amplio programa de catas comentadas, menús degustación… más de 60 actividades que refuerzan la identidad, la calidad y la diversidad de los productos locales, con la colaboración de asociaciones, cooperativas y otras entidades del sector. Se trata de "rendir homenaje a los productores agroalimentarios de la isla y al sector en general, pero también de destacar su importancia para

seguir creciendo y surtiendo a la población", aseguró el consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaría y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo quien recordó que en Canarias existen dos millones de habitantes, "potenciales consumidores, que contribuyen al mantenimiento del sector".

La feria también prestará especial atención a las futuras generaciones a través de talleres específicos 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). La chef invitada Valentina Salazar, ganadora de MasterChef Junior 11, junto al cocinero canario Alejandro de la Nuez, impartirá talleres de cocina para niños de 6 a 12 años, culminando con una divertida cata a ciegas de frutas licuadas. Adicionalmente, los más pequeños (6-10 años) podrán participar en talleres de 'Arte Frutal', patrocinados por SPAR Gran Canaria, enfocados en la alimentación saludable y la creatividad con frutas.

Como novedad este año, la feria acogerá el primer Encuentro de Empleo y Gastronomía de Gran Canaria Me Gusta, organizado en colaboración con la Cámara de Comercio de Gran Canaria, Infecar y el Clúster Innova Gastrocan. Este espacio, programado para el viernes por la mañana contará con una mesa redonda con figuras destacadas como el chef José Luis Espino, la sumiller Alba Bernal y el cocinero Manuel Vilariño, y "permitirá al alumnado ver cómo es la realidad laboral y al empresario identificar y participar en la formación de los futuros profesionales", en palabras de la consejera de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía, Minerva Alonso.

La Feria Gran Canaria Me Gusta se celebrará del 9 al 11 de mayo en Infecar, Feria de Gran Canaria. Además de las exhibiciones gastronómicas y del sector primario, durante el fin de semana, los visitantes podrán descubrir, degustar y adquirir una amplia variedad de productos de la isla, desde quesos y vinos hasta mieles, aceites, frutas, verduras, gofio, productos pesqueros y repostería tradicional, directamente de la mano de sus productores.

Las entradas a la feria tienen un precio general de 1,50 euros y pueden adquirirse tanto en taquilla como en la página web oficial del evento (www.feriagrancanariamegusta.es), donde está disponible toda la información actualizada sobre el programa, horarios y actividades.

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.

lancelot digital.com

LA FUERZA DEL SECTOR PRIMARIO LANZAROTEÑO SE MOSTRÓ EN UGA

Miles de visitantes pasaron por Uga este fin de semana para disfrutar

de la Feria Insular de Ganado San Isidro Labrador

Miles de visitantes pasaron por Uga este fin de semana para disfrutar en familia de la Feria Insular de Ganado San Isidro Labrador que exhibió más de 300 ejemplares de una treintena de explotaciones ganaderas de Lanzarote, "enseñando el crecimiento y músculo del sector primario, donde es notoria la implicación de nuevas generaciones que apuestan por la innovación tecnológica y la diversificación de productos", sostuvo el alcalde de Yaiza, Óscar Noda destacando además "la alta participación de público en la Feria y el trabajo de jóvenes ganaderos emprendedores que fortalecen nuestra economía. La forma como se ha volcado el personal municipal para que la Feria haya sido todo un éxito es increíble y digno de exaltar públicamente".

Lanzarote censa 22.000 cabras con una producción estimada de 6 millones de litros de leche al año, por tanto, encuentros como los que propicia la Feria de Uga, organizada por el Ayuntamiento de Yaiza con el apoyo del Cabildo de Lanzarote, visibilizan el sacrificio que hay detrás de esas estadísticas y el valor de los productos lácteos, especialmente el queso.

"La gente tiene que saber de dónde vienen los productos que consumimos, porque, aunque parezca exagerado todavía hay niños que piensan que la leche viene de la nevera", apuntó Omar Viñas, presidente

de la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote.

El presidente del Cabildo insular, Oswaldo Betancort, señaló que "la Feria Insular de Ganado de Uga ha vuelto a demostrar la fuerza y el orgullo del sector primario de Lanzarote. Esta cita no solo pone en valor el esfuerzo y la dedicación de nuestros ganaderos, sino que también refleja el compromiso que tenemos desde el Cabildo para seguir apoyando el relevo generacional y garantizar que nuestras tradiciones sigan vivas. Apostar por el campo es apostar por el futuro, por la sostenibilidad y por el arraigo a nuestra tierra". Betancort aprovechó la ocasión para invitar a toda la ciudadanía "a consumir producto local, a reconocer el valor de lo que se produce aquí, con el cariño y la calidad que nos define".

La Feria de Ganado de Uga, subraya la veterinaria Davinia Sosa, "ayuda a establecer un vínculo y contacto directo con el sector, y tenemos que seguir luchando para que haya nuevos ganaderos y nuevos consumidores de productos, y por supuesto, que no se pierdan nuestras razas". La presencia activa en la Feria de jóvenes ganaderos como Noemi Quesada, Onofre Martín o las hermanas Claudia y Dalia Reyes de Quesería Rubicón de Femés son ejemplo de vitalidad del sector primario.

Ganaderías premiadas

La Feria de Uga concluyó con el acto de entrega de premios atendiendo la evaluación de los animales realizada por expertos vinculados a la organización. El premio de mejor ejemplar macho, en su orden, fue para las ganaderías: Victoriano Elvira, Noemi Quesada y María Jesús Tavío. Mejor cabra de leche: María Jesús Tavío, Marcelo Machín y Gonzalo

Cedrés. Lote de machorra: Tomás Acosta, Quesería Montaña Blanca y Jorge Reyes. Mejor lote de cabras lecheras de ganado caprino: Marcelo Machín y Noemi Quesada. Lote de ganado ovino: Darío Rodríguez, Jonathan Cáceres y Esteban Quintero. Mejor carnero de la Feria: Jonathan Cáceres, Julián Martín y Marisa Martín. La Feria también otorgó premio especial al sector camellar que recibió Francisco Mesa en representación de los ganaderos de Uga.

Los premios fueron entregados por el presidente del Cabildo, el alcalde de Yaiza y los concejales sureños Silvia Santana, Sector Primario, Águeda Cedrés, Bienestar Animal y Sector Camellar, y Daniel Medina, responsable de Turismo. La Feria ofreció un sinnúmero de actividades entre viernes y domingo que promovieron mayor participación.

TALLER PARA AGRICULTORES SOBRE EL USO DE FERTILIZANTES CON EL SISTEMA VENTURI EN TÍAS

La iniciativa, organizada por la Oficina de Agroecología y Desarrollo Rural, contó con la asistencia de unas 50 personas

El alcalde de Tías, José Juan Cruz, y el primer teniente de alcalde y responsable de la Concejalía de Agricultura y Ganadería, Nicolás Saavedra, ponen en valor este tipo de formaciones dirigidas al sector primario local y confirman la apuesta del Ayuntamiento por la mejora

de la situación de los agricultores y ganaderos del municipio.

Saavedra explica que el objetivo del taller fue "proporcionar herramientas sencillas y eficaces para que nuestros agricultores y agricultoras puedan mejorar sus cultivos de forma económica y sostenible". "Apostamos por una agricultura más técnica y autosuficiente y la formación es clave para que nuestros agricultores puedan avanzar, innovar y adaptarse a las nuevas realidades del sector", añade.

"Inyección de fertilizantes en el riego por goteo con el sistema Venturi" fue impartido en el salón de actos del centro sociocultural de Mácher, donde está situada la Oficina de Agroecología y Desarrollo Rural del municipio, por Teno Osorio Castañeda, ingeniero técnico agrícola por la Universidad de La Laguna y profesor de Formación Profesional Agraria en el IES Teguise.

Durante más de dos horas, Osorio explicó el funcionamiento del sistema Venturi, una técnica de fertirrigación que permite inyectar fertilizante en el riego por goteo sin necesidad de energía eléctrica, y que resulta especialmente útil por su simplicidad y bajo coste. Durante su intervención también se resolvieron dudas técnicas del día a día en los agricultores.

El encuentro concluyó con un espacio de debate en el que los asistentes compartieron experiencias, problemáticas y soluciones, generando un intercambio enriquecedor entre profesionales del campo.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Extracto de la Resolución de 25 de abril de 2025 del Fondo Español de Garantía Agraria O. A. (FEGA), por la que se convocan ayudas a inversiones materiales o inmateriales en transformación, comercialización o desarrollo de productos agroalimentarios, en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común, para el fomento de la integración de entidades asociativas agroalimentarias de carácter supraautonómico

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-15817