



# NOTICIAS

Miércoles, 18 de junio de 2025

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



**PORTADA**

### **EL CABILDO DE TENERIFE DEJA BODEGAS INSULARES POR UNA POSIBLE SANCIÓN DE LA UE**

La Comisión Europea amenaza al Gobierno central con una multa por considerar que la Corporación insular incurre en competencia desleal



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

El Cabildo deja Bodegas Insulares de Tenerife (BITSA) para eliminar el modelo público-privado de gestión que mantenía desde su creación en 1992 por la amenaza de una posible sanción de la Unión Europea. Bruselas advirtió al Gobierno de España desde 2022 con una probable multa por considerar que la Corporación insular incurre en competencia desleal. El Cabildo cesa la actividad oficialmente porque «ya no es necesario tutelar al sector» como en los años 90 del siglo pasado pero la razón de fondo está en ese informe de la Comisión Europea por posible ayuda pública ilegal a favor de la entidad. Aunque una parte del sector resta trascendencia a la medida, otras fuentes consideran que deja en un limbo a más de 600 pequeños viticultores, sobre todo de la comarca Tacoronte-Acentejo, una de las seis denominaciones de origen de la Isla. El Grupo Socialista advierte de los riesgos de esta decisión para el sector en general.

### Denuncia previa

El informe de marzo de 2022 respondía a una denuncia previa de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO) e invitaba a las autoridades españolas a las que se dirigía a «modificar el contrato entre el Cabildo de Tenerife y BITSA con el fin de establecer un canon anual real a pagar por esta última entidad a la Corporación insular». El gobierno de CC y PP lleva al pleno del próximo 27 el acuerdo del Consejo de Gobierno del día 4 que propone «el cese de la actividad pública de elaboración, embotellado y venta de vino en la Bodega Insular de Tacoronte».

### Gestión directa

El Cabildo de Tenerife acordó en 1990 ejercer directamente una actividad

económica pública para proteger la viticultura de Tacoronte-Acentejo. Este es el sentido de la creación en 1992 de la sociedad mixta BITSA, con participación del Cabildo (45,66 %), ayuntamientos y viticultores. Desde 1994, BITSA utilizaba la bodega insular de Tacoronte mediante un contrato administrativo, prorrogado en 2004 y 2014. El objetivo era garantizar la recogida de uva a precios estables; la modernización del sector y la elaboración y venta de vino embotellado frente al tradicional a granel.

### Expira el contrato

El 31 de diciembre de 2023 expiró el contrato con BITSA. El Consejo de Gobierno insular, en sesión extraordinaria celebrada dos días antes, el 29 de diciembre, acordó no prorrogarlo con los argumentos de que las razones sociales y económicas que justificaron en su día la intervención ya no persistían y los informes jurídicos desaconsejaban continuar con el modelo ante el riesgo de incumplir las normas europeas sobre competencia.

### Plazo excepcional

Se otorgó entonces un plazo excepcional de 9 meses (hasta el 30 de septiembre de 2024) para mantener transitoriamente la actividad y asegurar la vendimia de 2024. En junio de 2024 se abrió un procedimiento público de adjudicación para el uso de la bodega y en julio el contrato fue adjudicado a la propia BITSA, que continúa operando hoy como arrendataria privada, con un canon anual de 94.021 euros.

## Informes técnicos y jurídicos

El cese de la actividad económica pública iniciada en 1990 se apoya en un informe técnico con fecha de 8 de mayo pasado que entiende que «el objetivo fundacional se considera cumplido», ya que hay más de 1.100 explotaciones vitícolas y 31 bodegas registradas en la comarca frente a 167 y 10 en 1989. Además, «el sector se ha profesionalizado y dispone de canales de distribución sólidos»; el vino embotellado con DO predomina frente al granel y el fraude ha disminuido. Entre los fundamentos jurídicos está que la legislación vigente «exige justificar la utilidad pública de cualquier actividad económica pública» y «evitar la distorsión del mercado y la competencia desleal».

## El equipo de gobierno

Valentín González, consejero de Sector Primario del Cabildo de Tenerife, subraya que «el expediente que se aprueba implica el cese de la actividad económica de elaboración, embotellado y venta de vino por parte del Cabildo de Tenerife». Explica que «esta decisión se toma en virtud de una determinación de la Dirección General de la Competencia de la Unión Europea, que, tras una denuncia previa, considera que el Cabildo estaba ejerciendo una función que va en contra de la libre competencia».

## Actividad

González recalca: “Este hecho no implica el cese de actividad de Bodegas Insulares, puesto que en el seno de la entidad se ha acordado una hoja de ruta dirigida a que el Cabildo deje de formar parte de la empresa», toda vez que, «una vez cumplidos los objetivos marcados tras 35 años de actividad», la entidad «puede seguir adelante sin la presencia de la

Corporación en su participación social». Valora que "algunos parece que tienen interés en generar incertidumbre y confusión, además de asociar el cese del ejercicio de la actividad de embotellado y venta de vino por el Cabildo a la económica y comercial de BITSA que tiene autonomía y vida propia".

### La oposición socialista

El exconsejero de Agricultura, el socialista Javier Parrilla, es crítico con la decisión del gobierno insular. Defiende que el canon debía actualizarse conforme a mercado (como exigía la UE), pero sin necesidad de romper el contrato con BITSA. El consejero advierte del «impacto con riesgo para más de 300 productores» y estima que podrían perderse hasta 500.000 kilos de uva al año. Cree el que fuera responsable del área (2019-2023) que BITSA «era viable», ya que la empresa había recuperado beneficios (50.000 euros) y sumados socios. Valora Parrilla que «había alternativas» y recuerda que propuso «la ampliación de capital, aportaciones de socios o una prórroga condicionada». Reprocha al grupo de gobierno «la gestión confusa y tardía» y califica la decisión del gobierno de Rosa Dávila como «ideológica» propia de «un mercado neoliberal». Subraya que el informe jurídico aduce a una ley que «no prohíbe la actividad empresarial porque el Cabildo la mantiene en otras entidades».

### El sector

Para una parte del sector vitivinícola «no hay noticia» después del proceso de los últimos años. Sin embargo, otros productores entienden que «se quedan en el limbo más de 600 (660) ante la exigencia de Bruselas al Cabildo». Estas fuentes entienden que «todo proviene de un Plan de Bodegas Insulares desastroso». Auguran un futuro «casi

imposible» para la empresa sin el Cabildo en el accionariado más aún con «la necesidad de liquidar a 30 empleados».

# LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA S.L. C.V. 0013 2010

**PORTADA**

## LAS MEJORES CHUCHES SON LAS FRUTAS

El Plan de Frutas y Hortalizas de Canarias reparte 223.000 kilos entre escolares de tres a 12 años durante el curso



223.000 kilos de frutas y verduras, y 70.0000 escolares de 348 centros públicos. El Plan de Frutas y Hortalizas de Canarias se afianza como una fórmula para incentivar la agricultura y la alimentación saludable en los colegios. "No hay mejor chuche que la fruta", se defendió este martes en Arucas.

Plátano, papaya, naranja, melón, sandía, manzana y tomate cherry. Las producciones locales han encontrado un hueco en los comedores de los colegios, luchando también contra los fritos. El Gobierno de Canaria ha destinado este año cerca de un millón de euros a este programa, que ha llegado a colegios como el de educación infantil y primaria (CEIP) Arucas, que tiene 439 alumnos, de los que 319 están en el comedor,

aunque con listas de espera por limitaciones de capacidad, y que almuerzan productos frescos de la tierra.

### Platos saludables

El centro fue partícipe este martes de una visita institucional para comprobar la aplicación de este programa europeo que promueve la alimentación saludable a partir del consumo de productos agrícolas frescos entre alumnos de tres a 12 años, y que involucra a las consejerías de Agricultura y Educación del Gobierno de Canarias.

El consejero de Agricultura, Narvay Quintero, resaltó que el programa cumple una serie de objetivos, como es hacer rentable la agricultura, promover los ecocomedores, y la alimentación sana y de kilómetro cero. El plan nació en 2016, y las estadísticas reflejan que se ha afianzado en el mundo educativo.

La directora del colegio, Andy Marrero, destacó la disposición del centro por participar en estos programas para una alimentación sana. "Para nosotros es maravilloso que tomen fruta o tomates cherry que en algunas casas no prueban". Incluso, se mostró interesada en el programa para divulgar el consumo de gofio, del que de momento no toman parte.

Durante una charla-entrevista, los alumnos del centro trataron como anécdota en varias ocasiones de obtener el beneplácito sobre el consumo de golosinas, aunque fuera ocasional. El consejero del Sector Primario del Cabildo, Miguel Hidalgo, se sumó a la tesis de la directora, porque "no hay mejor chuche que la fruta".

## Ecológico

Uno de los asistentes fue el empresario agrícola Guillermo Gómez, de la empresa Verde que te quiero verde, de Moya, que participa en esta iniciativa. Con estudios de Ingeniería Agrícola, cuenta con unos 110.000 metros cuadrados de cultivos ecológicos en Gran Canaria, y da empleo a una docena de personas. Y este plan ha supuesto un espaldarazo a su actividad.

El director general de Centros, David Crego, destacó que el objetivo es llevar los productos de proximidad a los colegios. "Que nunca las mañan pierdas", le señaló tras su intervención uno de los pequeños alumnos, mientras compañeros elaboraban brochetas de fruta y puños de gofio para degustar entre los asistentes.

Durante este año académico, el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas repartió un total de 223.341 kilos a 69.794 escolares de educación primaria de 348 centros públicos de Canarias.

Desde marzo y durante diez semanas seguidas, los productos suministrados bajo la supervisión del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) equivalen a 17 raciones de fruta fresca y hortalizas a cada uno de los alumnos. Esto representa 3,2 kilos para cada escolar de tres a doce años.

## Frutiguagua

Además del reparto de frutas y verduras, el Plan comprende una serie de medidas de acompañamiento que se desarrollan a través de materiales educativos con los que se trabaja en el aula y también

acciones que se llevan a cabo fuera de los centros educativos y del horario lectivo, según la consejería regional de Agricultura.

A esto se suma la realización de actividades didácticas y lúdicas, como la 'frutiplaza' o la 'frutiguagua', con hinchables y espacios de juego en los que estas producciones son las protagonistas y donde se llevan a cabo degustaciones y talleres de elaboración de recetas dirigidos a los más pequeños, además de proyecciones y charlas sobre la producción ecológica, la importancia de comer frutas y hortalizas, especialmente de kilómetro cero, y los beneficios del deporte y la actividad física.

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

**PORTADA**

## ES OFICIAL: EL MEJOR VINO DE CANARIAS ES DE TENERIFE

Agrocanarias reconoce la elaboración de tinerfeña entre más de 220 vinos participantes este 2025



El vino Brumas de Ayosa Tinto, elaborado por la SAT Viticultores de la Comarca de Güímar bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Valle de Güímar, ha sido distinguido como Mejor Vino de Canarias 2025



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

en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.

El fallo fue anunciado por el consejero del área, Narvay Quintero, y el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, tras celebrarse las sesiones de cata los días 27 y 28 de mayo en Fuerteventura y el 3 de junio en Tenerife. En esta edición participaron 227 vinos de 60 bodegas, otorgándose 59 premios entre medallas y distinciones especiales.

Brumas de Ayosa Tinto, presentado en la categoría tintos jóvenes / tintos barrica, se produce en la Bodega Comarcal Valle de Güímar, situada en el municipio tinerfeño de Arafo. Su elaboración incluye uvas maduras de la comarca, maceradas a 27 grados durante diez días. Se caracteriza por su color rojo con tonos violáceos y presenta aromas varietales y matices frutales, con un equilibrio entre taninos finos y acidez suave.

#### Cuatro vinos con distinciones especiales

Tenerife lideró la participación con 171 vinos, seguida por La Palma (14), Gran Canaria (13), Lanzarote y La Gomera (9 cada una), Fuerteventura (7) y El Hierro (4).

En cuanto a los premios, la DOP Abona obtuvo 22, la DOP Islas Canarias 14, la DOP Valle de Güímar 10 y Tacoronte-Acentejo 6. Las DOP La Palma, Valle de La Orotava, Lanzarote, La Gomera y El Hierro sumaron entre una y dos distinciones cada una.

Entre las cuatro distinciones especiales entregadas, además del Mejor Vino de Canarias, destacaron:

Mejor Vino Ecológico de Canarias: Pagos de Reverón blanco joven ecológico (DOP Abona).

Mejor Vino elegido por Enólogos y Enólogas: Pico Cho Marcial (DOP Islas Canarias).

Mejor Imagen y Presentación 2025: Luna de Yariza (DOP Valle de Güímar).

### Grandes medallas de oro

Entre los galardonados con grandes medallas de oro figuran:

Niray (DOP La Gomera)

Testamento fermentado en barrica (DOP Abona)

Brumas de Ayosa y Brumas de Ayosa 100% Marmajuelo (DOP Valle de Güímar)

Viña Arese tinto barrica (DOP Abona)

Marba maceración carbónica (DOP Tacoronte-Acentejo)

Cumbres de Abona (DOP Abona)

Mencey Chasna rosado (DOP Abona)

Paisaje de las Islas Naturalmente Dulce (DOP Islas Canarias)

Pagos de Reverón (DOP Abona)

Brumas de Ayosa Brut Nature y Brumas de Ayosa rosado seco (DOP Valle de Güímar)

### Otros reconocimientos

Numerosos vinos recibieron medallas de oro en distintas categorías: desde tintos jóvenes hasta malvasías dulces, pasando por semidulces, espumosos y vinos de licor.

También se otorgaron medallas de plata a producciones de la DOP Abona, Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, Islas Canarias, El Hierro y Valle de Güímar.

# Canarias7

PORTADA

## EL PROGRAMA DE VALORIZACIÓN DE FRUTAS DE GRAN CANARIA MULTIPLICA EL PRECIO QUE RECIBE EL CAMPO

Cabildo y Gobierno de Canarias resaltan los beneficios para la comercialización cuando se cumple una década de la iniciativa



No hay cultivos sin territorio. Tampoco sin personas que los sostengan. La agricultura es alma y rostro o, llanamente, no es. Esta realidad palmaria late con fuerza en la filosofía con la que nació hace una década el Programa de Valoración de Frutas de Gran Canaria del Cabildo de Gran Canaria en colaboración con el Gobierno de Canarias. Diez años después, el balance es que se ha triplicado el precio medio que reciben agricultores y agricultoras por cítricos, albaricoques de Tunte o ciruelas de Medianías, cuando estas últimas, por ejemplo, prácticamente ni se

recogían. Así lo explicaron este martes en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria el consejero insular de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo, y el consejero regional de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, en la presentación de los detalles de la campaña de 2025.

Igualmente, la cita sirvió para la puesta de largo en sociedad de la nueva plataforma digital para estrechar el contacto con el sector y profundizar en la divulgación entre la ciudadanía y que ya está activa en el enlace [frutasgracanaria.volcanicxperience.com](https://frutasgracanaria.volcanicxperience.com) bajo el paraguas de los programas Volcanic Xperience del Ejecutivo regional y Gran Canaria Me Gusta del Cabildo. El Programa se sustenta sobre cinco pilares básicos para facilitar la comercialización de frutas locales y mejorar su competitividad, impulsar la producción y evitar el abandono de los cultivos, aumentar la presencia de estas frutas en el mercado en envases más atractivos, garantizar la sostenibilidad mediante el uso de envases ecológicos y fomentar la conciencia del consumidor sobre la importancia de elegir productos locales.

La iniciativa persigue incrementar la rentabilidad del sector agrícola a través del acompañamiento y la asesoría para preservar la identidad cultural y gastronómica con productos de alta calidad con un valor diferencial ligado a la isla, según se explicó en una presentación en la que también participaron el director insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alejandro Báez; el consejero delegado de la empresa pública del Gobierno de Canarias Gestión del Medio Rural (GMR Canarias), Juan Antonio Alonso; y su director comercial, Aitor Marcos.

En esta línea, desde la mejora de la comercialización hasta campañas de concienciación, cada iniciativa está diseñada para reforzar el valor de las frutas de Gran Canaria y su posicionamiento en el mercado, priorizando soluciones de envase reciclables, biodegradables y de mínima huella ambiental. Como muestra, el uso de plásticos ha sido eliminado por completo.

Este proyecto ha sido gratuito para el agricultor, ya que el Cabildo de Gran Canaria ha financiado el diseño de las marcas, las cajas y tarrinas utilizadas, así como el personal destinado a la clasificación de la fruta destinada a estos nuevos envases y el personal encargado de las promociones en distintos centros comerciales. Mientras, GMR Canarias ha logrado la introducción de estos nuevos formatos en las grandes cadenas de distribución hasta ahora totalmente inaccesibles para el agricultor.

«Estamos logrando la puesta en valor de productos que hace diez años, y en algunos casos incluso menos, ya se estaban abandonando y se dejaban en el árbol o en la tierra. Y sin embargo hoy estamos hablando de la comercialización de un volumen muy importante, de entre 40.000 y 50.000 kilos en estos momentos, y además a un precio muy apetecible para productores y productoras», afirmó Hidalgo, que agradeció la labor desarrollada en beneficio del programa por parte de la Agencia de Extensión Agraria de Arinaga, dirigida por Carmen Brito.

El consejero insular agregó que «además se están recuperando terrenos en desuso para restaurar ese paisaje rural maravilloso de Gran Canaria a través de los frutales, cuando hace siete u ocho años las ciruelas, por

citar un caso en concreto, prácticamente no se recogían, porque los precios eran demasiados bajos y actualmente estamos ante una realidad muy diferente, lo que supone un complemento magnífico para los agricultores que diversifican su actividad».

Quintero, por su parte, destacó el carácter integral de esta iniciativa, que incluye el acompañamiento al productor desde la fase de cultivo hasta que el producto llega al lineal del supermercado, trabajando en este proceso en la identificación de productos con potencial comercial, en la mejora de la oferta y la presentación del producto, la optimización de la comercialización y la promoción de las producciones. «En un mercado cada más competitivo no basta con tener un producto de la máxima calidad, como ocurre con los albaricoques, las ciruelas o los cítricos de la isla, sino que es determinante saber venderlo, y para eso es fundamental diferenciarse de otros a través de formatos y envases innovadores poniendo además el foco en su origen local; una diferenciación que nos permite ser más competitivos y, en consecuencia, que se mejore la renta agraria», agregó el miembro del Ejecutivo canario.

El esfuerzo hecho por el Cabildo de Gran Canaria para el fomento de la fruticultura ha hecho que esta isla sea la de mayor superficie de estos cultivos, con unas 1.400 hectáreas en explotación. Las acciones, que han incluido la campaña de mosqueros frente a la plaga de la mosca de la fruta, la entrega de más de 200.000 frutales en los últimos diez años y otras actuaciones, forman parte del Programa Insular de Desarrollo de Fruticultura, el cual tiene entre sus objetivos el fomento de las plantaciones de frutales, la recuperación de fincas abandonadas, frenar la erosión y mejorar el paisaje agrario.

## VINO DE LANZAROTE DE 2024, MUY BUENO

La valoración se presentó en un acto en el Castillo de San José



El Castillo de San José acogió la tarde-noche del lunes la presentación de la evaluación del vino lanzaroteño de 2024. Se dio la consideración de añada muy buena. Se cataron 25 vinos, principalmente blancos, por cerca de una decena de profesionales.

Hay que remontarse a 2017 para dar con una añada excelente, nota máxima que también se dio a la producción en conjunto de 2014.

La valoración se hace año a año al amparo del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote.

La primera añada en ser calificada fue la de 1994, que fue catalogada como muy buena. Esta nota es la más habitual; siendo la consideración de excelente menos frecuente. En 2008 se rebajó la estimación de la añada a buena.

## EL PLAN DE FRUTAS Y HORTALIZAS REPARTE MÁS DE 223.000 KILOS DE ESTAS PRODUCCIONES ENTRE 70.000 ESCOLARES DE CANARIAS

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria de Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó el CEIP Arucas, uno de los centros educativos participantes en este programa europeo que promueve la alimentación saludable a partir del consumo de productos agrícolas frescos entre alumnado de entre tres y doce años



El Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas repartió un total de 223.341 kilos a 69.794 escolares de Educación Primaria de 348 centros públicos de Canarias adheridos a este programa, que financia la UE y desarrolla en Canarias el Ejecutivo regional, para promover desde la infancia hábitos de alimentación saludables que ayuden a prevenir la obesidad y enfermedades asociadas a través del fomento del consumo de productos agrícolas locales, frescos y de temporada.

Desde marzo y durante diez semanas seguidas, los productos suministrados bajo la supervisión del Instituto Canario de Calidad

Agroalimentaria (ICCA) durante este curso han sido plátano, papaya, naranja, melón, sandía, manzana y tomate cherry, lo que equivale a diecisiete raciones de fruta fresca y hortalizas a cada uno de los alumnos y alumnas, a razón de 3,2 kg para cada participante en esta iniciativa dirigida a escolares de entre tres y doce años.

Esta mañana el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó el CEIP Arucas, uno de los centros participantes en esta iniciativa, durante una jornada que también contó con la presencia de Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria; el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Luis Arráez Guadalupe; el director general de administración de centros de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes del Gobierno de Canarias, David Crego; la concejala de Educación del Ayuntamiento de Arucas, María Isabel Santana; el director insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alejandro Báez; la coordinadora de Ecocomedores del ICCA, Margarita Hernández; la directora del centro, María Fernanda Marrero; y el propietario de la empresa suministradora de fruta Verde que te quiero verde, Guillermo Gómez.

Durante la visita, Quintero destacó que "el Plan de Frutas y Hortalizas es una iniciativa consolidada y exitosa porque impulsa la ingesta de producciones de cercanía de nuestro sector agrícola, que son el mejor aliado para promover la salud de los y las escolares a través una alimentación sana". "Por esta razón desde el Ejecutivo llevamos a cabo otros programas, como Ecocomedores o 'El gofio, desayuno olímpico',

que comparten con esta acción el propósito de apoyar a nuestro sector y fortalecer la salud del alumnado canario desde los centros educativos, concienciando a niños, niñas y jóvenes de la importancia de apostar por el producto de proximidad", añadió.

Miguel Hidalgo señaló que "facilitar el consumo de productos del sector primario insular entre la población escolar de Canarias entraña diversos beneficios para la sociedad insular porque, por un lado, mejora los hábitos de alimentación y, por otro, contribuye a generar una sólida base de futuro basada en el binomio entre salud y sostenibilidad, pues consolida desde la infancia el aprecio hacia el sector primario, fundamental para la conservación del territorio y la identidad canarias".

Por su parte el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, subrayó que "este programa ayuda conectar a los niños y niñas con alimentos saludables e incrementa el conocimiento de otros temas conexos como las cadenas alimentarias locales, la agricultura ecológica, la producción sostenible o la lucha contra el desperdicio de alimentos, con el objetivo de implantar hábitos de consumo responsable y beneficiosos para la salud, como es una dieta en la que tienen gran peso las producciones de cercanía". Además, manifestó su agradecimiento "al equipo docente y no docente de los centros escolares, que contribuyen al reparto de las producciones"

En este sentido, además del reparto de frutas y verduras, el Plan comprende una serie de medidas de acompañamiento que se desarrollan a través de materiales educativos con los que se trabaja en el aula y también acciones que se llevan a cabo fuera de los centros

educativos y del horario lectivo. Actividades didácticas y lúdicas como la "frutiplaza" o la "frutiguagua" con hinchables y espacios de juego en los que estas producciones son las protagonistas y donde se llevan a cabo degustaciones y talleres de elaboración de recetas dirigidos a los más pequeños, además de proyecciones y charlas sobre la producción ecológica, la importancia de comer frutas y hortalizas, especialmente de kilómetro cero, y los beneficios del deporte y la actividad física.

Para ello, en el marco de este se proyecto se ofrecen una serie de recursos didácticos y material educativo, disponibles en la web <http://www.plandefrutasyhortalizascanarias.es>, y se organiza anualmente un concurso de fotografía escolar dirigido a impulsar hábitos de alimentación saludable a partir de la agricultura local.

## **BRUMAS DE AYOSA TINTO, DE LA DOP VALLE DE GÜÍMAR, MEJOR VINO DE CANARIAS 2025**

La elaboración Brumas de Ayosa, en la categoría de tintos jóvenes / tintos barrica, ha conquistado el máximo galardón del Concurso de Vinos Agrocanarias, que ha otorgado 57 premios entre medallas y distinciones



Brumas de Ayosa, elaborado por la SAT Viticultores de la Comarca de Güímar bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Valle de Güímar (Tenerife) y presentado en la categoría de tintos jóvenes / tintos

barrica, ha sido elegido como el Mejor Vino de Canarias 2025 en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias que organiza el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.

El consejero del área, Narvay Quintero, y el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen, celebrado los días 27 y 28 de mayo en Fuerteventura y el 3 de junio en Tenerife, y en el que participaron en esta edición 227 producciones de 60 bodegas.

En total en esta convocatoria se han otorgado un total de 59 premios, que incluyen trece grandes medallas de oro, veintisiete oros, y quince platas, además de cuatro distinciones especiales: Mejor Vino de Canarias, Mejor Vino Ecológico de Canarias, Mejor Vino elegido por Enólogos y Enólogas, y Mejor Imagen y Presentación.

En cuanto al vino ganador, producido en la Bodega Comarcal Valle de Güímar del municipio de Arafo (Tenerife), destaca su color rojo con tonos violáceos, así como sus aromas varietales y matices frutales. Para su elaboración se utilizan uvas maduras cultivadas en las cercanías de la comarca, maceradas a 27°C durante diez días, que le aportan un sabor equilibrado entre sus taninos finos y su acidez suave.

Por islas, Tenerife ha presentado 171 vinos, mientras que La Palma participó con catorce; Gran Canaria con trece; Lanzarote y La Gomera, con nueve cada una; Fuerteventura, con siete; y El Hierro concursó con cuatro elaboraciones.

En cuanto a la distribución de premios, incluyendo medallas y distinciones especiales, la DOP Abona obtuvo veintidós galardones, la DOP Islas Canarias se alzó con catorce reconocimientos; la DOP Valle de Güímar, con diez; y la DOP Tacoronte-Acentejo, con seis. Asimismo, la DOP La Palma y la DOP Valle de La Orotava recibieron dos premios cada una; mientras que las DOP Lanzarote, DOP La Gomera y DOP El Hierro cerraron el concurso con una producción premiada.

En este sentido, el consejero Narvay Quintero ensalzó "el esfuerzo de los viticultores, viticultoras, bodegueros y bodegueras que, a través de sus producciones generan paisaje, economía y contribuyen a mantener nuestras tradiciones y cultura, además de consolidar la marca Canarias como referente de calidad en el sector vitivinícola, tal y como ha quedado demostrado de nuevo en esta edición de Agrocanarias, al que concurren elaboraciones distinguidas no solo a nivel regional, sino también en el ámbito nacional e internacional".

La distinción de Mejor Vino Ecológico de Canarias recayó en Pagos de Reverón blanco joven ecológico, de Eugenio Reverón Sierra S.L. (DOP Abona), en la categoría blancos secos jóvenes y blancos fermentados en barrica, producción que obtuvo además una medalla de oro; mientras que la de Mejor Vino por elección de enólogos y enólogas fue para Pico Cho Marcial, en la categoría de vinos tintos jóvenes/tintos barrica, elaborado por Viticultores de la Comarca de Güímar (DOP Islas Canarias), que también se alzó con una gran medalla de oro. Este reconocimiento lo concede un panel compuesto por profesionales que representan a cada DOP y a la Asociación de Enólogos de Canarias. Asimismo, la distinción de Mejor Imagen y Presentación 2025 se concedió a Luna de

Yariza, elaborado por Bodega Tempus (DOP Valle de Güímar).

Las grandes medallas de oro correspondieron a Niray (DOP La Gomera), elaborado por Agropecuaria El Guanche; Testamento fermentado en barrica (DOP Abona), de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona; y Brumas de Ayosa y Brumas de Ayosa 100% Marmajuelo, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle Güímar), todos ellos en categoría de blancos secos jóvenes y blancos fermentados en barrica.

También destacaron con una gran medalla de oro, Viña Arese tinto barrica, de Bodega Arese (DOP Abona); Marba maceración carbónica, de Bodegas Marba (DOP Tacoronte-Acentejo), y Cumbres de Abona, de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona), en el apartado de vinos tintos jóvenes / tintos barrica. Se distinguió con el mismo galardón a Mencey Chasna rosado de Jottocar SL (DOP Abona), en la categoría de vinos semidulces; Paisaje de las Islas Naturalmente Dulce, de Bodegas Tajinaste (DOP Islas Canarias), en el apartado de malvasías dulces; Pagos de Reverón, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona), en la categoría de vinos de crianza; Brumas de Ayosa Brut Nature y Brumas de Ayosa, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar), en los grupos de espumosos y vinos rosados secos, respectivamente.

Por otra parte, las medallas de oro recayeron en Pagos de Reverón tinto barrica ecológico, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona); Gallo Vijariego Negro y Tintilla, de Gallo & Quíquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); Los Tableros tinto barrica, de Jottocar SL (DOP Abona); Viñarda vijariego negro, producido por José David Piñero Rodríguez

(DOP La Palma); Linaje del Pago, elaborado por Productos Importados de Alimentación (DOP Tacoronte-Acentejo); Hambre de Tierras, de Blas Francisco González Martín (DOP Tacoronte-Acentejo); Flor de Chasna tinto cuatro meses barrica (DOP Abona) y Flor de Chasna tinto Frenesí (DOP Islas Canarias), ambos de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, todos ellos tintos jóvenes / tintos barrica.

También fueron distinguidos con la medalla de oro, Flor de Chasna Naturalmente Dulce, producido por Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona), Gran Theyda Blanco Dulce, de Unión Viticultores Valle de la Orotava (DOP Valle de La Orotava) , y 1242 M Soleo, de Lagar de Chasna (DOP Abona), en la categoría de vinos dulces; así como Quiquere, de Gallo & Quiquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); Pico Cho Marcial, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar) y Flor de Chasna blanco Frenesí, de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Islas Canarias), en el apartado de vinos semidulces.

Con medalla de oro también resultaron premiados Martinón, de Bodegas Martinón (DOP Lanzarote); Pico Cho Marcial, de Viticultores de la Comarca de Güímar (DOP Islas Canarias); Flor de Chasna (DOP Abona) y Testamento Malvasía Aromática Dry (DOP Abona), ambos de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, correspondientes al apartado de blancos secos jóvenes/blancos fermentados en barrica.

Además, obtuvieron una medalla de oro Cumbres de Abona, de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona) y Ferrera, de Bodegas Ferrera SL (DOP Islas Canarias), en la categoría de rosados

secos; así como Flor de Chasna blanco Delirio, (DOP Islas Canarias) en el apartado de vinos semisecos, y Testamento Malvasía Aromática Dulce (DOP Abona), en el de malvasías dulces, elaborados por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona.

En cuanto a los vinos de crianza, el oro recayó en Magma de Cráter, de Bodegas Cráter (DOP Tacoronte-Acentejo); en los vinos de tea fue para Vitega, de Onésima Pérez Rodríguez (DOP La Palma); en espumosos, para Brumas de Ayosa Espumoso 100% Malvasía Aromática (DOP Valle de Güímar); y, en vinos de licor, para Brumas de Ayosa Dulce Natural, ambos de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar).

En cuanto a las medallas de plata, consiguieron este distintivo Viña Arese, de Bodega Arese (DOP Abona); Marba Blanco Barrica, de Bodegas Marba (DOP Tacoronte-Acentejo); Mi Isla, elaborado por Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona); Pagos de Reverón Albillo Criollo, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona); Gallo Doble Malvasía, producido por Gallo & Quíquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); El Reboso, de Juan Carlos Hernández Bethencourt (DOP Valle de La Orotava); y Papaíno, de Miguel Enrique Cabrera Viera (DOP Islas Canarias), en la categoría de vinos blancos secos/blancos fermentados en barrica.

También obtuvieron plata Viña Arese, de Bodega Arese (DOP Abona); Elysar Vijariego Tinto Edición Limitada, elaborado por Explotaciones Elysar SL (DOP El Hierro); Pagos de Reverón tinto joven ecológico, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona); Quíquere, producido por Gallo & Quíquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); Presas Ocampo

Vendimia Seleccionada, elaborado por Viticultura San Juan SL (DOP Tacoronte-Acentejo); y Ferrera, de Bodegas Ferrera SL (DOP Islas Canarias), en el apartado de vinos tintos jóvenes / tintos barrica.

Por último, se alzaron con una plata Brumas de Ayosa, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar); y 1242 M, de Lagar de Chasna (DOP Abona), en la categoría de vinos semidulces.



**PORTADA**

## **PIDEN COLABORACIÓN PARA RECUPERAR IMÁGENES DEL CAMPO DE LANZAROTE**

El proyecto Memoria Digital de Lanzarote y Los Campesinos se unen para digitalizar gratuitamente las imágenes antiguas del campo de Lanzarote



El Cabildo de Lanzarote, a través del proyecto Memoria Digital de Lanzarote y en colaboración con la agrupación folclórica Los Campesinos, ha puesto en marcha la campaña "Donde hubo tierra quedó memoria". Una iniciativa que tiene como objetivo principal recuperar y preservar el legado visual y cultural vinculado al pasado campesino de la isla. Digitalizan de forma gratuita las fotografías antiguas privadas del campo lanzaroteño.

### Conservar y difundir el patrimonio

La campaña busca recopilar, digitalizar y difundir fotografías y películas antiguas que documenten no solo la vida cotidiana en el campo, sino también las costumbres, oficios, herramientas tradicionales, paisajes agrarios o arquitectura agrícola, como aljibes, eras, pajeros o muros de piedra seca. También el uso de animales de trabajo, con especial atención al camello de Lanzarote, figura clave en el modelo agrícola tradicional de la isla.

Se trata de una mirada amplia al mundo rural insular. Incluye desde las faenas agrícolas hasta la vida cotidiana en el entorno campesino. Recoge testimonios visuales del esfuerzo humano por adaptarse a un entorno natural tan singular como el lanzaroteño.

### Cabildo y Los Campesinos

La iniciativa cuenta con la colaboración de la Agrupación Folclórica Los Campesinos, referente en la defensa del folclore y las tradiciones de Lanzarote.

La consejera del área, Ascensión Toledo, subraya la importancia del

proyecto como una acción de rescate patrimonial. "Aunque hay bastante material, estamos convencidos de que aún quedan muchos archivos audiovisuales sobre la vida rural de Lanzarote que no se conocen y que merece la pena rescatar y conservar. Por eso ponemos a disposición de la ciudadanía el servicio de Memoria Digital de Lanzarote, para digitalizar gratuitamente todas esas fotos y películas que reflejen la memoria campesina de la isla. Además, es una forma de rendir homenaje a quienes hicieron posible la vida en esta tierra volcánica", declaró la consejera.

Por su parte, Miguel A. Corujo, presidente de Los Campesinos, manifestaba que esta campaña "es esencial, ya que con ella tratamos de conservar la memoria de nuestros agricultores y ganaderos. Queremos preservar su sabiduría, su esfuerzo y su forma de habitar el paisaje, ya que merecen ser recordados, compartidos y protegidos para las futuras generaciones".

#### Colaboración ciudadana

El Cabildo de Lanzarote y Los Campesinos hacen un llamamiento a la ciudadanía a participar en esta labor colectiva aportando imágenes, vídeos o cualquier documento visual relacionado con el mundo campesino de Lanzarote. Todo el material será digitalizado, documentado y puesto a disposición pública a través del portal de Memoria Digital de Lanzarote, consolidando así un archivo accesible y vivo de la memoria insular.

Memoria Digital de Lanzarote se encarga de hacer la digitalización gratuita, devolver todos los originales y entregar una copia digitalizada

a los propietarios. Y todo ello gratuitamente.

Memoria Digital de Lanzarote se encarga de hacer la digitalización gratuita, devolver todos los originales y entregar una copia digitalizada a los propietarios. Y todo ello gratuitamente.

Las personas interesadas en colaborar pueden ponerse en contacto a través de las siguientes vías:

WhatsApp o llamadas al móvil: 620 145 820

Correo electrónico: [www.memoria@cabildodelanzarote.com](mailto:www.memoria@cabildodelanzarote.com)

Teléfono fijo del Cabildo de Lanzarote: 928 810 100 (ext. 3006)

## **DIEZ AÑOS DEL EL PROGRAMA DE VALORIZACIÓN DE FRUTAS DE GRAN CANARIA**

El Programa de Valoración de Frutas persigue incrementar la rentabilidad del sector agrícola a través del acompañamiento y la asesoría



El Programa de Valoración de Frutas de Gran Canaria del Cabildo de Gran Canaria en colaboración con el Gobierno de Canarias cumple diez años. El balance es que se ha triplicado el precio medio que reciben agricultores y agricultoras por cítricos, albaricoques de Tunte o ciruelas de medianías, cuando estas últimas, por ejemplo, prácticamente ni se

recogían.

Así lo explicaron este miércoles en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria el consejero insular de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo, y el consejero regional de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, en la presentación de los detalles de la campaña de 2025.

Igualmente, la cita sirvió para la puesta de largo en sociedad de la nueva plataforma digital para estrechar el contacto con el sector y profundizar en la divulgación entre la ciudadanía y que ya está activa en el enlace [frutasgracanaria.volcanicxperience.com](https://frutasgracanaria.volcanicxperience.com) bajo el paraguas de los programas Volcanic Xperience del Ejecutivo regional y Gran Canaria Me Gusta del Cabildo.

El Programa se sustenta sobre cinco pilares básicos para facilitar la comercialización de frutas locales y mejorar su competitividad, impulsar la producción y evitar el abandono de los cultivos, aumentar la presencia de estas frutas en el mercado en envases más atractivos, garantizar la sostenibilidad mediante el uso de envases ecológicos y fomentar la conciencia del consumidor sobre la importancia de elegir productos locales.

### Incrementar la rentabilidad del sector agrícola

La iniciativa persigue incrementar la rentabilidad del sector agrícola a través del acompañamiento y la asesoría para preservar la identidad cultural y gastronómica con productos de alta calidad con un valor

diferencial ligado a la isla, según se explicó en una presentación en la que también participaron el director insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alejandro Báez; el consejero delegado de la empresa pública del Gobierno de Canarias Gestión del Medio Rural (GMR Canarias), Juan Antonio Alonso; y su director comercial, Aitor Marcos.

En esta línea, desde la mejora de la comercialización hasta campañas de concienciación, cada iniciativa está diseñada para reforzar el valor de las frutas de Gran Canaria y su posicionamiento en el mercado, priorizando soluciones de envase reciclables, biodegradables y de mínima huella ambiental. Como muestra, el uso de plásticos que se ha eliminado por completo.

Este proyecto ha sido gratuito para el agricultor, ya que el Cabildo de Gran Canaria ha financiado el diseño de las marcas, las cajas y tarrinas utilizadas, así como el personal destinado a la clasificación de la fruta destinada a estos nuevos envases y el personal encargado de las promociones en distintos centros comerciales. Mientras, GMR Canarias ha logrado la introducción de estos nuevos formatos en las grandes cadenas de distribución hasta ahora totalmente inaccesibles para el agricultor.

#### 1.400 hectáreas en explotación

El esfuerzo hecho por el Cabildo de Gran Canaria para el fomento de la fruticultura ha hecho que esta isla sea la de mayor superficie de estos cultivos, con unas 1.400 hectáreas en explotación. Las acciones, que han incluido la campaña de mosqueros frente a la plaga de la mosca de la fruta, la entrega de más de 200.000 frutales en los últimos diez años y

otras actuaciones, forman parte del Programa Insular de Desarrollo de Fruticultura, el cual tiene entre sus objetivos el fomento de las plantaciones de frutales, la recuperación de fincas abandonadas, frenar la erosión y mejorar el paisaje agrario.



**PORTADA**

## **GOBIERNO Y CABILDO DE GRAN CANARIA PRESENTAN EL PROGRAMA DE VALORIZACIÓN DE FRUTAS DE LA ISLA**

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/1DnX8SzomsY>.



**PORTADA**

## **DOS VINOS DE LA PALMA OBTIENEN MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO OFICIAL AGROCANARIAS**

Brumas de Ayosa, elaborado por la SAT Viticultores de la Comarca de Güímar bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Valle de Güímar (Tenerife) y presentado en la categoría de tintos jóvenes / tintos barrica, ha sido elegido como el Mejor Vino de Canarias 2025 en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias que organiza el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo



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

adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias



El consejero del área, Narvay Quintero, y el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen, celebrado los días 27 y 28 de mayo en Fuerteventura y el 3 de junio en Tenerife, y en el que participaron en esta edición 227 producciones de 60 bodegas. En total en esta convocatoria se han otorgado un total de 59 premios, que incluyen trece grandes medallas de oro, veintisiete oros, y quince platas, además de cuatro distinciones especiales: Mejor Vino de Canarias, Mejor Vino Ecológico de Canarias, Mejor Vino elegido por Enólogos y Enólogas, y Mejor Imagen y Presentación.

En cuanto al vino ganador, producido en la Bodega Comarcal Valle de Güímar del municipio de Arafo (Tenerife), destaca su color rojo con tonos violáceos, así como sus aromas varietales y matices frutales. Para su elaboración se utilizan uvas maduras cultivadas en las cercanías de la comarca, maceradas a 27°C durante diez días, que le aportan un sabor equilibrado entre sus taninos finos y su acidez suave.

Por islas, Tenerife ha presentado 171 vinos, mientras que La Palma participó con catorce; Gran Canaria con trece; Lanzarote y La Gomera,

con nueve cada una; Fuerteventura, con siete; y El Hierro concursó con cuatro elaboraciones.

En cuanto a la distribución de premios, incluyendo medallas y distinciones especiales, la DOP Abona obtuvo veintidós galardones, la DOP Islas Canarias se alzó con catorce reconocimientos; la DOP Valle de Güímar, con diez; y la DOP Tacoronte-Acentejo, con seis. Asimismo, la DOP La Palma y la DOP Valle de La Orotava recibieron dos premios cada una; mientras que las DOP Lanzarote, DOP La Gomera y DOP El Hierro cerraron el concurso con una producción premiada.

En este sentido, el consejero Narvay Quintero ensalzó "el esfuerzo de los viticultores, viticultoras, bodegueros y bodegueras que, a través de sus producciones generan paisaje, economía y contribuyen a mantener nuestras tradiciones y cultura, además de consolidar la marca Canarias como referente de calidad en el sector vitivinícola, tal y como ha quedado demostrado de nuevo en esta edición de Agrocanarias, al que concurren elaboraciones distinguidas no solo a nivel regional, sino también en el ámbito nacional e internacional".

La distinción de Mejor Vino Ecológico de Canarias recayó en Pagos de Reverón blanco joven ecológico, de Eugenio Reverón Sierra S.L. (DOP Abona), en la categoría blancos secos jóvenes y blancos fermentados en barrica, producción que obtuvo además una medalla de oro; mientras que la de Mejor Vino por elección de enólogos y enólogas fue para Pico Cho Marcial, en la categoría de vinos tintos jóvenes/tintos barrica, elaborado por Viticultores de la Comarca de Güímar (DOP Islas Canarias), que también se alzó con una gran medalla de oro. Este reconocimiento

lo concede un panel compuesto por profesionales que representan a cada DOP y a la Asociación de Enólogos de Canarias. Asimismo, la distinción de Mejor Imagen y Presentación 2025 se concedió a Luna de Yariza, elaborado por Bodega Tempus (DOP Valle de Güímar).

Las grandes medallas de oro correspondieron a Niray (DOP La Gomera), elaborado por Agropecuaria El Guanche; Testamento fermentado en barrica (DOP Abona), de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona; y Brumas de Ayosa y Brumas de Ayosa 100% Marmajuelo, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle Güímar), todos ellos en categoría de blancos secos jóvenes y blancos fermentados en barrica.

También destacaron con una gran medalla de oro, Viña Arese tinto barrica, de Bodega Arese (DOP Abona); Marba maceración carbónica, de Bodegas Marba (DOP Tacoronte-Acentejo), y Cumbres de Abona, de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona), en el apartado de vinos tintos jóvenes / tintos barrica. Se distinguió con el mismo galardón a Mencey Chasna rosado de Jottocar SL (DOP Abona), en la categoría de vinos semidulces; Paisaje de las Islas Naturalmente Dulce, de Bodegas Tajinaste (DOP Islas Canarias), en el apartado de malvasías dulces; Pagos de Reverón, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona), en la categoría de vinos de crianza; Brumas de Ayosa Brut Nature y Brumas de Ayosa, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar), en los grupos de espumosos y vinos rosados secos, respectivamente.

Por otra parte, las medallas de oro recayeron en Pagos de Reverón tinto barrica ecológico, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona); Gallo

Vijariego Negro y Tintilla, de Gallo & Quiquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); Los Tableros tinto barrica, de Jottocar SL (DOP Abona); Viñarda vijariego negro, producido por José David Piñero Rodríguez (DOP La Palma); Linaje del Pago, elaborado por Productos Importados de Alimentación (DOP Tacoronte-Acentejo); Hambre de Tierras, de Blas Francisco González Martín (DOP Tacoronte-Acentejo); Flor de Chasna tinto cuatro meses barrica (DOP Abona) y Flor de Chasna tinto Frenesí (DOP Islas Canarias), ambos de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, todos ellos tintos jóvenes / tintos barrica.

También fueron distinguidos con la medalla de oro, Flor de Chasna Naturalmente Dulce, producido por Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona), Gran Theyda Blanco Dulce, de Unión Viticultores Valle de la Orotava (DOP Valle de La Orotava) , y 1242 M Soleo, de Lagar de Chasna (DOP Abona), en la categoría de vinos dulces; así como Quiquere, de Gallo & Quiquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); Pico Cho Marcial, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar) y Flor de Chasna blanco Frenesí, de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Islas Canarias), en el apartado de vinos semidulces.

Con medalla de oro también resultaron premiados Martinón, de Bodegas Martinón (DOP Lanzarote); Pico Cho Marcial, de Viticultores de la Comarca de Güímar (DOP Islas Canarias); Flor de Chasna (DOP Abona) y Testamento Malvasía Aromática Dry (DOP Abona), ambos de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, correspondientes al apartado de blancos secos jóvenes/blancos fermentados en barrica.

Además, obtuvieron una medalla de oro Cumbres de Abona, de Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona) y Ferrera, de Bodegas Ferrera SL (DOP Islas Canarias), en la categoría de rosados secos; así como Flor de Chasna blanco Delirio, (DOP Islas Canarias) en el apartado de vinos semisecos, y Testamento Malvasía Aromática Dulce (DOP Abona), en el de malvasías dulces, elaborados por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona.

En cuanto a los vinos de crianza, el oro recayó en Magma de Cráter, de Bodegas Cráter (DOP Tacoronte-Acentejo); en los vinos de tea fue para Vitega, de Onésima Pérez Rodríguez (DOP La Palma); en espumosos, para Brumas de Ayosa Espumoso 100% Malvasía Aromática (DOP Valle de Güímar); y, en vinos de licor, para Brumas de Ayosa Dulce Natural, ambos de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar).

En cuanto a las medallas de plata, consiguieron este distintivo Viña Arese, de Bodega Arese (DOP Abona); Marba Blanco Barrica, de Bodegas Marba (DOP Tacoronte-Acentejo); Mi Isla, elaborado por Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (DOP Abona); Pagos de Reverón Albillo Criollo, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona); Gallo Doble Malvasía, producido por Gallo & Quíquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); El Reboso, de Juan Carlos Hernández Bethencourt (DOP Valle de La Orotava); y Papaíno, de Miguel Enrique Cabrera Viera (DOP Islas Canarias), en la categoría de vinos blancos secos/blancos fermentados en barrica.

También obtuvieron plata Viña Arese, de Bodega Arese (DOP Abona); Elysar Vijariego Tinto Edición Limitada, elaborado por Explotaciones

Elysar SL (DOP El Hierro); Pagos de Reverón tinto joven ecológico, de Eugenio Reverón Sierra SL (DOP Abona); Quíquere, producido por Gallo & Quíquere Wines Tenerife SL (DOP Islas Canarias); Presas Ocampo Vendimia Seleccionada, elaborado por Viticultura San Juan SL (DOP Tacoronte-Acentejo); y Ferrera, de Bodegas Ferrera SL (DOP Islas Canarias), en el apartado de vinos tintos jóvenes / tintos barrica.

Por último, se alzaron con una plata Brumas de Ayosa, de Viticultores de La Comarca de Güímar (DOP Valle de Güímar); y 1242 M, de Lagar de Chasna (DOP Abona), en la categoría de vinos semidulces.

**INFONORTE**  
diaital.com

**PORTADA**

## **EL CONSEJERO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA DE GOBIERNO DE CANARIAS, NARVAY QUINTERO, VISITÓ EL CEIP ARUCAS**

El Plan de Frutas y Hortalizas reparte más de 223 000 kilos de estas producciones entre 70 000 escolares de Canarias



El Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas repartió un total de 223.341

kilos a 69.794 escolares de Educación Primaria de 348 centros públicos de Canarias adheridos a este programa, que financia la UE y desarrolla en Canarias el Ejecutivo regional, para promover desde la infancia hábitos de alimentación saludables que ayuden a prevenir la obesidad y enfermedades asociadas a través del fomento del consumo de productos agrícolas locales, frescos y de temporada.

Desde marzo y durante diez semanas seguidas, los productos suministrados bajo la supervisión del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) durante este curso han sido plátano, papaya, naranja, melón, sandía, manzana y tomate cherry, lo que equivale a diecisiete raciones de fruta fresca y hortalizas a cada uno de los alumnos y alumnas, a razón de 3,2 kg para cada participante en esta iniciativa dirigida a escolares de entre tres y doce años.

Este martes el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó el CEIP Arucas, uno de los centros participantes en esta iniciativa, durante una jornada que también contó con la presencia de Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria; el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Luis Arráez Guadalupe; el director general de administración de centros de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes del Gobierno de Canarias, David Crego; la concejala de Educación del Ayuntamiento de Arucas, María Isabel Santana; el director insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alejandro Báez; la coordinadora de Ecocomedores del ICCA, Margarita Hernández; la directora del centro, María Fernanda Marrero; y el

propietario de la empresa suministradora de fruta Verde que te quiero verde, Guillermo Gómez.

Durante la visita, Quintero destacó que "el Plan de Frutas y Hortalizas es una iniciativa consolidada y exitosa porque impulsa la ingesta de producciones de cercanía de nuestro sector agrícola, que son el mejor aliado para promover la salud de los y las escolares a través una alimentación sana". "Por esta razón desde el Ejecutivo llevamos a cabo otros programas, como Ecocomedores o 'El gofio, desayuno olímpico', que comparten con esta acción el propósito de apoyar a nuestro sector y fortalecer la salud del alumnado canario desde los centros educativos, concienciando a niños, niñas y jóvenes de la importancia de apostar por el producto de proximidad", añadió.

Miguel Hidalgo señaló que "facilitar el consumo de productos del sector primario insular entre la población escolar de Canarias entraña diversos beneficios para la sociedad insular porque, por un lado, mejora los hábitos de alimentación y, por otro, contribuye a generar una sólida base de futuro basada en el binomio entre salud y sostenibilidad, pues consolida desde la infancia el aprecio hacia el sector primario, fundamental para la conservación del territorio y la identidad canarias".

Por su parte el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, subrayó que "este programa ayuda conectar a los niños y niñas con alimentos saludables e incrementa el conocimiento de otros temas conexos como las cadenas alimentarias locales, la agricultura ecológica, la producción sostenible o la lucha contra el desperdicio de alimentos, con el objetivo de implantar hábitos de consumo responsable y beneficiosos para la

salud, como es una dieta en la que tienen gran peso las producciones de cercanía". Además, manifestó su agradecimiento "al equipo docente y no docente de los centros escolares, que contribuyen al reparto de las producciones"

En este sentido, además del reparto de frutas y verduras, el Plan comprende una serie de medidas de acompañamiento que se desarrollan a través de materiales educativos con los que se trabaja en el aula y también acciones que se llevan a cabo fuera de los centros educativos y del horario lectivo. Actividades didácticas y lúdicas como la "frutiplaza" o la "frutiguagua" con hinchables y espacios de juego en los que estas producciones son las protagonistas y donde se llevan a cabo degustaciones y talleres de elaboración de recetas dirigidos a los más pequeños, además de proyecciones y charlas sobre la producción ecológica, la importancia de comer frutas y hortalizas, especialmente de kilómetro cero, y los beneficios del deporte y la actividad física.

Para ello, en el marco de este proyecto se ofrecen una serie de recursos didácticos y material educativo, disponibles en la web <http://www.plandefrutasyhortalizascanarias.es>, y se organiza anualmente un concurso de fotografía escolar dirigido a impulsar hábitos de alimentación saludable a partir de la agricultura local.

## "DONDE HUBO TIERRA, QUEDÓ MEMORIA", UNA CAMPAÑA PARA RECUPERAR LA MEMORIA RURAL DE LANZAROTE

El Cabildo y la Agrupación Folclórica Los Campesinos lanzan una campaña para recopilar y digitalizar fotos y películas antiguas que recojan la vida campesina



El Cabildo de Lanzarote, a través del proyecto Memoria Digital de Lanzarote y en colaboración con la agrupación folclórica Los Campesinos, ha puesto en marcha la campaña "Donde hubo tierra quedó memoria", una iniciativa que tiene como objetivo principal recuperar y preservar el legado visual y cultural vinculado al pasado campesino de la isla.

La campaña busca recopilar, digitalizar y difundir fotografías y películas antiguas que documenten no solo la vida cotidiana en el campo, sino también las costumbres, oficios, herramientas tradicionales, paisajes

agrarios, arquitectura agrícola —como aljibes, eras, pajeros o muros de piedra seca— y el uso de animales de trabajo, con especial atención al camello de Lanzarote, figura clave en el modelo agrícola tradicional de la isla.

Se trata de una mirada amplia al mundo rural insular, que incluye desde las faenas agrícolas hasta la vida cotidiana en el entorno campesino, recogiendo testimonios visuales del esfuerzo humano por adaptarse a un entorno natural tan singular como el lanzaroteño.

La iniciativa cuenta con la colaboración de la Agrupación Folclórica Los Campesinos, referente en la defensa del folclore y las tradiciones de Lanzarote, lo que refuerza el carácter participativo, cultural y comunitario del proyecto.

La consejera del área, Ascensión Toledo, subraya la importancia del proyecto como una acción de rescate patrimonial: "Aunque hay bastante material, estamos convencidos de que aún quedan muchos archivos audiovisuales sobre la vida rural de Lanzarote que no se conocen y que merece la pena rescatar y conservar. Por eso ponemos a disposición de la ciudadanía el servicio de Memoria Digital de Lanzarote, para digitalizar gratuitamente todas esas fotos y películas que reflejen la memoria campesina de la isla. Además, es una forma de rendir homenaje a quienes hicieron posible la vida en esta tierra volcánica", declaró la consejera.

Por su parte, Miguel A. Corujo, presidente de Los Campesinos, manifestaba que esta campaña "es esencial, ya que con ella tratamos de

conservar la memoria de nuestros agricultores y ganaderos. Queremos preservar su sabiduría, su esfuerzo y su forma de habitar el paisaje, ya que merecen ser recordados, compartidos y protegidos para las futuras generaciones".

El Cabildo de Lanzarote y Los Campesinos hacen un llamamiento a la ciudadanía a participar en esta labor colectiva aportando imágenes, vídeos o cualquier documento visual relacionado con el mundo campesino de Lanzarote. Todo el material será digitalizado, documentado y puesto a disposición pública a través del portal de Memoria Digital de Lanzarote, consolidando así un archivo accesible y vivo de la memoria insular.

Memoria Digital de Lanzarote se encarga de hacer la digitalización gratuita, devolver todos los originales y entregar una copia digitalizada a los propietarios. Y todo ello gratuitamente.

Las personas interesadas en colaborar pueden ponerse en contacto a través de las siguientes vías:

WhatsApp o llamadas al móvil: 620 145 820

Correo electrónico: [www.memoria@cabildodelanzarote.com](mailto:www.memoria@cabildodelanzarote.com)

Teléfono fijo del Cabildo de Lanzarote: 928 810 100 (ext. 3006)

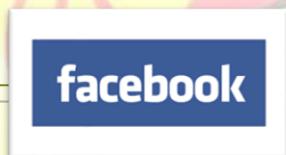
### Sobre Memoria Digital de Lanzarote

El Cabildo de Lanzarote, a través del proyecto Memoria Digital de Lanzarote, dependiente del departamento del Centro de Datos de la Corporación, lleva más de dieciocho años contribuyendo a la conservación de la historia de la isla mediante la localización,

digitalización, documentación y difusión de archivos antiguos de todo tipo, principalmente documentos, fotografías y archivos audiovisuales (películas, vídeos, etc.).

Actualmente, el proyecto cuenta con más de 100.000 documentos digitalizados, y tiene disponibles en su web [www.memoriadelanzarote.com](http://www.memoriadelanzarote.com) más de 16.000 fotografías, 867 documentos, 444 vídeos y 84 archivos de audio.

Entre sus colecciones más destacadas se encuentran las de Javier Reyes Acuña, Jacinto Alonso, el fondo documental de los Centros Turísticos, Nicolás Muller, la familia de Heraclio Niz "El Pollo de Arrecife", el expresidente Antonio Lorenzo Martín, la colección Wagner-Carroza o la de Diego Cuscoy, entre muchas otras.



**PORTADA**

## **JORNADAS PARA LA INTEGRACIÓN DE JÓVENES EN SISTEMAS AGRARIOS SOSTENIBLES**

¡Cuenta atrás para las Jornadas para la integración de jóvenes en sistemas agrarios sostenibles!



**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

**JORNADAS PARA LA INTEGRACIÓN DE JÓVENES EN SISTEMAS AGRARIOS SOSTENIBLES**

CUIDAR LAS SEMILLAS PARA CULTIVAR EL PRESENTE Y PROCURAR LA COSECHA EN EL FUTURO

PROGRAMA	Bloque III: Panel de experiencias
<p><b>Recepción de participantes</b></p> <p><b>Presentación institucional</b></p> <p><b>Bloque I: Apoyando la siembra y el cultivo</b></p> <p>* Ayudas para la incorporación de jóvenes al sector primario, una mirada desde Europa adaptada a Canarias</p> <p>Aránzazu Hernández Dorta: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.</p> <p>** Ticket Rural: ayudas Leader para el apoyo a nuevos autónomos en el medio rural</p> <p>Oliver González Monterinos: Grupo de Acción Rural de Tenerife.</p> <p><b>Bloque II: Oportunidades de comercialización: una mirada desde experiencias consolidadas</b></p> <p>Asociación Tacoronte Ecológico</p> <p>Ecocomedidores de Canarias</p> <p>Inscripción: <a href="https://goo.gl/0EEG">https://goo.gl/0EEG</a></p>	<p>Mirada de los jóvenes semillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Juan Cabrera García</b>, Finca el Caballero, Tacoronte</li> <li>• <b>Estrella Monterrey Viñas</b>, Asociación de La Cernicosa, La Palma</li> <li>• <b>Claudia Luis Martín y Valentina Magdalena López</b>, Alumnas de la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane, La Palma</li> <li>• <b>Moleés Carcés Hernández</b>, Fidei Biofinca, Los Realejos</li> <li>• <b>Clara Terreblanca Ortiz</b>, Coordinadora de Juventudes Agrarias, COAG Andalucía</li> </ul>  <p>*** Dinamiza la jornada: Juana María Fernández del Castillo</p>

**25 DE JUNIO DE 2025, A PARTIR DE LAS 16:30 H.**  
**CASA DE LA CULTURA DE TACORONTE**



Faltan poco más de diez días para un valioso encuentro para quienes apuestan por un futuro rural, verde y con oportunidades reales.

Miércoles 25 de junio de 2025

Casa de la Cultura de Tacoronte

Desde las 16:30 h

Un espacio donde jóvenes, proyectos y expertos se dan cita para hablar claro sobre el presente y el futuro del campo en Canarias. ¡Te esperamos para compartir experiencias, ideas y soluciones concretas!

Participan:

- ◊ Especialistas en ayudas y programas europeos adaptados a nuestro territorio EU
- ◊ Iniciativas inspiradoras como Ticket Rural, Ecocomedidores y Tacoronte Ecológico



**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

Charlas, paneles, mesa redonda y muchas más actividades pensadas para impulsar el relevo generacional en el campo.

¡Porque sembrar futuro también es cuidar nuestras raíces!

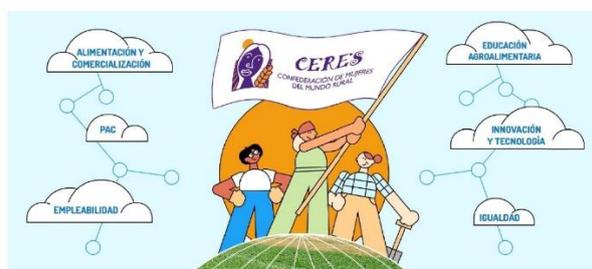
Inscríbete ya <https://goo.su/OEEG>

Organizan: Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico y Ayuntamiento de Tacoronte

Con la colaboración del ICCA, Cabildo de Tenerife y COAG Canarias.

¡Participa, conecta y comparte!

## JORNADA: MUJERES DEL MEDIO RURAL EN ACCIÓN



### JORNADA: MUJERES DEL MEDIO RURAL EN ACCIÓN



FECHA: 27 de junio de 2025

LUGAR: Casa de la Cultura Teodoro Cardoso León, - Valleseco (Gran Canaria)

#### PROGRAMA

10,15 horas Presentación de la Jornada

10,30 horas – Ponencia “La aportación de las mujeres rurales al medio que habitan”. Dña. Mónica Pulido, Consultora independiente para el desarrollo de proyectos e innovación social, especializada en igualdad

11,20 horas – Mesa Redonda “El acceso de las mujeres a los puestos de dirección de las empresas y entidades del mundo rural, y experiencia en el acceso a las ayudas PAC”.

Participan:

- Dña. Ysaura González, CERES Canarias
- Dña. Olga Barrera, Federación de Asociaciones de Mujeres Arena y Laurisilva

12,55 horas - Mesa Redonda “Emprendimiento y gestión de las mujeres en el ámbito rural: iniciativas individuales y titularidad compartida”.

Participan:

- Dña. María Belén Rodríguez, Bodegas FRP
- Dña. Natalia Mayor, Quesería Naroy
- Dña. Laura Guerra, Agricultora ecológica

14,30 horas – Cierre de la Jornada



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

### **GOBIERNO DE CANARIAS**

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario, por la que por la que se conceden las ayudas a la producción local de huevos de gallina, acción III.11 del POSEI, campaña 2024

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/35f52ddc-5cb7-45af-a414-06d984437743>

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

2241 ANUNCIO de 6 de junio de 2025, por el que se hace pública la relación de subvenciones concedidas sin promover la concurrencia, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, durante el primer trimestre de 2025.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/120/2241.html>