



NOTICIAS

Domingo, 26 de octubre de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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



Canarias Noticias

LA FERIA KM.0 GRAN CANARIA CELEBRA SU 33ª EDICIÓN EN TELDE CON UN HOMENAJE AL MAR Y AL PRODUCTO LOCAL

La consejera de Desarrollo Económico, Minerva Alonso, inauguró este sábado la feria, que reúne a 40 productores —20 de ellos del municipio de Telde— en el Parque Urbano de Melenara

La consejera de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso, inauguró este sábado la 33ª edición de la Feria Km.0 Gran Canaria, que se celebra durante todo el fin de semana en el Parque Urbano de Melenara (Telde). El encuentro



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

reúne a 40 productores de toda la isla, de los cuales 20 pertenecen al municipio anfitrión, consolidando a esta cita como uno de los principales escaparates del producto local y de proximidad.



En su intervención, la consejera destacó “la importancia de este tipo de espacios, que permiten acercar al público el trabajo y el esfuerzo de quienes sostienen el tejido productivo de Gran Canaria”. Alonso subrayó que “la Feria Km.0 no solo impulsa la economía local y la sostenibilidad, sino que refuerza el orgullo por lo nuestro, por el producto de kilómetro cero y por los productores que forman parte esencial del paisaje y la identidad de esta isla”.

En esta edición, la Feria Km.0 dirige su mirada hacia la costa con el propósito de reconocer la labor del sector pesquero artesanal. La Cooperativa de Pescadores de Melenara ocupa un lugar destacado en el recinto, como símbolo de la conexión entre el mar y la economía local, y de la relevancia del municipio de Telde como uno de los principales núcleos pesqueros de Gran Canaria.

Además de la representación pesquera, los asistentes pueden disfrutar de una amplia muestra de productos elaborados en el municipio, como los vinos de Bodega La Higuera Mayor, Bodega Hinojo y Señorío de

Cabrera; la miel de Colmenar La Violeta; los helados artesanales de Helados El Canario; las mermeladas de Isla Bonita o los quesos de Lomo Gallego, entre otros muchos.

Durante el acto de inauguración, la consejera estuvo acompañada por la concejala de Sector Primario, María González Calderín, quien coincidió en destacar el valor que tiene esta feria para visibilizar el talento y la calidad de los productores del municipio.

La Feria Km.0 Gran Canaria tiene como objetivo dinamizar la economía local, fomentar el consumo responsable y sostenible y reconocer la labor de los pequeños productores que, día a día, trabajan por mantener viva la agricultura, la ganadería, la pesca y la artesanía de la isla. En sus 32 ediciones anteriores, ha sido visitada por más de 328.000 personas y ha contado con la participación de 365 productores de todos los municipios de Gran Canaria.

La edición de Telde está promovida por el Ayuntamiento de Telde, a través del programa Saborea Telde, y por la Consejería de Desarrollo Económico, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, en colaboración con Gran Canaria Me Gusta, Cámara de Comercio de Gran Canaria, Turismo de Gran Canaria, Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y Cajasiete, con la organización de Elipse, Gestión de Eventos.

LA LAGUNA VIVE LA RECOVA DEL ANAGA BIOFEST CON ACTIVIDADES VINCULADAS A LA ARTESANÍA, EL SECTOR PRIMARIO Y LA MÚSICA

El evento reafirmó el compromiso del municipio con la sostenibilidad y la economía local, a través de talleres, rutas, arte participativo y productos vinculados a la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga



La Laguna volvió a llenarse de color, tradición y sostenibilidad con una nueva edición de La Recova del Anaga Biofest, una jornada que acercó los sabores, los oficios y la música vinculados al Macizo de Anaga al corazón del municipio. El encuentro, que se desarrolló durante más de diez horas ininterrumpidas, reunió a más de veinte proyectos locales del sector primario, la artesanía y la cultura, reafirmando el compromiso del festival con la economía local, la sostenibilidad y la puesta en valor del patrimonio natural y cultural de la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga.

La popular Plazoleta de Zerolo, junto a La Concepción, se convirtió en punto de encuentro y salida de las cuatro rutas establecidas para esta

jornada: Caminos y saberes de Anaga, desde el corazón de Anaga a La Laguna; Viticultura heroica en el corazón de Anaga: ruta del vino en El Batán; Ruta del Agua en el casco histórico de La Laguna y Tapeando por La Laguna. Además, como parte de la oferta cultural-familiar, que siempre incorpora el festival, este año se ofrecieron talleres como el de alfarería tradicional; el de decoración floral; pintura artística "Anaga ilustrada con alas" y el dedicado a la creación de instrumentos con materiales reciclados.

Como eje central de esta propuesta, bajo el nombre, Mural Colectivo y estación efímera 'Anaga ilustrada', la ilustradora Nat de la Croix invitó a crear una obra participativa que capturó la esencia y las singularidades de este territorio único. A partir de una base creada con trazos negros inspirados en la flora, la fauna y los símbolos culturales, el público dejó su visión personal y artística mezclando los tonos naturales que representan al Macizo de Anaga. Una obra que ha servido para generar un recuerdo común fortaleciendo el vínculo entre arte y naturaleza y que será donada por el Anaga Biofest al Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga (CER Anaga), para su instalación permanente en el CEIP Las Carboneras.

La Recova fue también una sala de exposiciones al aire libre, un espacio que permitió al público recorrer y reconocer espacios y entornos de la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga a través de las ilustraciones de Nat de la Croix y de Jaime Checa, como parte del trabajo realizado durante su residencia artística en uno de los caseríos del Macizo. También se contó con la exposición de fotografía de naturaleza "Anaga con alas", una obra compuesta por 12 imágenes de las aves más

características del Macizo de Anaga, a cargo del fotógrafo y naturalista Juanjo Ramos. La nota musical corrió a cargo de Lula Mora, un dueto que une la cultura gallega y la canaria, y Cristina Mahelo con su fusión caribeña con esencia isleña.

El director del Festival, Javier Tejera, destacó "que la vuelta de la Recova del Biofest confirma el interés de la ciudadanía por conocer y disfrutar de productos con sello propio". Además, el director señaló que la línea artística del proyecto "es una fórmula por la que hemos apostado porque consideramos que es una herramienta que nos permite generar sensibilidades e interés en torno a este territorio".

La consejera de Medio Natural del Cabildo de Tenerife, Blanca Pérez, afirmó que "con este evento y la implicación de los diferentes agentes que intervienen, se pone de relieve una vez más que Anaga no es solo un espacio natural, es mucho más donde sus habitantes son los protagonistas que muestran su acervo cultural y el desarrollo económico y sostenible que conocemos de Anaga".

Para el concejal de Medio Ambiente del Ayuntamiento de La Laguna, Domingo Galván, "Anaga Biofest es un reflejo de cómo la comunidad puede convivir con su entorno desde el respeto y la sostenibilidad. Este festival pone en valor la riqueza ecológica del Macizo de Anaga y la implicación de quienes viven y trabajan en él, demostrando que la conservación y el desarrollo pueden avanzar de la mano".

Galván destacó que se trata de "una oportunidad para fortalecer los vínculos entre productores, artesanos y colectivos comprometidos con

la economía local y la protección del territorio". Anaga Biofest nos recuerda que cuidar de nuestro entorno también es apostar por el futuro y disfrutar de una forma de vida más consciente, auténtica y conectada con la naturaleza".

El Anaga Biofest, proyecto organizado por Ecotouristing Ideas Regenerativas, cuenta con el patrocinio de la Consejería de Turismo y Empleo del Gobierno de Canarias, que dirige Jéssica de León, a través de Turismo de Islas Canarias; el Cabildo de Tenerife, a través de Medio Natural y Turismo de Tenerife, los ayuntamientos de Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna y Tegueste, y la Fundación CajaCanarias.

LOS SABORES DE ANAGA LLEGAN A TEGUESTE, UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE KILÓMETRO CERO

El festival puso el cierre a esta quinta edición con actividades que combinaron tradición, divulgación y concienciación medioambiental



Tegueste protagonizó este domingo el cierre de la quinta edición del festival Anaga Biofest con una experiencia gastronómica de kilómetro cero en la que participaron diferentes iniciativas de restauración y sector primario vinculadas a la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga.

Esta propuesta, llevada a cabo en el Mercadillo del Agricultor, sirvió para reconocer el valor del producto local y de kilómetro cero como ingredientes de alto valor culinario.

Durante la jornada también se llevó a cabo la actividad: 'Los zumbidos de la biosfera: taller de construcción de cajas nido para polinizadores silvestres', una acción educativa y participativa orientada a conocer el papel que desempeñan las abejas silvestres en nuestros ecosistemas y a construir refugios adaptados para estos insectos.

También hubo tiempo para disfrutar la naturaleza más pura con dos opciones de senderos: la 'Ruta de las tradiciones de las montañas de Anaga', que recorrió zonas de bosque de laurisilva con paradas en puntos claves que permitió disfrutar de vistas panorámicas. Y 'La ruta de la cueva escondida: baño de bosque y yoga en el corazón de Anaga' una experiencia inmersiva de bienestar y conexión con el medio natural. Como parte de las acciones regenerativas, que marcan la esencia de este evento, se llevó a cabo la renaturalización de la biodiversidad local en el barranco Agua de Dios y el sendero El Murgaño.

El director del Festival, Javier Tejera, destacó "que la quinta edición cierra con buen sabor de boca, el de los productos más típicos, tradicionales y, a veces, no tan valorados de la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga. Por eso, creíamos más que necesario y justo darles el lugar que se merecen, yendo más allá de los fogones tradicionales, porque estamos convencidos de que pueden ser parte de las recetas culinarias de la alta cocina".

La consejera de Medio Natural del Cabildo de Tenerife, Blanca Pérez, afirmó que "con este broche final de gran notoriedad se ha permitido al público asistente no solo conocer las excelencias gastronómicas de Anaga, además de ampliar el conocimiento de los múltiples rincones de este importante enclave paisajístico, sus tesoros y las oportunidades que ofrece".

El alcalde de Tegueste, Norberto Padilla, destacó que "estamos muy satisfechos con la respuesta del público y con el ambiente vivido hoy en el Mercadillo del Agricultor. Ha sido un cierre gastronómico lleno de sabor y convivencia, donde los productos se han convertido en protagonistas. Es un orgullo ver cómo nuestra gente sigue apostando por lo local y por el trabajo de quienes cada día hacen posible que la tierra siga dando sus frutos."

En palabras de Julián Rodríguez Pérez, concejal de Sector Primario y Bienestar Animal del Ayuntamiento de Tegueste, afirma que "cerrar esta edición del Anaga Biofest aquí, en Tegueste, donde nació hace cinco años, es muy especial. Este festival representa la esencia de lo que somos como municipio: un territorio que apuesta por cuidar su entorno, mantener vivas sus tradiciones y poner en valor lo que nos hace únicos, desde el paisaje hasta el producto local."

"Cada actividad celebrada hoy refleja ese equilibrio entre naturaleza, desarrollo respetuoso con el sector primario y la sostenibilidad que queremos seguir impulsando"

El Anaga Biofest, proyecto organizado por Ecotouristing Ideas

Regenerativas, cuenta con el patrocinio de la Consejería de Turismo y Empleo del Gobierno de Canarias, que dirige Jéssica de León, a través de Turismo de Islas Canarias; el Cabildo de Tenerife, a través de Medio Natural y Turismo de Tenerife, los ayuntamientos de Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna y Tegueste, y la Fundación CajaCanarias.



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