



COAG

Canarias

NOTICIAS

Viernes, 8 de agosto de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS PALMAS

EL CALOR SECA A LOS AGRICULTORES Y GANADEROS DE SAN MATEO

Las altas temperaturas y la falta de agua están llevando al límite a agricultores y ganaderos en San Mateo. El calor quema cultivos, vacía estanques y pone en riesgo la alimentación del ganado. Mientras el campo se agrieta, quienes lo trabajan resisten con esfuerzo diario y preocupación que aumenta cada verano.

El calor persiste con mucha fuerza en Gran Canaria y, en San Mateo, los agricultores y ganaderos desean que unas pocas nubes opaquen el sol. Si ellas, además, llegasen cargadas de agua, mucho mejor. El termómetro



COAG
Canarias

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

marcó este jueves los 35 grados en el municipio. Aunque el mercurio no ascendió tanto como lo hizo durante la jornada del pasado miércoles en la zona, los trabajadores del sector primario claman con urgencia una bajada de las temperaturas y, además, que llegue «un buen rocío». El agua escasea, el calor aprieta y las cosechas y alimentos de los animales están en peligro.



«El calor y la sequía nos tiene secos, y nunca mejor dicho», bromea Octavio Pulido que, agotado por la situación de sequía desencadenada, entre otras cosas, por las altas temperaturas, no le queda otra forma de tomarse el bochorno que no sea, obviamente, con humor. Él es propietario de una granja situada en el barrio del Hornillo y, además, tiene una quesería en el municipio junto a Guayarmina Quevedo, su mujer. Aunque ahora dedica sus días y, prácticamente su vida, al oficio de ganadero, antiguamente también trabajaba en la agricultura. «Es muy difícil seguir con este trabajo mes a mes con poca agua y ahora, encima, con tanto calor», lamenta. El precio de los alimentos de las cabras que cría es cada vez más elevado y, por este motivo, ha decidido cultivar su propia alfalfa. «Me da muchísimo miedo que se me queme con este tiempo y quedarme sin comida para ellas», prosigue. Ellos, desde primera hora de la mañana, están trabajando en el terreno. Primero cubren las necesidades de los animales y, seguidamente, se encargan de las plantaciones. «Mira, regué hace nada y ya está todo seco otra vez,

no hay forma», critica.

Pulido, con el termómetro rozando temperaturas extremas en la Isla, teme por los terrenos abandonados que rodean su granja. «Me da mucho miedo que con este calor tenga lugar algún incendio por la zona porque, todos los terrenos de alrededor están abandonados y lo único que hay es maleza», argumenta. El ganadero recuerda cómo, hace años, muchas personas del municipio se dedicaban al sector primario y, ahora, «ya no queda nadie». «Se van porque la situación con el agua y la sequía es muy crítica, es normal».

Los cultivos son los más castigados por el bochorno, pero, los animales, no se quedan atrás. Las cabras son fieles amantes de las temperaturas cálidas y pasan muchas horas al sol. Para ellas, sin embargo, superar los 30 grados ya es demasiado. «Muchas veces se queman las ubres y luego es muy complicado ordeñarlas», subraya. Las gallinas no comen, tampoco ponen huevos y, durante la ola de calor, pasan todo el día bebiendo «agua, agua y más agua».

José Antonio de La Nuez ha perdido toda su cosecha de papas. La plantó con mucho cariño e ilusión hace aproximadamente un mes y, ayer por la mañana, se dio cuenta de que estaban quemadas por el calor. «La última ola de calor que tuvo lugar hace dos semanas se cargó esta plantación», afirma. El agricultor, desde que comenzaron los primeros días de sofoco del verano, ha triplicado su consumo de agua. «Si antes me gastaba mil euros en agua, ahora me gasto tres mil», exclama. Tiene cuatro fincas y se dedica, «desde que era un crío», al campo. «Si esto sigue así, vamos a acabar muy mal, porque con tan poca agua que nos

suministran y tanto calor, no podemos hacer nada», se queja.

Al otro extremo de la finca, una manta de frutos morados decora la tierra seca y agrietada. «Eso que hay en el suelo son ciruelas que también están quemadas por el calor», aclara. En otro de sus terrenos, también tiene tomates, pimientos y judías «chamuscadas». De La Nuez cree que al menos, en cuanto a las papas, ha perdido más del ochenta por ciento de la plantación. «Entre todas las frutas y verduras que tengo, como el calor no afloje, puedo llegar a perder más de 20.000 euros», machaca.

En verano y con temperaturas extremadamente elevadas, se ve obligado a regar todos los días. «Gasto, aproximadamente, unas cuatro horas de agua». No obstante, tiene algunos trucos como, por ejemplo, bordear sus materias primas con algunos hierbajos porque, entre ellos, corre el aire y ahuyenta un poco el calor. «Esto evita que se queme lo que esté plantado», recalca. «Ahora, voy a ir a regar unos semilleros de col morada que están naciendo porque, aunque los regué hace dos horas, ya están secos y mustios», demuestra.

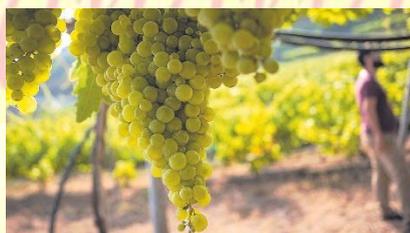
De La Nuez tiene un gran estanque en la entrada del terreno que, desde hace una semana, se encuentra prácticamente vacío. «Se supone que vienen a llenarlo mañana porque ya no me queda prácticamente nada», enseña. A pesar de que en los próximos días el estanque rebozará agua nuevamente, el agricultor sabe con certeza que no le va a durar «ni un asalto». «Esto me dura como mucho dos días y, con el calor que hace, con suerte uno», finaliza. De La Nuez, hasta la próxima semana, pondrá el foco en los tomates que, a punto de recogerlos, reza para que se puedan comer y vender. «No quiero más destrozos, de pensarlo me

pongo hasta nervioso, de verdad».

Mientras el calor no da tregua y el agua escasea, el campo en San Mateo sigue luchando contra una realidad cada vez más difícil. Agricultores y ganaderos resisten con esfuerzo diario, conscientes de que las condiciones actuales no solo amenazan sus cultivos y animales, sino también la continuidad de un oficio que durante generaciones ha sostenido la vida rural en la isla. A la espera de algún nubarrón y de unas gotas de lluvia que refresquen las tierras, los trabajadores luchan «para no quedarse totalmente secos».

UN SEGUNDO FOCO DE FILOXERA EN LA VIÑA DE TENERIFE ELEVLA LA ALERTA POR LA PLAGA

El presidente de los viticultores en Canarias, Juan Jesús Méndez, alerta de que el voraz insecto amenaza las 3.200 hectáreas de vides tinerfeñas



La plaga de la filoxera amenaza seriamente a las 3.200 hectáreas de viña de Tenerife, según explica un experto como Juan Jesús Méndez Siverio, presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avivo). La viticultura de la Isla está en alerta máxima por la presencia del devastador insecto y más aún con la aparición de un segundo foco en La Matanza de Acentejo, tras el de Valle Guerra, según confirmó ayer el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero.

Este, al igual que los representantes de los Consejos Reguladores de las seis Denominaciones de Origen (DO), solicitan prudencia, pero muestran al mismo tiempo su «extrema preocupación» por el fenómeno.

En Valle de Guerra (La Laguna) se descubrió hace días la presencia de un foco del devastador insecto *Daktulosphaira vitifoliae*, la temible y temida filoxera. Los expertos apuntan esa seria amenaza para las 3.200 hectáreas de viña cultivadas en la Isla, el equivalente a otros tantos campos de fútbol. Lo peor es que su expansión se presume en principio «imparable».

Juan Jesús Méndez es químico, enólogo y director de Bodegas Viñátigo, además de presidente de Avivo, que aglutina a 970 viticultores y 53 de las 110 bodegas de Tenerife. Califica la situación de «complicadísima y grave». Incide en que «donde ha llegado ha sido imposible erradicarla». Asegura que «preparamos un informe técnico sobre la afectación en superficie y en dinero» que llevarán a la reunión a todos los niveles convocada para el próximo miércoles. Remite a ese documento, pero calcula que «la reimplantación de esas 3.200 hectáreas a 30.000 euros cada una suponen una cantidad enorme». Aproximadamente, cien millones de euros.

Valora Méndez «una década en la que hemos perdido 300 hectáreas anuales de cultivo por falta de rentabilidad». Añade que «tenemos un viñedo con un material vegetal al que no se ha hecho el saneamiento ni la certificación adecuados». Insiste en que «tiene una carga virótica muy alta» y a eso hay que añadir «siete años de sequía persistente». Explica que «ya hemos tenido una reunión con el Cabildo y estamos convocados

para el miércoles». En este momento «hacemos una valoración de la situación y una estimación del posible impacto».

Recuerda Méndez que «escapamos en el siglo XIX de esta plaga y eso les da un carácter único a nuestros vinos». Pero reitera que «en ningún sitio donde ha llegado, se ha logrado controlarla. Lo que tenemos que hacer es que la extensión sea lo más lenta posible. Y que se adopten los medios para que la reconversión sea eficaz». Se trata, señala, de «miles de millones de insectos súper pequeñitos, de entre cero y un centímetro». Subraya: «Si su desarrollo fuese foliar (en la hoja) se podrían aplicar tratamientos que los erradiquen, pero bajo tierra, en la raíz, es imposible. Por eso hubo que injertar en Europa desde 1860, cuando llega. Y es lo que inevitablemente habrá que hacer aquí con las variedades sobre los denominados patrones americanos».

La consejería

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, asegura que han hecho «lo que teníamos que hacer» en cuanto a sanear la zona cero inicial en Valle de Guerra y luego perimetrar en los alrededores de 500 en 500 metros hasta llegar a los 1.500. Confirma un segundo foco en La Matanza y hace un llamamiento a la tranquilidad porque «no afecta a la uva, que no transporta el insecto, aunque sí puede hacerlo el viento, ni a la calidad del vino». Anuncia un decreto urgente para prohibir el traslado de material vegetal entre islas y de unas Denominaciones Origen a otras en pleno periodo de vendimia anual.

Quintero tiene la esperanza de que «el clima poco favorable a la filoxera,

que impidió que la plaga llegara a esta tierra, vuelva a servir de muro para paliarla» y que se limite a fincas abandonadas y no se extienda a las que estén cuidadas y bien atendidas. El consejero ha convocado el miércoles a todos los bodegueros de Tenerife y a las denominaciones de origen de Canarias en una cumbre vitivinícola que aborde este asunto.

Óscar Rodríguez es técnico de la Denominación de Origen (DO) Valle de Güímar: «Estar exentos de esta plaga marcó un antes y un después en nuestra viticultura. Y su aparición ahora, probablemente también». Afirma que «la preocupación es evidente» porque «se propaga y colapsa la raíz de la viña hasta acabar con ella».

Manuel Marrero preside la Bodega Cumbres de Abona, en la Denominación de Origen del mismo nombre. Señala que «estamos muy preocupados y esperamos que el Gobierno de Canarias haga todo lo posible para que esto no se extienda, lo perimetre y se puede anular a un parásito acaba con la viña como ya hizo en toda Europa». Considera este veterano viticultor que «eran otros tiempos también, con menos medios que ahora, y nos libramos afortunadamente de esa plaga». Reflexiona para acabar: «Yo pensaba que la filoxera no podía vivir en Canarias por el clima volcánico, pero parece que sí». Sentencia: «Si esto no se frena, llevaría una reconversión total de la viña en Tenerife».

AGRICULTURA LO CONFIRMA: DETECTAN UN NUEVO FOCO DE FILOXERA DE LA VID EN LA MATANZA

Narvay Quintero anuncia que se está preparando una orden para prohibir el movimiento de material vegetal y prevenir así una posible expansión. "La calidad del vino está garantizada"



Un nuevo foco de la plaga filoxera de la vid se ha detectado en una finca en el municipio de La Matanza, según informó ayer el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, sin que haya información, por el momento, su extensión, que se está investigando.

Este foco se suma al comunicado el pasado miércoles, que se encuentra localizado en nueve puntos en una propiedad particular y en terrenos cercanos abandonados en Valle de Guerra.

Quintero informó de que se está actuando rápidamente para atajar en lo posible estos focos y evitar su expansión, con medidas fitosanitarias y también dando información a los viticultores y extremando la vigilancia. Además, se está preparando una orden, que se tramitará con

la máxima celeridad, para prohibir el movimiento vegetal, extremo que ya se ha comunicado a los consejos reguladores, que se han mostrado de acuerdo con la medida. Además, anunció que el próximo miércoles se convocará a todos los consejos reguladores de Canarias y a todos los bodegueros de Tenerife para poner en común las medidas y dar más información.

Narvay Quintero aseguró que el insecto, del que hasta ahora el Archipiélago estaba libre, se introdujo en Tenerife de manera ilegal y reconoció que, "desgraciadamente, los controles no siempre funcionan. Tenemos detectadas más de setenta plagas en Canarias, que han entrado por puertos y aeropuertos y, de ahí nuestra exigencia al Gobierno de España de un mayor control en fronteras".

El consejero quiso aclarar que "la calidad de nuestro vino está garantizada, ya que la filoxera no afecta a la uva, sino a la parra y a la raíz". En cualquier caso, aclaró que se necesita algo de tiempo para determinar la posible extensión del foco o su limitación a las dos zonas en las que se ha detectado.

El insecto es un parásito que fue descrito por primera vez en 1855, en Estados Unidos. Sus daños se pueden apreciar en las raíces o en las hojas de las plantas hospedantes. En hojas da lugar a la formación de agallas provocadas por las picaduras de este insecto que son visibles en el envés de las mismas y que se corresponden con lesiones cloróticas visibles en el haz. A nivel radicular, también se observa en las raicillas la presencia de nódulos y tuberosidades ligadas a dichas picaduras. Si los síntomas afectan a la raíz principal, la vid inevitablemente se marchitará

entre los dos y los cinco años después de la infestación, provocando su muerte.

EL MEJOR QUESO DE CANARIAS SE ELABORA EN TENERIFE Y ESTÁ CUBIERTO DE CENIZA

226 quesos de 73 queserías del archipiélago participaron en el concurso este año



El Minero de leche cruda de cabra con cobertura de ceniza y *Penicillium candidum*, elaborado por Granja Ara (Tenerife), ha sido seleccionado como Mejor Queso de Canarias 2025 en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias que organiza el Gobierno de Canarias.

En total, se conceden 61 galardones, entre ellos 56 medallas (27 grandes oros, 22 oros, y 7 platas) y cinco distinciones especiales.

En el certamen, celebrado los días 9 y 10 de julio en Los Jameos del Agua (Lanzarote), participaron 226 quesos de 73 queserías del archipiélago, con un incremento de la participación de más del 35% en las dos últimas ediciones de la competición.

La distinción de Mejor Queso de Producción Limitada 2025 recayó en Los Castañeros untado con gofio, elaborado por Juan José Arencibia

Quintana en Gran Canaria, que también recibió una gran medalla de oro en la categoría de leche cruda curado de vaca.

En cuanto al Mejor Queso Popular de Canarias 2025, elegido por miembros de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote, el galardón fue para La Gloria untado con pimentón, elaborado por José Miguel Ortega Suárez en Gran Canaria, por una producción que también fue distinguida con una gran medalla de oro en el apartado de leche cruda curado de cabra.

La distinción al Mejor Queso del Jurado Infantil, correspondiente a la producción de leche de cabra más puntuada por un panel de cata conformado por escolares de varios municipios de Lanzarote, fue para el Flor Valsequillo untado con pimentón, que también obtuvo una plata entre los quesos de leche pasteurizada semicurados.

Además, el premio a la Mejor Imagen y Presentación 2025 fue para Los Quesitos de Anabel corteza enmohecida, de Anabel Caderín Castro, todos ellos producidos en Gran Canaria.

Medallas de oro

Las grandes medallas de oro se otorgaron a San Mateo de cabra ahumado, en la categoría de pasteurizado tierno (Quesos San Mateo, Gran Canaria); Guatisea de cabra (Quesería Montaña Blanca, Lanzarote) en la modalidad de pasteurizado semicurado, y Queso de Naranja de mezcla untado con gofio (Ganaranjo, Gran Canaria), en la categoría de pasteurizados curados.

A ellos se suma Bodega de oveja (Finca de Uga, Lanzarote), entre los pasteurizados viejos, y Finca Fuente Morales de mezcla untado con gofio (Juan Suárez e Hijos, Gran Canaria), en la modalidad de pasteurizados añejos.

Además, recibieron este mismo reconocimiento, en el apartado de leche cruda semicurados de cabra, Granja Las Cuevas untado con pimentón (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma), Queso de Tetir untado con pimentón (DOP Queso Majorero, de la empresa Quesos de Tetir, Fuerteventura) y Filo El Cuchillo (Quesería Filo El Cuchillo, Lanzarote).

Las grandes medallas de oro también recayeron en Rubicón ahumado (Explotaciones Rubicón, Lanzarote) de leche cruda tierno de cabra; Rosa de la Madera untado con pimentón (Quesería Rosa de la Madera, Fuerteventura), en categoría de leche cruda curado de cabra; Rubicón (Quesería Rubicón, Lanzarote) en el apartado de leche cruda viejo de cabra; y El Caidero (Yolanda Arencibia Díaz, Gran Canaria), que ganó tres de estas medallas, en los apartados de leche cruda añejo de cabra, vaca y oveja.

En la categoría de leche cruda semicurado de oveja, las grandes medallas de oro fueron para Queso Amurga (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria) y Las Cuevas untado con pimentón (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma).

Entre las producciones de leche cruda curadas de oveja se otorgaron medallas de oro a Cortijo de Pavón (DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, elaborado por José de la Cruz Mendoza,

Gran Canaria), La Pastorcita untado con gofio (Ganadería La Pared, Fuerteventura) y El Cortijo de Caideros (DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, elaborado por Cristóbal Antonio Moreno Díaz, Gran Canaria).

Asimismo, en la categoría de leche cruda curados de mezcla se concedió una gran oro a 5Senti2-Añoranza (José Salvador Betancort Pérez, Tenerife) mientras que Granja Las Cuevas (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma) se alzó con tres de estos galardones en la modalidad de leche cruda semicurados de mezcla con su queso ahumado; en la de leche cruda viejo de mezcla, con su variedad untado con pimentón; y en el apartado de leche cruda añejo de mezcla, con su queso untado con gofio.

Para completar el palmarés de grandes medallas de oro, en la categoría de queso de mezcla de cuajo vegetal y otros, recibió este premio El Cortijo de Caideros (DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, elaborado por Cristóbal Antonio Moreno Díaz, Gran Canaria, y, en el de queso de cuajo vegetal, El Cortijo de Las Hoyas (Francisco Díaz González, Gran Canaria).

Otros reconocimientos

En cuanto a las medallas de oro, fueron premiados en la categoría de pasteurizados tiernos, Maxorata de cabra (DOP Queso Majorero, elaborado por Grupo de Ganaderos de Fuerteventura) y El Farito queso de cabra ahumado (Quesería El Faro, Lanzarote).

Asimismo, Flor de Valsequillo de cabra untado con pimentón (Queso

Flor de Valsequillo, Gran Canaria) recibió un oro entre los pasteurizados semicurados, mientras que en el apartado de pasteurizados curados se reconoció a El Tofio de cabra untado con pimentón (Grupo Ganaderos de Fuerteventura) y Montesdeoca de mezcla untado con gofio (Lácteos Montesdeoca, Tenerife), que también obtuvo otro oro por su queso de cabra untado con gofio en la categoría de pasteurizados añejos.

Entre los quesos de leche cruda tiernos de cabra consiguieron un oro Caprarius (DOP Queso Majorero, elaborado por Rayco Ramos Rodríguez, Fuerteventura) y Queso de Tetir (DOP Queso Majorero, Quesos de Tetir, Fuerteventura).

En cuanto a las elaboraciones de leche cruda semicuradas de cabra se distinguió con un oro a Victorino (DOP Queso Palmero, elaborado por Doris Rocío Paredes Ollero, La Palma), Flor de Valsequillo untado con pimentón (Quesos Flor de Valsequillo, Gran Canaria), La Cazuela untado con gofio (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria), Luna de Awara (DOP Queso Palmero) y Luna de Awara ahumado (DOP Queso Palmero), ambos producidos en La Palma por Lácteos Inlaka.

También recibieron este reconocimiento, en la modalidad leche cruda curado de cabra, La Ampuyenta (DOP Queso Majorero, elaborado por Héctor Luis Cabrera González, Fuerteventura) y Flor de Valsequillo (Quesos Flor de Valsequillo, Gran Canaria).

En el apartado de leche cruda semicurado de vaca obtuvo el oro, Quesería Artesana del Rosario Agaete (Macarena Rosario Expósito, Gran Canaria); en leche cruda tierno de oveja, Las Cuevas ahumado (Félix

Alberto Gil Rodríguez, La Palma), y en leche cruda tierno de mezcla, Quesos Amurga (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria).

Por su parte, en leche cruda curado de mezcla, La Pastora untado con pimentón (Ganadería La Pared, Fuerteventura) y Cardona untado con gofio (Quesos Cardona, Gran Canaria), marca que también obtuvo un oro por su elaboración Cardona en la modalidad de leche cruda semicurado de mezcla.

Además, en la categoría de queso con presencia de moho en su interior logró el oro La Pluie (Finca de Uga, Lanzarote).

Las medallas de plata recayeron en El Farito de cabra untado con gofio (Quesería El Faro, Lanzarote); Selectum de mezcla untado con pimentón (Grupo Ganaderos de Fuerteventura); y San Mateo untado con pimentón (Quesos San Mateo, Gran Canaria), todos ellos pasteurizados semicurados.

Además, en el apartado leche cruda semicurado de cabra, recibieron una plata, Caprarius untado con pimentón (DOP Queso Majorero, elaborado por Rayco Ramos Rodríguez, Fuerteventura); y La Cazuela (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria). En cuanto a la modalidad de leche cruda tierno de cabra, la plata fue para El Cantil (Alicia Martínez Peña, Fuerteventura).

'LAS CUEVAS' OBTIENE VARIAS DISTINCIONES EN EL CONCURSO DE QUESOS AGROCANARIAS

El queso Minero de leche cruda de cabra con cobertura de ceniza y el hongo *Penicillium candidum*, elaborado por Granja Ara (Tenerife), ha sido seleccionado como Mejor Queso de Canarias 2025 en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias que organiza el Gobierno regional



Desde 2012 Melquiades Expósito elabora en esta empresa ubicada en Santa Úrsula quesos y otros derivados de leche de caprino de producción ecológica mediante técnicas artesanales.

“El queso premiado se caracteriza por su doble cobertura, una interior de ceniza alimentaria, y otra exterior, formada a partir del hongo *Penicillium candidum*, que se usa habitualmente en quesos tipo rulo o camembert para formar una película protectora de color blanco alrededor de la corteza”, señala la Consejería de Agricultura.

En el certamen, celebrado los pasados días 9 y 10 de julio en Los Jameos del Agua (Lanzarote), participaron 226 quesos de 73 queserías del

archipiélago, con un incremento de la participación de más del 35% en las dos últimas ediciones de la competición.

“El concurso es un reconocimiento merecido para nuestras queseras y queseros por combinar la excelencia de la cabaña ganadera y la elaboración artesanal con su saber hacer. Con su labor diaria han convertido a Canarias en un referente mundial del queso”, ha señalado el consejero, Narvay Quintero.

La distinción de Mejor Queso de Producción Limitada 2025 recayó en Los Castañeros untado con gofio, elaborado por Juan José Arencibia Quintana en Gran Canaria.

En cuanto al Mejor Queso Popular de Canarias 2025, elegido por miembros de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote, el galardón fue para La Gloria untado con pimentón, elaborado por José Miguel Ortega Suárez en Gran Canaria.

Por otra parte, la distinción al Mejor Queso del Jurado Infantil, correspondiente a la producción de leche de cabra más puntuada por un panel de cata conformado por escolares de varios municipios de Lanzarote, fue para el Flor Valsequillo untado con pimentón.

Además, el premio a la Mejor Imagen y Presentación 2025 fue para Los Quesitos de Anabel corteza enmohecida, de Anabel Caderín Castro, todos ellos producidos en Gran Canaria.

Las grandes medallas de oro se otorgaron a San Mateo de cabra

ahumado, en la categoría de pasteurizado tierno (Quesos San Mateo, Gran Canaria); Guatisea de cabra (Quesería Montaña Blanca, Lanzarote) en la modalidad de pasteurizado semicurado; Queso de Naranjo de mezcla untado con gofio (Ganaranjo, Gran Canaria), en la categoría de pasteurizados curados; Bodega de oveja (Finca de Uga, Lanzarote), entre los pasteurizados viejos; y Finca Fuente Morales de mezcla untado con gofio (Juan Suárez e Hijos, Gran Canaria), en la modalidad de pasteurizados añejos.

Además, recibieron este mismo reconocimiento, en el apartado de leche cruda semicurados de cabra, Granja Las Cuevas untado con pimentón (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma), Queso de Tetir untado con pimentón (DOP Queso Majorero, de la empresa Quesos de Tetir, Fuerteventura) y Filo El Cuchillo (Quesería Filo El Cuchillo, Lanzarote).

Las grandes medallas de oro también recayeron en Rubicón ahumado (Explotaciones Rubicón, Lanzarote) de leche cruda tierno de cabra; Rosa de la Madera untado con pimentón (Quesería Rosa de la Madera, Fuerteventura), en categoría de leche cruda curado de cabra; Rubicón (Quesería Rubicón, Lanzarote) en el apartado de leche cruda viejo de cabra; y El Caidero (Yolanda Arencibia Díaz, Gran Canaria), que ganó tres de estas medallas, en los apartados de leche cruda añejo de cabra, vaca y oveja.

En la categoría de leche cruda semicurado de oveja, las grandes medallas de oro fueron para Queso Amurga (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria) y Las Cuevas untado con pimentón (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma).

Entre las producciones de leche cruda curadas de oveja se otorgaron medallas de oro a Cortijo de Pavón (DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, elaborado por José de la Cruz Mendoza, Gran Canaria), La Pastorcita untado con gofio (Ganadería La Pared, Fuerteventura) y El Cortijo de Caideros (DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, elaborado por Cristóbal Antonio Moreno Díaz, Gran Canaria).

En la categoría de leche cruda curados de mezcla se concedió una gran oro a 5Senti2-Añoranza (José Salvador Betancort Pérez, Tenerife) mientras que Granja Las Cuevas (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma) se alzó con tres de estos galardones en la modalidad de leche cruda semicurados de mezcla con su queso ahumado; en la de leche cruda viejo de mezcla, con su variedad untado con pimentón; y en el apartado de leche cruda añejo de mezcla, con su queso untado con gofio.

Para completar el palmarés de grandes medallas de oro, en la categoría de queso de mezcla de cuajo vegetal y otros, recibió este premio El Cortijo de Caideros (DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor y Queso de Guía, elaborado por Cristóbal Antonio Moreno Díaz, Gran Canaria); y, en el apartado de queso de cuajo vegetal, El Cortijo de Las Hoyas (Francisco Díaz González, Gran Canaria).

Otros reconocimientos (ampliación)

En cuanto a las medallas de oro, fueron premiados en la categoría de pasteurizados tiernos, Maxorata de cabra (DOP Queso Majorero, elaborado por Grupo de Ganaderos de Fuerteventura) y El Farito queso de cabra ahumado (Quesería El Faro, Lanzarote). Asimismo, Flor de

Valsequillo de cabra untado con pimentón (Queso Flor de Valsequillo, Gran Canaria) recibió un oro entre los pasteurizados semicurados, mientras que en el apartado de pasteurizados curados se reconoció a El Tofio de cabra untado con pimentón (Grupo Ganaderos de Fuerteventura) y Montesdeoca de mezcla untado con gofio (Lácteos Montesdeoca, Tenerife), que también obtuvo otro oro por su queso de cabra untada con gofio en la categoría de pasteurizados añejos.

Entre los quesos de leche cruda tiernos de cabra consiguieron un oro Caprarius (DOP Queso Majorero, elaborado por Rayco Ramos Rodríguez, Fuerteventura) y Queso de Tetir (DOP Queso Majorero, Quesos de Tetir, Fuerteventura). En cuanto a las elaboraciones de leche cruda semicuradas de cabra se distinguió con un oro a Victorino (DOP Queso Palmero, elaborado por Doris Rocío Paredes Ollero, La Palma), Flor de Valsequillo untado con pimentón (Quesos Flor de Valsequillo, Gran Canaria), La Cazuela untado con gofio (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria), Luna de Awara (DOP Queso Palmero) y Luna de Awara ahumado (DOP Queso Palmero), ambos producidos en La Palma por Lácteos Inlaka.

También recibieron este reconocimiento, en la modalidad leche cruda curado de cabra, La Ampuyenta (DOP Queso Majorero, elaborado por Héctor Luis Cabrera González, Fuerteventura) y Flor de Valsequillo (Quesos Flor de Valsequillo, Gran Canaria). En el apartado de leche cruda semicurado de vaca obtuvo el oro, Quesería Artesana del Rosario Agaete (Macarena Rosario Expósito, Gran Canaria); en leche cruda tierno de oveja, Las Cuevas ahumado (Félix Alberto Gil Rodríguez, La Palma); en leche cruda tierno de mezcla, Quesos Amurga (Antonio Alejandro Suárez

Perdomo, Gran Canaria); en leche cruda curado de mezcla, La Pastora untado con pimentón (Ganadería La Pared, Fuerteventura) y Cardona untado con gofio (Quesos Cardona, Gran Canaria), marca que también obtuvo un oro por su elaboración Cardona en la modalidad de leche cruda semicurado de mezcla. Además, en la categoría de queso con presencia de mohos en su interior logró el oro La Pluie (Finca de Uga, Lanzarote).

Finalmente, las medallas de plata recayeron en El Farito de cabra untado con gofio (Quesería El Faro, Lanzarote); Selectum de mezcla untado con pimentón (Grupo Ganaderos de Fuerteventura); y San Mateo untado con pimentón (Quesos San Mateo, Gran Canaria), todos ellos pasteurizados semicurados.

Además, en el apartado leche cruda semicurado de cabra, recibieron una plata, Caprarius untado con pimentón (DOP Queso Majorero, elaborado por Rayco Ramos Rodríguez, Fuerteventura); y La Cazuela (Antonio Alejandro Suárez Perdomo, Gran Canaria). En cuanto a la modalidad de leche cruda tierno de cabra, la plata fue para El Cantil (Alicia Martínez Peña, Fuerteventura).

El concurso se rigió por un sistema de cata ciega donde el panel de cata, conformado en esta ocasión por veintitrés catadores y catadoras, especialistas en el análisis de productos agroalimentarios, evaluó las muestras sin conocer las marcas de las producciones analizadas. Con sus valoraciones han determinado las producciones premiadas, las cuales podrán utilizar durante un año el distintivo oficial del premio obtenido y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción que el

ICCA organiza a lo largo del año. Asimismo, a las queserías que hayan sido admitidas en este concurso, se les abonarán los gastos de inscripción y logística en el Campeonato Gourmets Quesos que se celebra anualmente en Madrid.

INFONORTE
digital.com

LAS QUESERÍAS DE LA VILLA DE MOYA PREMIADAS EN EL CONCURSO OFICIAL AGROCANARIAS

El certamen que se ha celebrado en Los Jameos del Agua ha concedido un total de 61 galardones



Las queserías de la Villa de Moya, concretamente Los Castañeros, El Caidero y el Cortijo de Las Hoyas, han sido premiadas en el Concurso Oficial Agrocanarias.

La distinción de Mejor Queso de Producción Limitada 2025 recayó en Los Castañeros un queso untado con gofio, que ha sido elaborado por Juan José Arencibia Quintana, y que también recibió una gran medalla de oro en la categoría de leche cruda curado de vaca.



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

Mientras, la quesería El Caidero, de Yolanda Arencibia Díaz alcanzó la gran medalla de oro en los tres apartados de leche cruda añejo de cabra, vaca y oveja. Para completar el palmarés de la Villa de Moya en estos premios, Francisco Díaz González y su quesería El Cortijo de Las Hoyas, obtuvieron la medalla de oro en el apartado de queso de cuajo vegetal.

El Concurso Oficial Agrocanarias está organizado por el Gobierno de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con el Cabildo de Lanzarote y los Centros de Arte y Cultura (CACT) en esta edición, con el objetivo de promocionar las mejores producciones agroalimentarias del Archipiélago.

El certamen se ha celebrado en Los Jameos del Agua ha concedido un total de 61 galardones, entre ellos 56 medallas -27 grandes oros, 22 oros y 7 platas- y cinco distinciones especiales participando en el concurso un total de 226 quesos de 73 queserías.

EL PSOE DE LA ALDEA SOLICITA UN PLENO EXTRAORDINARIO Y URGENTE PARA TRATAR LA FALTA DE AGUA EN EL SECTOR PRIMARIO

La oposición reclama transparencia y soluciones ante la negativa del gobierno local a declarar la emergencia hídrica en el municipio



El grupo municipal socialista en el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás ha presentado por escrito la solicitud de celebración de un pleno extraordinario y urgente utilizando la Ley Reguladora de las Bases del Régimen Local que permite a la oposición forzar la convocatoria de un pleno extraordinario para tratar temas concretos.

Es la primera ocasión que el grupo municipal socialista hace uso de esta norma legal durante este mandato, "pero la urgencia e importancia del tema a tratar hace que desde el PSOE de La Aldea consideremos importante tener un pleno extraordinario con un único punto en el orden del día: situación de la escasez de agua que afecta al sector agrícola y declaración de la emergencia hídrica en La Aldea de San Nicolás", señalan los socialistas.

En dos ocasiones el grupo socialista ha propuesto en pleno que se declare la emergencia hídrica, la primera hace algo más de un año, cuando la escasez de agua a consecuencia de la falta de lluvia preocupó a los agricultores y se provocaron las primeras restricciones. Y este mismo año, en el pleno de marzo se volvió a insistir en esta idea. En ambas ocasiones el Grupo de Gobierno, formado por Nueva Canarias y el Partido Popular, ha rechazado la propuesta realizada por nuestro portavoz, David Godoy, asegurando además que no existían tales problemas.

Desde el PSOE de La Aldea consideramos importante que el grupo de gobierno exponga las medidas que se están llevando a cabo para garantizar el agua a todo el sector primario en nuestro municipio, que es el motor de nuestra economía, apunta David Godoy, portavoz

socialista.

Esperamos que el Alcalde entienda la urgencia de este debate y la importancia que tiene en nuestro municipio y no dilate la celebración del mismo, como ya hizo con la Junta Extraordinaria de la SASAC, pudiendo celebrarse, si el alcalde lo convoca, a mediados de la próxima semana.



GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución n.º 2469 de 7 de agosto de 2025 de la Dirección General de Agricultura por la que se reajustan las anualidades establecidas en la Resolución n.º 2136 de 17 de julio de 2025 por la que se conceden las subvenciones destinadas a inversiones en modernización y/o mejora de explotaciones agrarias, en el ámbito de la agricultura, del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, convocadas por la Orden de 11 de abril de 2024 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, periodo 2025, y se autoriza el abono anticipado de la primera anualidad a algunas personas.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/068317e3-91c4-41ce-878c-a4b59c8ff1d5>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Orden APA/869/2025, de 28 de julio, por la que se concede el Premio Alimentos de España Mejores Vinos, año 2025.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-16477

Anuncio de formalización de contratos de: Junta de Contratación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Objeto: Análisis de la caracterización y proyección

del sector de la producción ecológica de España, 2025-2027.
Expediente: 202505100033.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-28860

CABILDO DE TENERIFE

Anuncio relativo al reconocimiento de la obligación de las subvenciones para la adquisición de reproductoras de la especie bovina de aptitud lechera, por parte de ganaderos de vacuno de la isla de Tenerife, ejercicios 2024 y 2025.

<https://acortar.link/3zxVLV>

CABILDO DE GRAN CANARIA

CONVOCATORIA DE SUBVENCIONES PARA EL MANTENIMIENTO Y LA RECRÍA DE DETERMINADAS ESPECIES GANADERAS, PERIODO 2024-2027 (B.O.P 28-08-2024)

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=3497984>

CABILDO DE LA GOMERA

ANUNCIO RESOLUCIÓN DEFINITIVA "SUBVENCIÓN EXTRAORDINARIA PARA EL SECTOR PRIMARIO DE LA ISLA DE LA GOMERA", AÑO 2024.

<https://lagomera.sedelectronica.es/board/975b37c8-f59b-11de-b600-00237da12c6a/>