

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA

DIARIO DE LAS ISLAS

LA FERIA EUROPEA REÚNE A QUESEROS DE UNA DOCENA DE PROVINCIAS EN LA ALDEA ESTE FIN DE SEMANA

La cita, con la presencia de Portugal e Italia, forma parte de la Asociación Ruta Europea del Queso y busca potenciar la relación entre los sectores agroalimentario y turístico



Treinta queserías artesanales de una docena de provincias participarán este fin de semana en La Aldea en su novena edición en la Feria Europea del Queso promovida por la Mancomunidad del Norte. El certamen reúne a profesionales de Baleares, Andalucía, Castilla y León, Cataluña y Galicia, además de ganaderos de Portugal e Italia, que se suman a los productores grancanarios y de El Hierro.

Los carteles en los distintos municipios de la comarca corroboran que en estos años han acogido la celebración de la Feria Europa del Queso. En su recorrido anual ha pasado por municipios como Moya, Artenara, Valleseco, Teror, Tejeda, Guía y Firgas, en un sentido itinerante fijado en el seno de la organización supramunicipal. En esta edición tendrá como escenario la Plaza de La Alameda de La Aldea de San Nicolás.

"A veces no somos conscientes de lo importantes que somos, porque Canarias es de las partes del mundo que mejor queso produce, con más premios internacionales y la región que más queso consume", manifestó el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, durante la presentación este miércoles del certamen internacional.

Protección del territorio

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, destacó a su vez la diversidad de productos que ofrece la isla. Y defendió la importancia del campo como "un sector estratégico que contribuye a diversificar la economía y a generar actividad productiva", así como de la protección del territorio y del paisaje como "elementos fundamentales para la subsistencia y el equilibrio isleño".

Por su parte, la alcaldesa de Agaete y presidenta de la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte, María del Carmen Rosario, manifestó la relevancia de los quesos dentro de la actividad económica y social de la comarca. Y defendió que es necesario trabajar para conseguir el relevo generacional de las queserías.

Por último, el alcalde de La Aldea, Pedro Suárez, dejó claro que esta feria "no es solo una cita gastronómica, sino una apuesta estratégica", para potenciar el trabajo de los ganaderos.

El evento se gestiona en el marco de la Asociación Ruta Europea del Queso (European Cheese Route Association), de la cual forma parte la Mancomunidad desde el año 2017, y que persigue "potenciar la relación entre los sectores agroalimentario y turístico".

El certamen organizado por la Mancomunidad del Norte contará con 17 queserías de los distintos municipios grancanarios, y una de El Hierro, Ripollés (Cataluña), Serrada (Valladolid), Ciudatella (Menorca), Villaluenga del Rosario (Cádiz), Mozzarella Italiana (Las Palmas de Gran Canaria), Idiazabal (País Vasco), Fuentesauco (Zamora), Ourense (Galicia), Casar de Cáceres (Extremadura), Fundao (Portugal), Antequera (Málaga) y Paoli Mozzarella italiana (Las Palmas de Gran Canaria). A todas ellas se suman dos organizaciones, la Asociación de Queseros de Gran Canaria (Asoquegran) de San Mateo, y la Asociación de Productores Queseros del Noroeste de Guía (Proquenor).

Mercadillo y Día de la Mujer

La Feria coincide con la celebración del mercadillo tradicional de La

Aldea, tal y como avanzó el alcalde del municipio, Pedro Suárez, por lo que se concentrarán en el casco más de 70 puestos para los miles de visitantes que se esperan durante el sábado y el domingo. Así como con la celebración el domingo del Día de la Mujer.

Como preámbulo, este jueves se celebra la jornada 'Mujeres en La Aldea' a partir de las 18.30 horas en la Casa de la Memoria, con la presentación de un libro y un vídeo, una exposición fotográfica, una mesa redonda, y degustaciones de queso y vino.

Catas

La Feria abrirá a las 10 de la mañana el sábado con catas, conciertos y actividades vinculadas con el carnaval, cerrándose las puertas ese día a las 19 horas. El domingo abre a la misma hora y se clausura a las 15 horas, con un programa también alternativo.

La empresa de transportes Global ha reforzado las líneas que conectan la capital y el resto de municipios con La Aldea. De este modo, se adaptarán a la demanda las líneas de Las Palmas a Gáldar (103) y Gáldar-La Aldea (101). Desde el sur de la Isla se puede acceder desde el Puerto de Mogán en la línea 38.

HIPERDINO COMPRA MÁS DE 1 MILLÓN DE KILOS DE AGUACATES CANARIOS: EL MANJAR VERDE DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La cadena de supermercados invirtió durante 2025, 7 millones de euros en la compra de este producto fresco a varios proveedores locales canarios de Gran Canaria, Tenerife y La Palma



HiperDino continúa un ejercicio más reforzando su apuesta por la producción local, especialmente en la sección de frescos, tanto en frutas y verduras, carnicería y charcutería, una de las principales enseñas del grupo.

Es por ello que para este año prevé realizar similar volumen de compra de uno de los manjares de cualquier dieta equilibrada y sana como es el aguacate canario. Así durante el pasado año 2025, HiperDino compró más de un 1 millón de kilogramos de este producto fresco, conocido popularmente como el oro verde. Con una inversión superior a los 7 millones de euros, la cadena de supermercados canaria, apostó por cinco proveedores locales de La Palma, Tenerife y Gran Canaria para adquirir

este producto, que, durante el pasado año, se posicionó en las tiendas de la cadena como uno de los más comercializados gracias a las potentes ofertas y a los descuentos lanzados durante los doce meses del año.

Para el responsable de frutas y verduras de HiperDino, Francisco Padilla: "En HiperDino hemos hecho una potente apuesta por potenciar nuestras frutas y verduras. El comportamiento del cliente, además, cuya tendencia prioriza una vida saludable nos invita a ello. El aguacate es uno de las frutas más recomendadas por los expertos nutricionales y más demandadas. Por eso, en HiperDino hemos mantenido una política de precios muy asequible en cuanto a este producto, llegando a lanzar campañas de precios del aguacate con tarifas muy por debajo del mercado, pero siempre pensando en nuestro cliente y queriendo facilitarle que este beneficioso producto fresco llegue a su mesa. En HiperDino no renunciamos a llevar la calidad de nuestros productos a nuestros clientes al mejor precio".

Apuesta por el producto local

La cadena de supermercados mantuvo su compromiso comercial con 500 empresas locales, dedicadas a la producción de todo tipo de alimentos y productos, desde los frescos, a los envasados.

Por sectores, el primario continuó un ejercicio más registrando el mayor volumen de compras con un 64,61% del total de las compras realizadas a proveedores locales. Así durante el pasado año, HiperDino comercializó 40.000 toneladas de productos agrícolas, siendo los productos frescos como las frutas y las verduras, los que engloban una

mayor representación de compras con el 65%.

HiperDino recuerda que el aguacate es uno de los productos frescos más completos y saludables del mercado, gracias a sus componentes entre ellos, la fibra, la vitamina E y las grasas monosaturadas que revierte en importantes beneficios para el control de la salud arterial; el aparato digestivo; la salud cardiovascular y la piel, entre otros.

Sobre HiperDino

HiperDino es, desde 1985 y con capital netamente canario, la cadena líder en las Islas Canarias, creando más de 10.000 empleos directos. Su política de precios bajos y competitivos, junto con una variada oferta de referencias de primeras marcas y productos frescos de calidad, ha sido clave en su crecimiento constante.

Esta estrategia le ha permitido, a finales de 2024, expandir su presencia hasta Mallorca, en las Islas Baleares, continuando así su trayectoria de expansión y éxito. En la actualidad, su red incluye más de 291 tiendas en ambas comunidades autónomas y opera bajo las enseñas HiperDino, SuperDino e HiperDino Express. Cuenta con cuatro centros logísticos y una dark store, dedicada exclusivamente a la preparación de pedidos online. Además, y fruto de su alianza con bp, dispone de 38 establecimientos DinoShop en régimen de franquicia.

A través de la Fundación DinoSol, apoya a sus trabajadores e impulsa programas que benefician a las comunidades en las que opera.



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 CE APRUEBA INCREMENTOS DE AYUDAS DEL POSEI EN CANARIAS

Se aumentan las ayudas a batata, piña y reproductores de porcino, y se extienden a los productores afectados por la erupción de La Palma



La Comisión Europea ha dado luz verde a los incrementos en las ayudas del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI) solicitados por el Gobierno de Canarias para 2026, que ascienden a 243,96 millones de euros, incluyendo financiación comunitaria y ficha adicional.

Entre las medidas destacan los aumentos de ayudas a la batata, la piña tropical y a los reproductores de porcino, así como la extensión de apoyos a productores afectados por la erupción en La Palma.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, señaló que el Ejecutivo seguirá reclamando un incremento de la ficha financiera del programa para compensar los costes de producción y garantizar la sostenibilidad del sector agrario en Canarias, defendiendo además la estructura jurídica del POSEI en el

nuevo Marco Financiero Plurianual de la UE.

Las ayudas se mantienen hasta 2027

Además de los aumentos generales, se incluyen medidas transitorias para asegurar una ayuda mínima por hectárea a los productores de piña tropical, afectados por plagas y dificultades de acceso a material vegetal sano.

En ganadería, se incrementa la ayuda unitaria por hembra de reproductores y se amplía el número de animales admisibles para los reproductores de porcino. La prórroga de las ayudas a los agricultores palmeros se mantiene hasta 2027.



Canarias Noticias

LA COMISIÓN DE AGRICULTURA RESPALDA UN POSEI REFORZADO Y UNA LÍNEA PRESUPUESTARIA ESPECÍFICA EN EL PRÓXIMO MFP

La Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRI) del Parlamento Europeo ha aprobado las enmiendas presentadas por el eurodiputado Gabriel Mato, reafirmando el firme compromiso de la Unión Europea con sus regiones ultraperiféricas y solicitando un programa POSEI reforzado y plenamente restablecido en el próximo Marco Financiero Plurianual (2028–2034)



Una obligación basada en los Tratados: plena aplicación del artículo 349 del TFUE

El texto adoptado recuerda que, en virtud del artículo 349 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, la Unión está obligada a establecer políticas y programas específicos adaptados a las limitaciones estructurales y permanentes de las regiones ultraperiféricas.

En este contexto, la enmienda aprobada establece literalmente:

«destaca, a este respecto, que el Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI) debe mantenerse y reforzarse como un instrumento distinto y autónomo, plenamente financiado por la Unión, y dotado de recursos estables, específicos y previsibles; subraya que el POSEI es una fuente esencial de ingresos para los productores agrícolas de las regiones ultraperiféricas y sigue siendo indispensable para mantener la actividad agrícola, la competitividad y la diversificación, así como para promover la cohesión económica, social y territorial, proporcionando así condiciones favorables para la inversión, la creación de empleo y la fijación de población en esas zonas (AM 57); pide, en este contexto, una asignación financiera específica y protegida, fuera del ámbito de aplicación del Reglamento de la PAC, a fin de garantizar la continuidad del POSEI en las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) n.º 228/2013; señala además que las asignaciones presupuestarias

del POSEI no se han revisado desde 2007 y pide su ajuste adecuado para reflejar el impacto acumulado de la inflación.»

Una línea presupuestaria separada y una dotación financiera reforzada

Además, la Comisión de Agricultura pide el establecimiento de una asignación financiera específica en una línea presupuestaria separada, fuera de los Planes Nacionales y Regionales de Asociación, para garantizar la continuidad del POSEI en las mismas condiciones establecidas en el Reglamento (UE) n.º 228/2013.

La dotación deberá ascender, como mínimo, a 9.142.000.000 euros (a precios de 2025), lo que supone, en la práctica, duplicar la asignación actual para responder a las crecientes necesidades y compensar el impacto de la inflación.

Una señal política clara para Canarias y el resto de las regiones ultraperiféricas de la UE

El eurodiputado Gabriel Mato celebró el resultado de la votación:

«El POSEI no es un privilegio; es una obligación recogida en los Tratados. La votación de hoy envía un mensaje político claro: el Parlamento Europeo no aceptará ningún debilitamiento del apoyo a nuestros agricultores y productores».

Añadió que “reforzar el POSEI significa proteger miles de empleos en el sector agrícola, apoyar la producción local y sostener el conjunto de la economía de Canarias [y de las regiones ultraperiféricas francesas y portuguesas]. En un momento en que existe presión para reducir el presupuesto global de la UE, debemos garantizar que las regiones

ultraperiféricas no sean las primeras en pagar el precio”.

El POSEI desempeña un papel crucial en la compensación de los costes adicionales de producción, el apoyo a las cadenas locales de suministro agrícola y la garantía de viabilidad de sectores clave en Canarias, como la producción de plátano, la ganadería y otros cultivos estratégicos. Más allá de la agricultura, sustenta la actividad económica, la cohesión social y la estabilidad territorial.

Próximos pasos en las negociaciones del MFP

La posición de la Comisión AGRI se integrará ahora en la postura global del Parlamento de cara al Marco Financiero Plurianual 2028–2034, antes de las negociaciones con el Consejo. Las enmiendas adoptadas representan un mensaje claro y unitario: el compromiso permanente de la Unión con sus regiones ultraperiféricas debe reflejarse en un presupuesto sólido y adecuadamente financiado.

LA IX FERIA EUROPEA DEL QUESO REUNIRÁ A UNA TREINTENA DE QUESERÍAS PARA CONVERTIR LA ALDEA EN SEDE INTERNACIONAL DEL SECTOR

La Feria, que se celebrará los días 7 y 8 de marzo en La Aldea de San Nicolás, reunirá a 30 queserías de las islas, varias regiones de Península y países europeos y dos asociaciones

Un total de 30 queserías artesanales de una docena de municipios de las islas, cerca de medio centenar de expositores, dos asociaciones, productores de Cataluña, Valladolid, Menorca, Cádiz, País Vasco, Galicia,

Cáceres, Menorca, Málaga, Zamora y de Italia y Portugal se darán cita este fin de semana en La Aldea de San Nicolás, sede 2026 de la Feria Europea del Queso. La novena edición de esta sabrosa cita internacional ya ultima los preparativos en la Plaza de La Alameda, punto de encuentro del sector quesero a nivel regional, nacional y europeo.



Esta joya gastronómica será protagonista este fin de semana en la IX Feria Europea del Queso que organiza la Mancomunidad del Norte con el respaldo del Cabildo y del Gobierno de Canarias, que incluye en su programación catas, exposiciones, actos de homenaje y reconocimiento, pasacalles y música en directo, para ir más allá de la gastronomía y colocar a Gran Canaria en el centro del mapa europeo del sector.

Con el objetivo de servir de reconocimiento al trabajo de las queserías de Canarias y el resto de regiones europeas, impulsar la comercialización de productos relacionados con el queso y la cadena de valor del turismo de interior, esta cita pone en valor el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico que defiende el sector del queso, afianzando el avance hacia una isla más sostenible a través de productos experienciales, identitarios y fortaleciendo redes de trabajo entre lo público y privado.

Esta feria internacional, integrada en la Asociación de la Ruta Europea del Queso, se celebró por primera vez en Canarias en 2018, en la Villa de Moya y ha sido su gran éxito lo que la ha convertido en herramienta fundamental para que el queso sea un eje estratégico de desarrollo económico local, comarcal y regional.

Con más de 35.000 visitantes y 5.000 kilos de producto en 2025, esta edición busca un nuevo récord junto a cinco instituciones, una decena de queserías del norte de Gran Canaria, además de en torno a una decena de la isla y de otras regiones del archipiélago, las asociaciones Asoquegran y Proquenor, y una docena de queserías de Península, Italia y Portugal. En esta edición se estrena la quesería Lantigua de Fuentesauco de Zamora y la Queixeria Gaia de Ourense, Galicia, entre otras.

La presidenta de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, María del Carmen Rosario, ha destacado durante su intervención el valor estratégico y simbólico de la Feria Europea del Queso para el norte de Gran Canaria.

“Para la Mancomunidad del Norte es una gran responsabilidad y un importante reto organizar, un año más, esta Feria, que se ha convertido en un evento de primer orden del mundo gastronómico y de dinamización del sector quesero y ganadero dentro y fuera de nuestras islas”. Los quesos son “uno de los mayores símbolos de identidad del norte de Gran Canaria y por ello, para la también alcaldesa de Agaete “es importante garantizar el relevo generacional de nuestras queserías; por eso debemos trabajar de la mano para que, desde el esfuerzo

conjunto, nuestros quesos puedan transmitirse de generación en generación, a pesar de los tiempos difíciles que nos han tocado vivir”.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, destacó que “Gran Canaria es un territorio diverso, donde conviven distintos modelos de gestión, cada uno con su propia personalidad, vinculados a nuestro patrimonio, nuestros valores y nuestra identidad”. Morales subrayó la importancia de la protección del territorio y del paisaje como “elementos fundamentales para la subsistencia y el equilibrio de la isla”, y puso en valor el papel del sector primario como “un sector estratégico que contribuye a diversificar la economía y a generar actividad productiva”.

Asimismo, resaltó la importancia de iniciativas que permiten visibilizar el trabajo de las queserías de Gran Canaria, contribuyendo a la dinamización económica y al reconocimiento del esfuerzo de los productores y productoras de la isla.

El alcalde de La Aldea, municipio anfitrión, Pedro Suárez, ha celebrado que esta “no es solo una cita gastronómica, sino una apuesta estratégica” porque la Feria Europea del Queso funciona como “una herramienta para relanzar tradiciones, reconocimiento al trabajo en el sector y el esfuerzo de ganaderos/as y queserías”. Este año, que la feria coincide con el 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, la programación “destacará con varios actos y una jornada especial el papel fundamental de la mujer en el sector primario”.

El jueves 5, la Feria Europea del Queso “arrancará con una jornada sobre las mujeres vinculadas al sector primario como protagonistas” con la

presentación de un libro, exposiciones, mesas redondas, y reconocimientos. El fin de semana el escenario será la Plaza de La Alameda y alrededores, donde se espera "un aforo muy importante y multitudinario" con "más de 70 stands" en el mismo entorno.

Este fin de semana, ha dicho, La Aldea será lugar de encuentro, de "música, gastronomía, cultura y compromiso con la tierra".

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha valorado esta cita como "una feria consolidada" que reivindica el talento canario. "A veces no somos conscientes de lo importantes que somos, porque Canarias es de las partes del mundo que mejor queso produce, con más premios internacionales y la región que más queso consume", y estas ferias "vienen a corroborar que tenemos una identidad en torno al queso, la trashumancia, el pastoreo y esa manera de moldear las islas que aportan los ganaderos/as".

Esta edición, ha adelantado, "será un éxito" que "nos enorgullece como sociedad en su conjunto" y afianza el objetivo de "dignificar al sector primario y las mujeres y hombres que le dan vida".

Un programa de gastronomía, cultura y tradición

Este fin de semana, La Aldea se prepara para acoger a miles de personas en un evento que, en esta edición, reivindica de forma especial el valor imprescindible de las mujeres en el sector primario y en la construcción del presente y el futuro del mundo rural.

La primera de las jornadas, este jueves 5 de marzo, estará dedicada a las mujeres, bajo el título 'Jornada Mujeres en La Aldea', con la que el municipio unirá la conmemoración del Día Internacional de la Mujer con el espíritu de la feria la Feria Europea del Queso. Tras este día especial, la feria desplegará todo su potencial el sábado 7 a las 10 horas con la apertura oficial de esta edición, que reunirá a queserías del archipiélago, de la península y de otros países europeos, consolidándose como un punto de encuentro para productores, profesionales y amantes del queso.

El sábado contará con las catas institucionales bajo el sello 'Despensa de Sabores', la exposición fotográfica de Mónica Rodríguez 'Mujeres con Mayúscula', acto de homenaje y entrega de reconocimientos a varias mujeres del sector, pasacalles, Carnaval de Día y música en directo, que estará en manos del artista Paco Guedes y el grupo Guarasón.

Combinando gastronomía, cultura y tradición, el domingo 8 de marzo el casco histórico de La Aldea volverá a bullir de actividad con las catas de productos y el concierto de clausura de Germán López.



HIPERDINO COMPRA MÁS DE 1 MILLÓN DE KILOS DE AGUACATES CANARIOS: EL MANJAR VERDE DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

HiperDino apuesta un año más por la producción local, especialmente



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 la sección de frescos, tanto en frutas y verduras, carnicería y charcutería, una de las principales enseñas del grupo



Es por ello que para este año prevé realizar similar volumen de compra de uno de los manjares de cualquier dieta equilibrada y sana como es el aguacate canario. Así durante el pasado año 2025, HiperDino compró más de un 1 millón de kilogramos de este producto fresco, conocido popularmente como el oro verde. Con una inversión superior a los 7 millones de euros, la cadena de supermercados canaria, apostó por cinco proveedores locales de La Palma, Tenerife y Gran Canaria para adquirir este producto, que, durante el pasado año, se posicionó en las tiendas de la cadena como uno de los más comercializados gracias a las potentes ofertas y a los descuentos lanzados durante los doce meses del año.

Para el responsable de frutas y verduras de la cadena, Francisco Padilla “en HiperDino hemos hecho una potente apuesta por potenciar nuestras frutas y verduras. El comportamiento del cliente, además, cuya tendencia prioriza una vida saludable nos invita a ello. El aguacate es uno de las frutas más recomendadas por los expertos nutricionales y más demandadas. Por eso, en HiperDino hemos mantenido una política de precios muy asequible en cuanto a este producto, llegando a lanzar

campañas de precios del aguacate con tarifas muy por debajo del mercado, pero siempre pensando en nuestro cliente y queriendo facilitarle que este beneficioso producto fresco llegue a su mesa. En HiperDino no renunciamos a llevar la calidad de nuestros productos a nuestros clientes al mejor precio”.

Apuesta por el producto local

La cadena de supermercados mantuvo su compromiso comercial con 500 empresas locales, dedicadas a la producción de todo tipo de alimentos y productos, desde los frescos, a los envasados.

Por sectores, el primario continuó un ejercicio más registrando el mayor volumen de compras con un 64,61% del total de las compras realizadas a proveedores locales. Así durante el pasado año, HiperDino comercializó 40.000 toneladas de productos agrícolas, siendo los productos frescos como las frutas y las verduras, los que engloban una mayor representación de compras con el 65%.

HiperDino recuerda que el aguacate es uno de los productos frescos más completos y saludables del mercado, gracias a sus componentes entre ellos, la fibra, la vitamina E y las grasas monosaturadas que revierte en importantes beneficios para el control de la salud arterial; el aparato digestivo; la salud cardiovascular y la piel, entre otros.

EL CABILDO PROPONE A LA GANADERA BRENDA RODRÍGUEZ PARA EL PREMIO INSULAR 2026 POR SU DEFENSA DEL SECTOR PRIMARIO Y LA RAZA PALMERA

La Junta de Portavoces del Cabildo de La Palma ha elevado, para su

aprobación por el Pleno insular, la propuesta para conceder el Premio Insular 2026 a Brenda Rodríguez Concepción, reconociendo su especial y determinante contribución al desarrollo del sector primario en la Isla, así como su labor como guardiana de la biodiversidad y las tradiciones ganaderas palmeras



A sus 37 años, Brenda Rodríguez se ha convertido en un referente del relevo generacional en el campo. Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias, asumió en 2016 la titularidad de su propia explotación, la Granja Los Tumbitos, donde ha logrado armonizar el conocimiento técnico administrativo con la práctica del pastoreo tradicional, una labor ancestral hoy en desuso.

El reconocimiento destaca su defensa activa de la cabra de raza Palmera, una especie autóctona actualmente en peligro de extinción. Brenda guía diariamente a su manada de más de 400 ejemplares por los pastos de Barlovento, desde la montaña de Las Crespas hasta el Barranco de Los Poleos.

Este modelo de ganadería extensiva, basado en el aprovechamiento de forrajes locales, no solo garantiza la sostenibilidad del entorno, sino que permite la elaboración de un queso con Denominación de Origen que

se ha consolidado como uno de los mejores embajadores gastronómicos de La Palma.

Su capacidad para transformar una actividad tradicional en una empresa de éxito ya fue reconocida anteriormente con el Premio a la Mujer Rural Canaria, donde se puso en valor su esmero por el cuidado del patrimonio genético de la Isla y su visión innovadora.

Con la concesión de este Premio Insular, el Cabildo de La Palma busca visibilizar el papel crucial de la mujer en el medio rural y premiar un modelo de negocio que demuestra que el sector primario es, y debe seguir siendo, un pilar estratégico y moderno para el futuro de la Isla Bonita.

Premios Insulares 2026

El Cabildo de La Palma conmemorará el próximo 16 de marzo su 113 aniversario con una ceremonia institucional en la que se hará entrega de estos Premios Cabildo Insular de La Palma 2026 en su tercera edición. El evento, que se desarrollará en el emblemático Teatro Circo de Marte, servirá para reconocer la excelencia, el compromiso y la trayectoria de personas y entidades que han sido fundamentales en el desarrollo social, cultural y económico de la Isla.

Además de Brenda Hernández, también serán reconocidos, Las Hilanderas de El Paso, la Asociación Sinsuela, la Asociación Fátima de Policías Locales, el Club de Automóviles Antiguos El Paso, el doctor Luis Ramos, la Asociación Mascarones, Carlos Fernández, PADISBALTA y la Banda San Miguel.

LA IX FERIA EUROPEA DEL QUESO REUNIRÁ A UNA TREINTENA DE QUESERÍAS PARA CONVERTIR LA ALDEA EN SEDE INTERNACIONAL DEL SECTOR

La novena edición de esta sabrosa cita internacional ya ultima los preparativos en la Plaza de La Alameda



Un total de 30 queserías artesanales de una docena de municipios de las islas, cerca de medio centenar de expositores, dos asociaciones, productores de Cataluña, Valladolid, Menorca, Cádiz, País Vasco, Galicia, Cáceres, Menorca, Málaga, Zamora y de Italia y Portugal se darán cita este fin de semana en La Aldea de San Nicolás, sede 2026 de la Feria Europea del Queso. La novena edición de esta sabrosa cita internacional ya ultima los preparativos en la Plaza de La Alameda, punto de encuentro del sector quesero a nivel regional, nacional y europeo.

Esta joya gastronómica será protagonista este fin de semana en la IX Feria Europea del Queso que organiza la Mancomunidad del Norte con el respaldo del Cabildo y del Gobierno de Canarias, que incluye en su programación catas, exposiciones, actos de homenaje y reconocimiento, pasacalles y música en directo, para ir más allá de la gastronomía y

colocar a Gran Canaria en el centro del mapa europeo del sector.

Con el objetivo de servir de reconocimiento al trabajo de las queserías de Canarias y el resto de regiones europeas, impulsar la comercialización de productos relacionados con el queso y la cadena de valor del turismo de interior, esta cita pone en valor el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico que defiende el sector del queso, afianzando el avance hacia una isla más sostenible a través de productos experienciales, identitarios y fortaleciendo redes de trabajo entre lo público y privado.

Esta feria internacional, integrada en la Asociación de la Ruta Europea del Queso, se celebró por primera vez en Canarias en 2018, en la Villa de Moya y ha sido su gran éxito lo que la ha convertido en herramienta fundamental para que el queso sea un eje estratégico de desarrollo económico local, comarcal y regional.

Con más de 35.000 visitantes y 5.000 kilos de producto en 2025, esta edición busca un nuevo récord junto a cinco instituciones, una decena de queserías del norte de Gran Canaria, además de en torno a una decena de la isla y de otras regiones del archipiélago, las asociaciones Asoquegran y Proquenor, y una docena de queserías de Península, Italia y Portugal. En esta edición se estrena la quesería Lantigua de Fuentesauco de Zamora y la Queixeria Gaia de Ourense, Galicia, entre otras.

La presidenta de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, María del Carmen Rosario, ha destacado durante su intervención el valor

estratégico y simbólico de la Feria Europea del Queso para el norte de Gran Canaria.

“Para la Mancomunidad del Norte es una gran responsabilidad y un importante reto organizar, un año más, esta Feria, que se ha convertido en un evento de primer orden del mundo gastronómico y de dinamización del sector quesero y ganadero dentro y fuera de nuestras islas”. Los quesos son “uno de los mayores símbolos de identidad del norte de Gran Canaria y por ello, para la también alcaldesa de Agaete “es importante garantizar el relevo generacional de nuestras queserías; por eso debemos trabajar de la mano para que, desde el esfuerzo conjunto, nuestros quesos puedan transmitirse de generación en generación, a pesar de los tiempos difíciles que nos han tocado vivir”.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, destacó que “Gran Canaria es un territorio diverso, donde conviven distintos modelos de gestión, cada uno con su propia personalidad, vinculados a nuestro patrimonio, nuestros valores y nuestra identidad”. Morales subrayó la importancia de la protección del territorio y del paisaje como “elementos fundamentales para la subsistencia y el equilibrio de la isla”, y puso en valor el papel del sector primario como “un sector estratégico que contribuye a diversificar la economía y a generar actividad productiva”.

Asimismo, resaltó la importancia de iniciativas que permiten visibilizar el trabajo de las queserías de Gran Canaria, contribuyendo a la dinamización económica y al reconocimiento del esfuerzo de los productores y productoras de la isla.

El alcalde de La Aldea, municipio anfitrión, Pedro Suárez, ha celebrado que esta "no es solo una cita gastronómica, sino una apuesta estratégica" porque la Feria Europea del Queso funciona como "una herramienta para relanzar tradiciones, reconocimiento al trabajo en el sector y el esfuerzo de ganaderos/as y queserías". Este año, que la feria coincide con el 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, la programación "destacará con varios actos y una jornada especial el papel fundamental de la mujer en el sector primario".

El jueves 5, la Feria Europea del Queso "arrancará con una jornada sobre las mujeres vinculadas al sector primario como protagonistas" con la presentación de un libro, exposiciones, mesas redondas, y reconocimientos. El fin de semana el escenario será la Plaza de La Alameda y alrededores, donde se espera "un aforo muy importante y multitudinario" con "más de 70 stands" en el mismo entorno.

Este fin de semana, ha dicho, La Aldea será lugar de encuentro, de "música, gastronomía, cultura y compromiso con la tierra".

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha valorado esta cita como "una feria consolidada" que reivindica el talento canario. "A veces no somos conscientes de lo importantes que somos, porque Canarias es de las partes del mundo que mejor queso produce, con más premios internacionales y la región que más queso consume", y estas ferias "vienen a corroborar que tenemos una identidad en torno al queso, la trashumancia, el pastoreo y esa manera de moldear las islas que aportan los ganaderos/as".

Esta edición, ha adelantado, "será un éxito" que "nos enorgullece como sociedad en su conjunto" y afianza el objetivo de "dignificar al sector primario y las mujeres y hombres que le dan vida".

Un programa de gastronomía, cultura y tradición

Este fin de semana, La Aldea se prepara para acoger a miles de personas en un evento que, en esta edición, reivindica de forma especial el valor imprescindible de las mujeres en el sector primario y en la construcción del presente y el futuro del mundo rural.

La primera de las jornadas, este jueves 5 de marzo, estará dedicada a las mujeres, bajo el título 'Jornada Mujeres en La Aldea', con la que el municipio unirá la conmemoración del Día Internacional de la Mujer con el espíritu de la feria la Feria Europea del Queso. Tras este día especial, la feria desplegará todo su potencial el sábado 7 a las 10 horas con la apertura oficial de esta edición, que reunirá a queserías del archipiélago, de la península y de otros países europeos, consolidándose como un punto de encuentro para productores, profesionales y amantes del queso.

El sábado contará con las catas institucionales bajo el sello 'Despensa de Sabores', la exposición fotográfica de Mónica Rodríguez 'Mujeres con Mayúscula', acto de homenaje y entrega de reconocimientos a varias mujeres del sector, pasacalles, Carnaval de Día y música en directo, que estará en manos del artista Paco Guedes y el grupo Guarasón.

Combinando gastronomía, cultura y tradición, el domingo 8 de marzo el casco histórico de La Aldea volverá a bullir de actividad con las catas de

productos y el concierto de clausura de Germán López.



¡IMPULSANDO EL EMPLEO VERDE EN TENERIFE!

Estamos muy orgullosos de compartir el testimonio de Amparo, alumna del itinerario de Agricultura Ecológica: Tratamiento y Valorización de Residuos que estamos desarrollando en Los Realejos.

Como ella bien dice, este proyecto no es solo una oportunidad profesional, sino un acercamiento vital a nuestro sector primario y a la sostenibilidad, tan necesaria en Canarias.

¿En qué consiste esta formación?

Este itinerario de 220 horas (que forma parte del proyecto "Prepárate para una Economía Circular y Sostenible IV") es una formación integral que incluye:

- Especialización técnica: Desde elaboración de compost y gestión de residuos hasta el manejo de motosierra, desbrozadora, carretillas y minipala.
- Cumplimiento normativo: Formación en el nuevo marco de la PAC y carné de manipulador de productos fitosanitarios (nivel básico).
- Transversalidad: Talleres de orientación laboral e igualdad (40h).

Experiencia Real: 60 horas de prácticas en empresas del sector para facilitar la inserción laboral.



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

PROYECTO
PARA UNA
ECONOMÍA
CIRCULAR Y
SOSTENIBLE
IV



Circular y

COAG Canarias  Siguiendo

COAG Canarias · Audio original

¡Impulsando el empleo verde en Tenerife!

 **COAG**
...Ver más

Compromiso con nuestra tierra

Durante este 2026, desde COAG Canarias realizaremos un total de:



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

- 2 itinerarios de Agricultura Ecológica en Tenerife.
- 2 itinerarios de Palmeras.

Este proyecto es posible gracias a la subvención del Cabildo de Tenerife, en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del programa MEDI-FDCAN.

¡Seguimos trabajando para que personas desempleadas encuentren su camino en una agricultura moderna, ecológica y sostenible!

Enlace al video de la noticia:

<https://www.facebook.com/reel/2420986858315421>



SEDE ELECTRÓNICA GOBIERNO DE CANARIAS

Detalle del anuncio

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario de desestimación de ayudas complementarias a las ayudas de Estado POSEI, campaña 2024

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/0195dca8-2664-4f68-ac7a-29f8b013e605>

