

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

FINCA DE CACAO EN VALLE DE GUERRA

Enlace al video de la noticia: <https://www.eldia.es/videos/tenerife/la-laguna/2025/06/08/finca-cacao-valle-guerra-118330816.html>



GARAFÍA PREMIA A LOS MEJORES QUESOS ARTESANALES DE LA PALMA EN EL MARCO DE LAS FIESTAS DE SAN ANTONIO DEL MONTE

La Villa de Garafía ha acogido este sábado la XXXIX edición del Concurso Insular de Quesos Artesanales de San Antonio del Monte, una cita ya emblemática dentro de las Fiestas en honor a San Antonio de Padua y que este año cumple 40 años desde su creación en 1985



Este concurso fue el primero de su tipo en celebrarse en Canarias y ha sabido consolidarse como uno de los más prestigiosos del Archipiélago, reconociendo el trabajo de los productores locales y el valor del queso palmero como seña de identidad de la isla.

En esta edición se han catado un total de 71 quesos procedentes de 28 queserías de toda La Palma. Todos ellos han sido elaborados de forma artesanal con leche cruda de cabra y evaluados mediante cata ciega por un jurado especializado, atendiendo a criterios como sabor, textura,

aroma, aspecto y equilibrio.

El certamen contempla las categorías de queso fresco, tierno, semicurado y curado, además de una categoría especial para otros quesos (elaborados con diferentes tipos de leche o formatos) y el reconocimiento a la mejor tabla de quesos.

Como novedad, el próximo sábado 14 de junio se celebrará una subasta pública de los quesos que han obtenido el primer premio en cada categoría. Tendrá lugar a las 14:30 horas en el stand monográfico dedicado al queso y el vino, dentro de las casetas del recinto ferial. Ese mismo día, a las 16:30 horas, se desarrollará la entrega oficial de premios en el recinto central de las fiestas.

El alcalde de la Villa de Garafía, José Ángel Sánchez, destacó que "este concurso es una plataforma fundamental para visibilizar y apoyar el sector primario de nuestra isla, el saber hacer de nuestros ganaderos y queserías, que es esencial para nuestra economía y para nuestra cultura gastronómica. Además, este certamen preserva un bien inmaterial como es el buen hacer tradicional, que se transmite de generación en generación y que convierte al queso palmero en un producto con identidad propia y reconocido más allá de nuestras fronteras".

Desde el Ayuntamiento se agradeció la implicación de todos los participantes, así como la colaboración del jurado, del personal técnico y del equipo organizador, que hacen posible cada año la celebración de este evento tan representativo para Garafía y para La Palma.

Premios del XXXIX Concurso Insular de Quesos Artesanales de San Antonio del Monte:

Queso Fresco

1º Premio: Regino Ibarria Molina – Ciudad Vieja

2º Premio: José Miguel Martín Pérez – Quesos La Rehoya

3º Premio: Juan Antonio Hernández Ibarria – Granja El Topo

Queso Tierno

1º Premio: Félix Alberto Gil Rodríguez – Quesos Las Cuevas

2º Premio: Moisés Carmona Fernández – Quesos de Manada La Candilera

3º Premio: Ana Laura González Díaz – Queso El Manchón – Granja Jedey

Queso Semicurado

1º Premio: Regino Ibarria Molina – Ciudad Vieja

2º Premio: Brenda Rodríguez Concepción – Quesos Los Tumbitos

3º Premio: Antonia María Castro Hernández – Quesos Minervino

Queso Curado

1º Premio: Regino Ibarria Molina – Ciudad Vieja

2º Premio: José Miguel Martín Pérez – Quesos La Rehoya

3º Premio: Moisés Carmona Fernández – Quesos de Manada La Candilera

Otros Quesos San Antonio

Premio: Félix Alberto Gil Rodríguez – Quesos Las Cuevas

Mejor Tabla de Quesos

Premio: Félix Alberto Gil Rodríguez – Quesos Las Cuevas

GARAFÍA PREMIA A LOS MEJORES QUESOS ARTESANALES DE LA PALMA EN EL MARCO DE LAS FIESTAS DE SAN ANTONIO DEL MONTE

La Villa de Garafía ha acogido este sábado la XXXIX edición del Concurso Insular de Quesos Artesanales de San Antonio del Monte, una cita ya emblemática dentro de las Fiestas en honor a San Antonio de Padua y que este año cumple 40 años desde su creación en 1985



Este concurso fue el primero de su tipo en celebrarse en Canarias y ha sabido consolidarse como uno de los más prestigiosos del Archipiélago, reconociendo el trabajo de los productores locales y el valor del queso palmero como seña de identidad de la isla.

En esta edición se han catado un total de 71 quesos procedentes de 28 queserías de toda La Palma. Todos ellos han sido elaborados de forma artesanal con leche cruda de cabra y evaluados mediante cata ciega por un jurado especializado, atendiendo a criterios como sabor, textura,

aroma, aspecto y equilibrio.

El certamen contempla las categorías de queso fresco, tierno, semicurado y curado, además de una categoría especial para otros quesos (elaborados con diferentes tipos de leche o formatos) y el reconocimiento a la mejor tabla de quesos.

Como novedad, el próximo sábado 14 de junio se celebrará una subasta pública de los quesos que han obtenido el primer premio en cada categoría. Tendrá lugar a las 14:30 horas en el stand monográfico dedicado al queso y el vino, dentro de las casetas del recinto ferial. Ese mismo día, a las 16:30 horas, se desarrollará la entrega oficial de premios en el recinto central de las fiestas.

El alcalde de la Villa de Garafía, José Ángel Sánchez, destacó que "este concurso es una plataforma fundamental para visibilizar y apoyar el sector primario de nuestra isla, el saber hacer de nuestros ganaderos y queserías, que es esencial para nuestra economía y para nuestra cultura gastronómica. Además, este certamen preserva un bien inmaterial como es el buen hacer tradicional, que se transmite de generación en generación y que convierte al queso palmero en un producto con identidad propia y reconocido más allá de nuestras fronteras".

Desde el Ayuntamiento se agradeció la implicación de todos los participantes, así como la colaboración del jurado, del personal técnico y del equipo organizador, que hacen posible cada año la celebración de este evento tan representativo para Garafía y para La Palma.

Premios del XXXIX Concurso Insular de Quesos Artesanales de San Antonio del Monte:

Queso Fresco

1º Premio: Regino Ibarria Molina – Ciudad Vieja

2º Premio: José Miguel Martín Pérez – Quesos La Rehoya

3º Premio: Juan Antonio Hernández Ibarria – Granja El Topo

Queso Tierno

1º Premio: Félix Alberto Gil Rodríguez – Quesos Las Cuevas

2º Premio: Moisés Carmona Fernández – Quesos de Manada La Candilera

3º Premio: Ana Laura González Díaz – Queso El Manchón – Granja Jedey

Queso Semicurado

1º Premio: Regino Ibarria Molina – Ciudad Vieja

2º Premio: Brenda Rodríguez Concepción – Quesos Los Tumbitos

3º Premio: Antonia María Castro Hernández – Quesos Minervino

Queso Curado

1º Premio: Regino Ibarria Molina – Ciudad Vieja

2º Premio: José Miguel Martín Pérez – Quesos La Rehoya

3º Premio: Moisés Carmona Fernández – Quesos de Manada La Candilera

Otros Quesos San Antonio

Premio: Félix Alberto Gil Rodríguez – Quesos Las Cuevas

Mejor Tabla de Quesos

Premio: Félix Alberto Gil Rodríguez – Quesos Las Cuevas

ARUCAS ACOGE ESTE FIN DE SEMANA LA 30ª EDICIÓN DE LA FERIA KM0 GRAN CANARIA CON MÁS DE 40 PRODUCTORES LOCALES

La consejera de Desarrollo Económico visitó la feria y destacó su papel como herramienta de promoción del producto local, dinamización económica y defensa del paisaje



El Parque de las Flores de Arucas acoge este fin de semana la 30ª edición de la Feria Km.0 Gran Canaria, una cita ya consolidada que reúne en esta ocasión a 42 productores de 16 municipios de la isla y que tiene como objetivo impulsar el consumo local, dinamizar la economía de cercanía y acercar a la ciudadanía el trabajo de quienes cultivan y elaboran los productos de la tierra.

La consejera de Desarrollo Económico, Minerva Alonso, quien visitó este sábado la feria junto al alcalde de Arucas, Juan Jesús Facundo, el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Eduardo García, subrayó el hito que supone haber cumplido 30 ediciones, "lo que confirma que esta propuesta funciona. Es una fórmula efectiva para

conectar el producto local con el consumidor, para poner rostro al trabajo que hay detrás de cada alimento y demostrar que el producto de cercanía no solo es una alternativa de calidad, sino también una herramienta clave para el desarrollo económico y la sostenibilidad de Gran Canaria”, aseguró la consejera.

La feria se celebra durante los días 7 y 8 de junio, en horario de 09:00 a 14:00 horas, y forma parte de las actividades del programa de las Fiestas de San Juan Bautista. Entre los puestos participantes se ofrece una variada selección de productos como pan, fresas, quesos, aceitunas, aceite de oliva, repostería sin gluten, sal marina, vino, miel, frutas y verduras, setas, patés vegetales, mermeladas, huevos camperos, chorizo, pasta, helados, café, cerveza artesanal, zumos y guarapo de caña dulce.

También se cuenta con un stand informativo del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que divulga los productos ganadores de los premios Agrocanarias, reforzando el compromiso con la excelencia agroalimentaria del archipiélago.

La Feria Km.0 Gran Canaria es una iniciativa que cuenta con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria a través de su Consejería de Desarrollo Económico, con la colaboración del Ayuntamiento de Arucas, Cámara de Comercio de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria, el ICCA, Cajasiete y el programa Gran Canaria Mosaico.

LANZAROTE DISFRUTA DE LA FERIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE TEGUISE

La Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Tegui se continúa dejando estampas de participación y aprendizaje intergeneracional. Más de 700 escolares de distintos centros educativos del municipio y cerca de 200 mayores visitaron este espacio, convertido en escaparate del sector primario de Lanzarote y en aula viva para conocer los productos autóctonos y la importancia de la producción local



La alcaldesa Olivia Duque destacó "la necesidad de acercar a la población la riqueza y diversidad del sector primario insular", agradeciendo la participación de jóvenes y mayores que, según dijo, "recuerdan y dan a conocer las labores que solían desempeñar a lo largo de su vida". Por su parte, el presidente del Cabildo, Oswaldo Betancort, subrayó el valor de ambas generaciones "como parte fundamental del crecimiento de la isla", e invitó a la ciudadanía a seguir disfrutando de un evento "de índole nacional".

Durante la feria, los asistentes han podido disfrutar de exhibiciones, talleres, actuaciones musicales, degustaciones y otras actividades que visibilizan el trabajo del campo y los productos de kilómetro 0, reforzando así el vínculo con el patrimonio cultural y gastronómico de la isla. Las concejales de Bienestar Social y Educación, Nereyda González y Mar Boronat, coincidieron en la importancia de crear espacios de encuentro entre generaciones para fomentar el conocimiento y aprecio por lo local.

La programación continúa este domingo 8 de junio con la esperada carrera de caballos a las 12:30 horas y la entrega de premios de los concursos agrícolas y ganaderos. Las actividades arrancarán desde las 9:30 y se prolongarán hasta la clausura a las 16:00 horas.

Enlace a la galería de imágenes de la noticia:

<https://www.flickr.com/photos/51262120@N05/54573694624/in/album-72177720326685410>