

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

PORTADA

SANTA CRUZ DE LA PALMA, CAPITAL ENOGASTRONÓMICA EL 18 DE JULIO CON LA CELEBRACIÓN DE LA FERIA DEL VINO

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma organiza, a través de la concejalía de Comercio y Desarrollo Local y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Vinos La Palma, la VI FERIA del Vino, que tendrá lugar el viernes 18 de julio, de 12:00 a 20:00 horas, en las plazas de La Alameda y San Francisco, como parte destacada del programa de las Fiestas Lustrales 2025



El alcalde de Santa Cruz de La Palma, Asier Antona, ha destacado que "la Feria del Vino es un evento que este año cobra especial relevancia dentro de la Bajada de la Virgen de las Nieves. Representa una oportunidad para celebrar y compartir la excelencia de los vinos de nuestra isla, en un entorno que invita al disfrute y al encuentro".

Esta cita con la gastronomía, el vino y el ocio, "busca poner en valor el trabajo del sector vitivinícola insular, fomentar el consumo responsable y dinamizar la actividad social y comercial del municipio".

Por su parte, la concejala de Comercio y Desarrollo Local, Omaira Pérez, subraya que "este evento supone una excelente plataforma para seguir apostando por el desarrollo del comercio local, el emprendimiento y la proyección del sector primario de La Palma. Además, gracias a actividades como la Escuelita del Emprendedor, también acercamos a las familias a una experiencia cultural y educativa en un ambiente festivo".

Durante toda la jornada, vecinos y visitantes podrán disfrutar de una propuesta que aúna vino, gastronomía, cultura y ocio, con catas, talleres, música en vivo y actividades familiares. Esta feria contará con la participación de bodegas adscritas a la DOP Vinos La Palma y el respaldo de entidades como el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

La programación incluye, entre otras acciones, talleres de cata en el stand Saborea La Palma, en la calle Pedro José de las Casas, con entre seis y siete sesiones a lo largo del día y plazas limitadas.

No faltará la música en vivo en el escenario frente al Barco de la Virgen, con las actuaciones de DMC Selectora (12:00–14:30 h), Moni Loff (14:30–17:00 h) y Graja Sound (17:00–20:00 h).

Además, en la plaza de San Francisco, se pondrá en marcha la Escuelita del Emprendedor entre las 13:00 y las 19:00 horas, dirigida a niños y niñas de 6 a 12 años, con actividades lúdicas orientadas al desarrollo personal y al aprendizaje activo.

La VI Feria del Vino cuenta con el patrocinio de Saborea La Palma, Orvecame, Alisios-Los Aguacates de La Palma y Verimax, y la colaboración del ICCA, el Cabildo Insular de La Palma, el CIT Insular La Palma, Agusa y Hielos Las Toscas, así como de la colaboración de las asociaciones de comerciantes de la capital palmera.

The logo for Canarias7, featuring the word "Canarias" in red and "7" in yellow, all within a white rounded rectangular box with a subtle drop shadow.

PORTADA

EL VINO BLANCO DE LA BODEGA EL SORDO, EN TETIR, GRAN MEDALLA DE ORO

La producción de Miguel Cabrera Viera recibe el galardón en la categoría de blanco sin crianza. De los 40 premios concedidos en el concurso



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

nacional celebrado en Asturias, quince son caldos canarios, uno de Fuerteventura



Papaíno 2024, de la bodega Gaviás El Sordo, en Tetir, en el municipio de Puerto del Rosario, en la categoría blanco sin crianza, es una de las cuatro grandes medallas de oro obtenidas por los caldos canarios en el 9º Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas Denominaciones de Origen celebrado en Cangas de Narcea (Asturias).

Un total de quince vinos canarios fueron distinguidos: cuatro grandes oros y once medallas de oro. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, destacó el éxito alcanzado por las producciones canarias en este encuentro, «al lograr 15 de los 40 premios concedidos, una muestra de la calidad de nuestros vinos».

Miguel Cabrera Viera, acogido a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Islas Canarias, rescató la tradición vitivinícola de sus abuelos Papaino y Mamajulia en la finca de El Sordo, en Tetir. El legado de Miguel toma forma en unas 4.000 de las tres variedades centenarias de malvasía volcánica, moscatel y hoja moral. Tras iniciarse en la viticultura en 2017, se define como «un hombre de vinos blancos», como se lo

acaba de corroborar el concurso nacional de Asturias.



PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE GOFIOS AGROCANARIAS 2025

El certamen, cuyo plazo de inscripción finaliza el 16 de julio, se celebrará el 30 y 31 de julio en La Palma



El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha publicado la convocatoria del Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias 2025, que organiza en colaboración con el Cabildo de La Palma, para reconocer las mejores producciones del Archipiélago.

Podrán participar en el certamen las distintas variedades de gofio elaboradas en Canarias con cereales y/o leguminosas o sus mezclas, por molinos de las islas que dispongan de la correspondiente autorización sanitaria (RGSA o RADCOM), que se encuentren presentes en los canales comerciales, y que respondan a marcas comerciales propias.



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

Se han establecido cuatro categorías de participación en función del cereal utilizado en la elaboración del producto: trigo, millo, mezcla de ambos, y a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas, distintas de las anteriores.

Los gofios participantes serán valorados por un panel de cata mediante el denominado sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas identificativas para garantizar un análisis riguroso y transparente. Las catas se celebrarán en dos sesiones, una previa el 30 de julio, y la fase final el 31 de julio, ambas en La Palma.

Las elaboraciones mejor puntuadas optarán a las distinciones 'Mejor gofio de Canarias', que únicamente podrá recaer en la producción con Identificación Geográfica Protegida (IGP); 'Mejor gofio ecológico', entre las inscritas en el Listado de Operadores de Agricultura Ecológica de Canarias que haya conseguido la máxima puntuación (con al menos 70 puntos); y 'Mejor gofio de grano local', al que podrán optar sólo los elaborados en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago que hayan alcanzado la máxima puntuación de todas las categorías.

Los molinos participantes también podrán optar a los reconocimientos de 'Mejor imagen y presentación', 'Mejor gofio elegido por nuestros mayores', 'Distinción del jurado infantil' y 'Mejor gofio sin sal de Canarias'.

Además de estas distinciones, la producción que haya logrado la máxima puntuación, siempre que alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata, será distinguida con la gran medalla de

oro. Las que logren como mínimo el 75% de los puntos estipulados recibirán una medalla de oro y aquellas que sumen al menos un 65%, obtendrán una medalla de plata.

El plazo de presentación de solicitudes finalizará a las 23:59 horas del día 16 de julio de 2025. Esta solicitud deberá ir acompañada de la documentación que se detalla en el texto de la convocatoria y se dirigirá al ICCA mediante el modelo disponible en la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria (<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/>) y en la página web del ICCA (<https://www.gobiernodecanarias.org/agpsa/icca/>).



PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE GOFIOS AGROCANARIAS 2025, QUE SE CELEBRARÁ EN LA PALMA

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha publicado la convocatoria del Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias 2025, que organiza en colaboración con el Cabildo de La Palma, para reconocer las mejores producciones del Archipiélago

Podrán participar en el certamen las distintas variedades de gofio elaboradas en Canarias con cereales y/o leguminosas o sus mezclas, por



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

molinos de las islas que dispongan de la correspondiente autorización sanitaria (RGSA o RADCOM), que se encuentren presentes en los canales comerciales, y que respondan a marcas comerciales propias.



Se han establecido cuatro categorías de participación en función del cereal utilizado en la elaboración del producto: trigo, millo, mezcla de ambos, y a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas, distintas de las anteriores.

Los gofios participantes serán valorados por un panel de cata mediante el denominado sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas identificativas para garantizar un análisis riguroso y transparente. Las catas se celebrarán en dos sesiones, una previa el 30 de julio, y la fase final el 31 de julio, ambas en La Palma.

Las elaboraciones mejor puntuadas optarán a las distinciones 'Mejor gofio de Canarias', que únicamente podrá recaer en la producción con Identificación Geográfica Protegida (IGP); 'Mejor gofio ecológico', entre las inscritas en el Listado de Operadores de Agricultura Ecológica de Canarias que haya conseguido la máxima puntuación (con al menos 70 puntos); y 'Mejor gofio de grano local', al que podrán optar sólo los elaborados en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago que

hayan alcanzado la máxima puntuación de todas las categorías.

Los molinos participantes también podrán optar a los reconocimientos de 'Mejor imagen y presentación', 'Mejor gofio elegido por nuestros mayores', 'Distinción del jurado infantil' y 'Mejor gofio sin sal de Canarias'.

Además de estas distinciones, la producción que haya logrado la máxima puntuación, siempre que alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata, será distinguida con la gran medalla de oro. Las que logren como mínimo el 75% de los puntos estipulados recibirán una medalla de oro y aquellas que sumen al menos un 65%, obtendrán una medalla de plata.

El plazo de presentación de solicitudes finalizará a las 23:59 horas del día 16 de julio de 2025. Esta solicitud deberá ir acompañada de la documentación que se detalla en el texto de la convocatoria y se dirigirá al ICCA mediante el modelo disponible en la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria (<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/>) y en la página web del ICCA (<https://www.gobiernodecanarias.org/agpsa/icca/>).

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Real Decreto 564/2025, de 1 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 861/2018, de 13 de julio, por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y las aceitunas de mesa y por el que se modifica el Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-13412

