

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

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

**EL TIME**.es

**JUAN RAMÓN MARÍN: “EL 100% DE ALUMNOS QUE TITULAN EN LA ESCUELA DE CAPACITACIÓN AGRARIA ENCUENTRAN EMPLEO DE MANERA INMEDIATA”**

La Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane inauguró hoy el nuevo curso escolar en un acto que reunió a numerosos jóvenes de la isla, protagonistas de un centro que, en palabras de la consejera de Presidencia, Nieves Lady Barreto, “son lo más importante, que haya gente que permita mantener la escuela abierta”



El director general de Agricultura, Juan Ramón Marín, destacó durante su intervención la alta inserción laboral de los egresados: "El 100% de los alumnos que titulan en estas escuelas encuentran empleo de manera inmediata". Marín subrayó que este logro se cumple tanto en la rama agraria como en la formación impartida en los institutos marítimo-pesqueros del archipiélago, lo que confirma "que tenemos un servicio público en Canarias que ofrece un nivel y calidad de primer nivel, en la formación de jóvenes que se quieren incorporar al campo".

En esta línea, añadió que los resultados avalan la inversión pública en estas enseñanzas, pues "se cumple con el objetivo de destinar dinero público a la formación, porque estos jóvenes pueden tener una herramienta mejor para hacer frente al día a día del mundo agrario, pesquero y forestal".

Marín adelantó además que desde la Dirección General se continuará apoyando al alumnado con medidas específicas, "como los 6 millones de euros destinados este año para darle continuidad a esta formación", remarcando que el mundo rural "sigue dinámico y activo".

Por su parte, la consejera Barreto insistió en la necesidad de mantener la apuesta institucional en este sector. "Seguir apostando por la formación en un sector como este, que requiere formación para poder continuarlo, como en la isla de La Palma, cuyo sector tiene el peso y la

importancia que tiene, es seguir apostando por el futuro y por la economía. Y en los tiempos en los que vivimos esa apuesta debe ser aún más importante”.

El alcalde de Los Llanos de Aridane, Javier Llamas, también intervino para poner en valor el papel de la escuela en el municipio: “Desde 1986 ha formado a muchas personas en el mundo agrícola y ganadero, y que se siga manteniendo en nuestra isla, una isla eminentemente rural, es muy importante para que se siga formando a los jóvenes agricultores del futuro”.

Enlace al video de la noticia: [https://youtu.be/CbJ\\_svwNGfU](https://youtu.be/CbJ_svwNGfU)

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS ISLAS

## LA HISTÓRICA BODEGA ECHA EL CIERRE TRAS LA MARCHA DE LA EMPRESA DE QUESEROS

La concesionaria deja la gestión del histórico espacio que vende y promociona el queso de flor con denominación



Durante las recientes fiestas patronales de la Virgen causó una gran

sorpresa que el histórico local de la Bodega permaneciera cerrado, pese a la escasa oferta gastronómica que tiene el casco antiguo de Guía. Y tiene su explicación, la empresa concesionaria Delicias Queseras Canarias ha comunicado al Ayuntamiento que no le resulta rentable la actividad después de algo más de un año bajo su gestión. De momento, y tras casi dos meses de cierre al público, el alcalde, Alfredo Gonçalves, asegura que trabajan para poder sacar una nueva oferta pública para atraer a otra empresa, para que los turistas y residentes puedan volver a disponer de un punto de encuentro en el que la joya gastronómica con denominación de origen del queso de flor tenga un rincón de referencia.

La antigua y emblemática Bodega de Chago era un santuario del queso de flor de Guía, y un viaje al pasado. Y también uno de los pocos lugares especializados en el producto estrella del municipio.

Y, si los representantes municipales admiten que cada vez hay menos productores, también son contados con los dedos de la mano los puntos de venta directos dedicados a dar a degustar este producto. Y este era uno de ellos.

La Bodega había logrado superar sus vaivenes, que llegaron incluso a amenazar hace dos décadas con un cierre definitivo de este comercio centenario, que alcanzó más tarde su propia trayectoria con la familia Gil desde 1936. No en vano, su relevancia y la movilización social fue tal, que, tras su cierre en 2007, el Ayuntamiento materializó la adquisición del inmueble, culminó la reforma y la puso de nuevo en servicio. Hace seis años volvió a abrir sus puertas como Centro de Interpretación Turística La Bodega.

Al frente del establecimiento se pusieron los propietarios de una de las queserías más premiadas del Archipiélago, la del Cortijo de Pavón.

En mayo de 2024, la empresa Delicias Queseras Canarias se convirtió en la nueva concesionaria de La Bodega de Guía, anunciando entonces una ampliación de horarios, nuevas propuestas gastronómicas y de carácter lúdico, además de abrir sus puertas también los fines de semana por la noche, «recuperando así este lugar como punto de encuentro y disfrute para público de todas las edades». Y su primera gran cita fue el 31 de mayo, en el puente del Día de Canarias, con un acto en el que se partió un queso de 70 kilos con fines solidarios, según anunciaron entonces.

La aventura empresarial ha durado apenas un año, pese a su ubicación privilegiada, en la entrada de la ciudad. Un cartel habla de un cierre temporal, pero la realidad es que desde hace unos dos meses la concesionaria de este inmueble de titularidad municipal decidió echar el cierre porque el negocio no cumplía con sus expectativas. Y con ello, se ha ido, aunque sea de forma temporal lo que ha sido una parada obligatoria y un atractivo turístico para los visitantes, que llegaban a Guía en busca de atractivo etnográfico en su decoración y de la joya quesera de la comarca norte de Gran Canaria.

Ni siquiera el atractivo de seguir activo durante las fiestas patronales del municipio, que es cuando hay un mayor movimiento de público, sirvió para mantener abierta las puertas de este singular edificio construido en 1911, que se convirtió a lo largo del pasado siglo XX en un lugar emblemático y un referente en la comarca como tienda de ultramarinos por sus productos de alta calidad y, principalmente, por la variedad de

quesos que ofrecía, entre los que destacaba el de flor.

Alfredo Gonçalves señala que están trabajando para sacar una nueva concesión para poder reabrir la Bodega, para que el casco de Guía vuelva a tener una mesa para degustar su joya gastronómica.

Hoy en día, tras su reforma y manteniendo la atmósfera de antaño, la Bodega sigue siendo un lugar donde conocer, degustar y adquirir quesos artesanos. Además, el visitante podía recibir información turística del municipio a través recursos multimedia. «La Bodega es un emblema recuperado de la ciudad, un rincón lleno de historia y un lugar de reunión perfecto donde encontrar otros productos tradicionales como los dulces de Guía y la artesanía del municipio», señalaba su propuesta promocional.

## **LOS AGUACATES, A 17 EUROS, Y LOS MANGOS, A CUATRO, VUELAN EN LA FERIA DE MOGÁN**

¿Por qué Mogán se consolida como el rey del mango en Canarias?



Miles de personas acudieron a la llamada de la VIII Feria del Mango y del Aguacate de Verano que se celebró ayer en Playa de Mogán. Los primeros en llegar lo hicieron bien temprano, sobre las 8.00 de la

mañana, para aparcar en la zona en previsión del jaleo que se iba a liar después, como ocurrió a las pocas horas con la caravana en la autopista que ralentizaba la entrada a la playa.

Quince puestos de productores agrícolas ofrecían unos 6.000 kilos de mangos y mangas, a cuatro euros, y unos 1.000 kilos de aguacates, la mayoría de la variedad antillana, con un precio entre los 12 y los 17 euros. La apertura de la venta estaba acordada por el Ayuntamiento y los agricultores a las 9.30 horas, y a esa misma hora ya se agolpaba la gente con disputas sobre quién llegó primero y por qué lado debía hacerse la cola. Una vez que el reloj marcó esa hora, comenzó el trajín de bolsas y cajas cargadas.

Además de los productos estrella del municipio, también se ofrecían otras frutas tropicales que se dan en el suelo moganero: guanábanas, algunas de gran tamaño; piñas tropicales, pitayas, carambolas, zapote, granadas, maracuyá, papayas y lúcuma. «¿Lúcuma, y eso qué es?» preguntaban algunos con curiosidad, y la respuesta del agricultor se repetía como un mensaje grabado: «es una fruta que viene de Perú y que sabe más o menos como el zapote, pero más pastosa».

Otra de las curiosidades era la variedad de mangos producidos en Mogán: Tommy Atkins, Isis, Valencia Pride, Ford, Keent, Ossten, Keitt y Heidi. «Lo que las diferencia es la piel, el grado de dulzura y la cantidad de fibra que tenga», explicaba José, que atendía en el puesto de Belén Miranda Llarena, con varios cientos de kilos para la venta directa.

Fernando, en algo más de una hora y media, había despachado 1.200

kilos de mangas y cientos más de aguacates, y se preparaba para recibir más mercancía «porque me dijeron que sigue viniendo gente que ahora está en la caravana para llegar aquí».

El concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Mogán, Neftalí Sabina, informó que solo una hora y media después de abrir los puestos se había vendido «el 60% de la cosecha». El edil destacó que esta iniciativa «es un homenaje a los agricultores y productores del municipio», y adelantó que ya trabajan en la feria del aguacate de invierno, prevista a principios de diciembre.

La alcaldesa Onalia Bueno auguraba desde temprano un nuevo éxito de la feria agrícola. Recordó que en el último pleno se aprobó provisionalmente la marca de garantía 'Sabor de Mogán', para certificar y diferenciar los productos agroalimentarios locales.

Muchas de las personas que visitaron la feria coincidían en que los precios eran similares a los de los supermercados, pero aun así salían cargados. Eduardo y Rosi, una pareja de Vecindario, se llevaban una caja de 15 kilos de mangas y cuatro aguacates: «la calidad es mejor y la recogieron estos días, por lo que está más fresca».

### Beneficios para el productor

Cruci, llegada desde la capital grancanaria, se llevaba más de 10 kilos de mangas junto a sus hijas. «Ya había bastante gente», contaba.

José y María José también vinieron de Las Palmas con «un poco de todo: aguacates, mangas y piña tropical». Afirmaban que «no compensa venir

solo por el precio, compensa porque el dinero va directo al agricultor, sin intermediarios».

Además de fruta, había puestos de restauración, aceite de oliva virgen, pan, dulces, zumo de caña de azúcar y artesanía. La afluencia de público fue tanta que los restauradores pidieron alargar el horario hasta las 15.00 horas.

Antonio Bello, técnico de Agricultura, subrayó que mientras el cultivo del aguacate está estancado en 35 hectáreas, el mango ha crecido hasta las 110 hectáreas: «Mogán es el rey del mango», afirmó. El municipio produce el 30% de todo el mango de Canarias. También recordó que la pérdida del aguacate se debe en parte al cambio climático, que afecta mucho a esta fruta.



## ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LA VIII FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN

Más de 5.000 kilos de mangos y 1.200 de aguacate protagonizaron la cita agrícola en Playa de Mogán



Este domingo 14 de septiembre, la Avenida del Castillete de Playa de Mogán acogió la VIII edición de la Feria del Mango y el Aguacate de Verano, que volvió a reunir a miles de personas en torno a los productos estrella de la agricultura local. En esta ocasión se pusieron a la venta más de 5.000 kilos de mangos y 1.200 kilos de aguacates, junto a una amplia oferta de frutas, verduras, productos elaborados y artesanía.

Desde antes de la apertura, a las 9:30 horas, cientos de personas aguardaban en los 15 puestos de agricultores y agricultoras del municipio para adquirir los preciados productos de la tierra. La masiva asistencia se reflejó en las colas de vehículos que llenaron los estacionamientos habilitados, así como en el gran número de visitantes que optaron por el transporte público. Algunos vendedores agotaron sus existencias en menos de dos horas, colgando el cartel de "todo vendido".

Los asistentes disfrutaron de diferentes variedades de mango —como Osteen, Keitt o Valencia Pride— y de aguacate de verano o de raza antillana. El concejal de Agricultura, Neftalí Sabina, destacó además la presencia de "una variedad de productos tropicales que se dan en el municipio como papaya, guanábana, guayaba o pitaya. Además, se han vendido los 700 kilos de piña tropical cultivada en Veneguera y Tabaibales".

Los precios de venta oscilaron entre dos y cuatro euros por kilo en el caso del mango, y entre siete y diez euros por kilo en el del aguacate.

El evento contó también con nueve puestos de productos elaborados

—como pan, miel, mermeladas o quesos—, veinte de artesanía y doce gastronómicos, donde el mango y el aguacate fueron protagonistas en pinchos, zumos, helados y postres.

La jornada estuvo amenizada por las actuaciones del Mariachi Peleón y Yamilei Cruz, la Parranda El Mejunje y el grupo LP Son, que pusieron música y ritmo al encuentro hasta las 15:00 horas.

"Quiero agradecer la colaboración de las instituciones públicas como el Cabildo de Gran Canaria, el Ayuntamiento de Mogán y sus trabajadores, así como a Puertos de Mogán S.A. por cedernos el espacio. También agradecer a la entidad CajaSiete, que siempre apoya iniciativas que ponen en valor al sector primario y que, en esta ocasión, además, ha obsequiado con sombreros a los asistentes", subrayó Sabina. El edil estuvo acompañado en la presentación por concejales del grupo de gobierno local y por José Luis Díaz, director de la oficina de CajaSiete de Arguineguín.



## **ABIERTA LA INSCRIPCIÓN PARA LA FERIA DE GANADO DE LA MANZANA 2025**

Valleseco celebra el 28 de septiembre su tradicional feria con 350 ejemplares y 7.000 euros en premios, dentro de las Fiestas de La Encarnación y La Manzana



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



La Concejalía de Sector Primario, dirigida por Pacuco Rodríguez Vega, tiene abierto el plazo de inscripción para participar en la Feria de Ganado de La Manzana 2025, que se celebrará el domingo 28 de septiembre en el paraje del Área Recreativa de La Laguna, en Valleseco.

Las preinscripciones podrán formalizarse hasta este miércoles 17 de septiembre a través de la sede electrónica del Ayuntamiento o de manera presencial en el Registro Municipal.

Con esta cita, Valleseco inaugura las actividades de las Fiestas de la Encarnación y de la Manzana, apostando por el sector primario y la preservación de las tradiciones. El objetivo es ofrecer una jornada para que las familias disfruten de los mejores ejemplares de la cabaña ganadera de la isla en un entorno único como La Laguna de Valleseco.

Este año se espera la participación de unos 350 ejemplares de ganado, manteniendo la cuantía económica de 7.000 euros en premios para los mejores animales presentados.

### Programa de actividades

Desde primera hora de la mañana se desarrollarán actividades

tradicionales como:

- Trilla con vacas.
- Paseos en burro.
- Exhibición de trasquila.
- Taller de ordeño y elaboración de quesos.

Además, la jornada incluirá el inicio de la cuarta Copa Hípica SVF, uno de los platos fuertes del día, que marcará también el comienzo de la temporada de carreras de caballos con cuadras procedentes de La Palma, Tenerife y Gran Canaria.

Las personas participantes deberán disponer el día del evento de la auto-guía o guía anual autorizada por la Consejería correspondiente.

En caso de que el ganado sea presentado por persona distinta del propietario/a o responsable que figure en la solicitud de inscripción, será obligatoria una autorización firmada por el/la propietario/a para poder participar en la Feria.

Publicación de anuncio: <https://valleseco.sedelectronica.es/preview-document/58ca0535-d56a-475d-b23c-b362dc653541/>

## ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LA VIII FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE VERANO DE MOGÁN

Más de 5000 kilos de mangos y 1200 de aguacate protagonizaron la cita agrícola en Playa de Mogán



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



Este domingo 14 de septiembre, la Avenida del Castillete de Playa de Mogán acogió la VIII edición de la Feria del Mango y el Aguacate de Verano, que volvió a reunir a miles de personas en torno a los productos estrella de la agricultura local. En esta ocasión se pusieron a la venta más de 5.000 kilos de mangos y 1.200 kilos de aguacates, junto a una amplia oferta de frutas, verduras, productos elaborados y artesanía.

Desde antes de la apertura, a las 9:30 horas, cientos de personas aguardaban en los 15 puestos de agricultores y agricultoras del municipio para adquirir los preciados productos de la tierra. La masiva asistencia se reflejó en las colas de vehículos que llenaron los estacionamientos habilitados, así como en el gran número de visitantes que optaron por el transporte público. Algunos vendedores agotaron sus existencias en menos de dos horas, colgando el cartel de "todo vendido".

Los asistentes disfrutaron de diferentes variedades de mango —como Osteen, Keitt o Valencia Pride— y de aguacate de verano o de raza antillana. El concejal de Agricultura, Neftalí Sabina, destacó además la presencia de "una variedad de productos tropicales que se dan en el municipio como papaya, guanábana, guayaba o pitaya. Además, se han vendido los 700 kilos de piña tropical cultivada en Veneguera y

Tabaibales”.

Los precios de venta oscilaron entre dos y cuatro euros por kilo en el caso del mango, y entre siete y diez euros por kilo en el del aguacate.

El evento contó también con nueve puestos de productos elaborados —como pan, miel, mermeladas o quesos—, veinte de artesanía y doce gastronómicos, donde el mango y el aguacate fueron protagonistas en pinchos, zumos, helados y postres.

La jornada estuvo amenizada por las actuaciones del Mariachi Peleón y Yamilei Cruz, la Parranda El Mejunje y el grupo LP Son, que pusieron música y ritmo al encuentro hasta las 15:00 horas.

“Quiero agradecer la colaboración de las instituciones públicas como el Cabildo de Gran Canaria, el Ayuntamiento de Mogán y sus trabajadores, así como a Puertos de Mogán S.A. por cedernos el espacio. También agradecer a la entidad CajaSiete, que siempre apoya iniciativas que ponen en valor al sector primario y que, en esta ocasión, además, ha obsequiado con sombreros a los asistentes”, subrayó Sabina. El edil estuvo acompañado en la presentación por concejales del grupo de gobierno local y por José Luis Díaz, director de la oficina de CajaSiete de Arguineguín.