

[Ver en el navegador](#)

Las Palmas de Gran Canaria, 6 de noviembre de 2023

LA PROVINCIA/ EL DÍA

Quesos de Canarias con premio y bombo, en un sector con ¿relevo?

Los quesos canarios hace tiempo que están posicionados entre los mejores del mundo. Cada convocatoria internacional a la que se presentan acaban siendo noticia. Sobre todo si se trata de la más conocida de todas las citas: los World Cheese Awards (WCA), que se vienen celebrando anualmente desde 1988. Los éxitos de los quesos canarios debieron calar en la empresa británica Guild of Fine Food que los organiza, porque después de 21 ediciones celebrándose en las Islas Británicas (20 años en Reino Unido hasta que en 2008 dio el salto a Dublín), en 2009 se celebró en el Auditorio Alfredo Kraus de [Las Palmas de Gran Canaria](#).

En esa primera cita de los WCA tan lejos de su escenario habitual, [Canarias](#) jugaba en casa y no defraudó las expectativas. Las 66 medallas obtenidas entonces fueron todo un récord que, a día de hoy, aún no ha sido batido: 23 oros, 14 platas y 29 bronce, de los que cerca de la mitad fueron para quesos de Gran Canaria: 10 oros, 5 platas y 15 bronce.

La 35ª edición de los WCA se acaba de celebrar hace unos días en Noruega y periódicos de las Islas y otros de edición nacional se han hecho eco del gran éxito del archipiélago: «Los quesos canarios logran 38 medallas en los World Cheese Awards 2023», titulaba una información de La Vanguardia de Barcelona, en línea con otros titulares similares de otros medios.

Los tres súper oros, dos oros, 13 platas y 20 bronce en esta última edición se valoran, con razón, como todo un éxito. Destacan los dos súper oro para Gran Canaria y otro habitual entre los mejor valorados donde se presenta: súper oro para Maxorata, de [Fuerteventura](#). Además, ha estado representado el archipiélago casi en su totalidad con el resto de medallas ([La Gomera](#) no está y seguro que no es porque sus quesos no lo merezcan...).

Islas de miniqueserías

Esos dos súper oros para Gran Canaria han llamado la atención por tratarse de miniqueserías. Pero hay que recordar que el archipiélago es un inmenso microcosmos de miniqueserías. «Seguramente con el mayor número de miniqueserías de Europa por metro cuadrado, la gran variedad de formatos y tipos de leche hacen de Canarias el paraíso del amante quesero», escribía José Luis Martín, reconocido como uno de los mayores expertos españoles en quesos, en el prólogo de libro Quesos imprescindibles de Canarias (Millares, Jiménez, Gonçalves).

Recientemente, en una ponencia sobre quesos y pastores de las Islas, insistía yo de nuevo diciendo que «los quesos canarios que conocemos hoy son el resultado de siglos de trabajo de familias de pastores y ganaderos, del manejo que realizan de animales de razas autóctonas y de la forma de elaborar, moldear y madurar los quesos. Su originalidad la

flora) y de ganados adaptados a cada territorio (tres razas de cabra, una raza de oveja y una raza bovina, todas de aptitud lechera, aunque la vaca la está perdiendo porque muchos ganaderos ya no la seleccionan para tal fin) que influyen en el resultado final».

Si miramos al futuro (empezando por el más inmediato), sin embargo, muchos nubarrones se ciernen sobre el sector. Llevamos unos cuantos años valorizando el producto y a los productores con toda clase de elogios y promociones, pero nos olvidamos de que, además de medallas y de pasearlos por el mundo, su mercado está en las propias islas que son su origen. Es aquí donde se consumen... y no precisamente en la mayoría de los hoteles. Se invierte mucho dinero en invitar a chefs mediáticos que vienen de Península a cocinar con unos quesos que, después, no tienen en sus cocinas (salvo rara excepción). Son titular de un día.

Ganaderos del futuro

Pero, ¿se sienten los hombres y mujeres que son pastores, ganaderos y queseros respaldados y apoyados? Lo que ocurre por el mundo afecta también aquí y los animales tienen que comer, los profesionales tienen que cobrar su trabajo descontados los gastos... y en estos oficios, además, se enfrentan a horarios sin días de descanso. Eso no anima precisamente, y sin relevo generacional no quedará quien pastoree, quien haga trashumancia, quien ordeñe o quien haga quesos artesanos. Y no lo tienen fácil las nuevas generaciones.

A finales de 2016, durante la presentación de los libros Quesos imprescindibles de Canarias y Los últimos trashumantes de Canarias en el marco de las II Jornadas Pellagofio, que se celebraron en el Club La Provincia, hablé de relevo generacional en el sector ganadero y quesero preguntando desde la mesa que presidía las jornadas: ¿Dónde aprende un pastor su profesión? Porque quien quiere estudiar Cocina o Enfermería tiene dónde hacerlo. El pastor, en cambio, suele ser hijo de pastor y lo ha mamado desde chico. Si no, no quedaría ya ninguno.

Aquel guante lanzado en forma de pregunta tuvo respuesta poco después (no digo que como consecuencia de ello, simplemente era una necesidad): se pusieron en marcha algunas iniciativas de formación de ganaderos pastores, pero con distintos planteamientos.

La [isla de Gran Canaria](#) cuenta desde 2018 con una Escuela de Ganadería y Pastoreo, con un pequeño cupo de alumnos de ambos sexos que se pueden matricular en el curso (510 horas, incluyendo prácticas en empresas del sector) en el que se da preferencia a jóvenes y a personas vinculadas al sector. De convocatoria irregular, al concluir el curso, el alumno recibe un certificado de profesionalidad de nivel 1 por «Actividades auxiliares en ganadería», reconocido por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

En la [isla de El Hierro](#), lo que funciona es una escuela de ganadería y pastoreo mejor dotada (ganado, cultivos de forraje y quesería propios) pero mediante convocatoria anual de planes de empleo. A desempleados mayores de 30 años se les da once meses de formación mientras cobran una prestación. Es una fórmula que no siempre atrae a personas que desean emprender o trabajar en el sector, sino poder salir de una situación de precariedad durante el tiempo que dura la prestación.

También hay formación en Ganadería en el IES [Gran Tarajal](#) o en el Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, pero no son escuelas de pastores. Queda mucho por hacer... sobre todo yendo a la base: el productor de quesos artesanales.

LA PROVINCIA/ EL DÍA

- **El pasado mes de marzo recibía el prestigioso premio Roque Nublo, galardón instituido por el Cabildo de Gran Canaria, una distinción que reconoce, en el ámbito económico, la trayectoria humana y profesional de esta ganadera, una persona luchadora y comprometida.**

En su día tomó el testigo de la explotación familiar, la granja de Agua de [Fontanales](#), en el municipio de [Moya](#).

Así fue. Mis padres se habían dedicado toda la vida a la ganadería y cuando les llegó el momento de la jubilación decidí dar este paso, y sin dudarle me puse al frente de la explotación, una granja que cuenta con ganado vacuno, caprino y ovino, que está localizada en Agua de Fontanales, en el municipio de Moya, donde elaboramos quesos con la mezcla de la leche de estas tres especies: semicurado, curado y de cuajo vegetal.

¿Pero lo hizo obligada o convencida?

Nadie me forzó. Siempre lo tuve muy claro y más aún a medida que iba creciendo y tomando conciencia de quién era y lo que quería. Ya desde muy niña me involucraba en las tareas del ordeño, en la elaboración de los quesos, la alimentación y el cuidado del ganado... Recuerdo que cuando comencé a estudiar en el Instituto no hacía más que llorar, desconsolada porque lo que quería y deseaba era estar en la granja, junto a mis animales. Cuando lo vives así desde niña se te mete en la sangre, es parte de tu ADN, y a pesar de que resulta sacrificado, también compensa porque te da enormes satisfacciones personales. Y en mi caso así sigue siendo. Esto es lo que me mantiene viva: mi razón de ser. Precisamente, esta misma semana estuve en Madrid, en una reunión de la Ejecutiva nacional de la Coordinadora de Agrupaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), y resaltaba que no debemos vender nuestro sector como un sufrimiento, como una penuria, sino por el atractivo que supone vivir con los animales, en un entorno natural, manteniendo el legado del paisaje, de la cultura tradicional... Además, ¿qué trabajo en sí no precisa sacrificio?

El sector primario envejece sin remedio, ¿verdad?

Esa es la tendencia y representa un problema de cara al futuro, un reto de cara a la supervivencia. Tenemos que luchar por mantenerlo vivo y hacerles ver a los jóvenes todo lo que significa este sector. En mi caso tengo la suerte de que uno de mis hijos trabaja a mi lado y será él quien mantenga el legado de la granja.

Pero no es lo general. La falta de relevo generacional es uno de los grandes hándicaps a los que se enfrentan.

Hay que atraer al talento joven. En el caso del mayor de mis hijos la decisión fue suya. Me comentó en su día que la ganadería le gustaba, que estaba convencido de que era a lo que quería dedicarse. Y yo, claro, pues encantada de la vida. Ciertamente, no es lo normal ni lo más habitual que los hijos de los ganaderos o ganaderas continúen sus pasos y se pongan al frente de una explotación. Y a lo mejor parte de la culpa de que eso suceda las tenemos los padres y las madres, cuando les insistimos en que estudien y les repetimos que lo mejor que pueden hacer es dedicarse a otra cosa. En mi caso, desde niños les he inculcado a mis dos hijos que estudiaran y se formaran, que hicieran una carrera universitaria si eso era lo que realmente querían, pero sin olvidar nunca dónde han nacido y dónde se han criado, dónde están sus raíces, lo que han mamado, todo lo que significa estar y vivir en el campo, trabajar con los animales, en un sector productivo y que resulta básico. Y que tampoco olviden lo que significa, porque antes que ellos fueron sus padres, y antes sus abuelos.

¿El futuro del queso en [Canarias](#) se escribe con nombre de mujer?

Se escribe con nombre de mujer de toda la vida pero, por el contrario, la titularidad de las granjas siempre la han ostentado los hombres. Creo que no se le ha dado el suficiente valor a esas mujeres sacrificadas, mantenedoras de los negocios y también de la familia, de las tareas del hogar, del cuidado de los niños y los mayores... Es verdad que las mujeres rurales

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate ▼](#)

pension de jubilación digna. Por ejemplo, se da la circunstancia de parejas que se rompen y ellas siempre llevan las de perder, sometidas muchas veces a los hombres porque no tienen recursos para mantenerse ni siquiera un lugar adonde ir. Lo cierto es que poco a poco nos estamos situando en el lugar que nos corresponde sin que eso signifique una disputa entre géneros, pero sí ganando visibilidad y el protagonismo que hemos merecido como mujeres trabajadoras.

¿El asociacionismo es una pieza clave?

Sin duda, y lo digo con conocimiento de causa porque a día de hoy soy presidenta de hasta tres asociaciones.

Eso habla de su carácter luchador y también de su compromiso, ¿no?

Lo que intento, y con toda mi alma, es defender los derechos de los queseros de [Gran Canaria](#); peleo por que los productores vayan a vender a los mercados, directamente al consumidor, y lo hago con todo el empeño del mundo desde mi condición de presidenta de la Asociación de Mercados Agrícolas, Ganaderos y pesqueros de Gran Canaria. Recuerdo en los inicios que había algunas queserías que se mostraban reacias a salir a vender. Hoy me siento orgullosa de que muchas ganaderías de Gran Canaria practiquen la venta directa al consumidor. En la Confederación de Asociaciones de Mujeres del Mundo Rural (CERES) mi tarea está enfocada en ayudarlas a empoderarse y, sirviendo como ejemplo, mostrarles que se puede ser madre y ganadera, y además llegar a alcanzar las cotas que te propongas.

Es necesario superar la figura de los intermediarios, esos personajes a los que en su día cantaron [Los Sabanderos](#).

Claro, es fundamental. La cuestión está en luchar por que el producto tenga su valor y también mantenga la calidad, para que no muera en un intermediario que al final lo único que busca es llevarse la gran tajada, la mejor parte sin que en la mayoría de los casos le importe nada más que su propio interés. Esa siempre ha sido mi lucha desde el primer día que salí a vender los quesos, cuando en el Ayuntamiento de Moya nos iniciaron en la estrategia de venta en las ferias y en las fiestas del pueblo. A raíz de ahí, recuerdo que llegaba a casa y me preguntaba: ¿pero cómo es posible que con tanto trabajo yo haya ganado esto y el intermediario se lo lleve todo? No podía, no me entraba en la cabeza. De ahí mi batalla, reivindicando un margen mayor de beneficio, y recibiendo como única respuesta quejas, problemas, lamentos... Una vez le dije al intermediario que llegaría el día en que no tendría ningún queso que llevarse, y él se reía a carcajada limpia. Pues llegó ese día y se lo recordé cara a cara. Ha sido una lucha infatigable, de muchos años.

¿Las subvenciones del Régimen Especial de Abastecimiento (REA) a la leche o el queso representan para ustedes una competencia tan desleal?

No me cabe duda. Ya planteamos en su momento desde COAG que se redujera a la mitad la subvención que se concede a determinados productos venidos de fuera, entre ellos la leche y el queso. También es verdad que teniendo en cuenta la carestía de la cesta de la compra y la situación laboral de muchas familias, además de los bajos salarios que se pagan en Canarias, es lógico que se apueste por el producto más barato. Pero creo que debemos educar y hacer pedagogía, poner en valor un producto de calidad porque, además, detrás de un trocito de queso existe y se saborea una gran historia.

¿A qué sabe el queso amarillo en lonchas?

Pues sabe a leche en polvo. Y frente a eso, que considero es algo insano, está nuestra producción artesanal, que lleva el sello de ganaderías familiares, que nos habla del pastoreo o la trashumancia, prácticas que representan valores culturales. Incluso ya se está utilizando al ganado para la prevención de incendios forestales.

La [pandemia](#) fue dura...

Muy dura. Recuerdo que durante el tiempo del confinamiento los mercados estaban cerrados a cal y canto, pero afortunadamente y gracias al apoyo del [Cabildo de Gran Canaria](#), que

y pensamos que tanta desgracia nos iba a hacer mejores. ¿Una ilusión?

Mucha palabrería, mucha ilusión, pero aquello se olvidó pronto. Sí es verdad que cada vez me encuentro a más personas que asisten a las ferias de quesos y que se acercan a comprar productos a los mercados tradicionales, pero hay quienes no parecen recordar que gracias a los agricultores y ganaderos en aquellos momentos tan difíciles tenían para comer, algo que echarse a la boca. Yo recuerdo recorrer [Las Palmas de Gran Canaria](#) de una punta a la otra repartiendo quesos.

¿Cree que existe cierto desprecio social hacia la gente que trabaja en el campo?

Ya desde niña, y no quiero pronunciar una palabra que a algunas personas les pueda sonar fea, había quien nos miraba de manera diferente, vamos a llamarlo así. Creo que poco a poco, y a medida que han avanzado los años, hemos ido ganado cierto reconocimiento social. Siempre he dicho que si entre nosotros no nos valoramos, nadie ajeno al sector va a hacerlo. A mis hijos los eduqué en el convencimiento de que por proceder de una familia ganadera no eran menos que nadie. Y recuerdo cuando iban al colegio y decían, con dignidad y orgullo, que su madre vendía quesos. Ante todo y por encima de todo, humildad y respeto.

En el proyecto de los Presupuestos de la Comunidad Autónoma para el ejercicio 2024, el sector primario pierde más de 23 millones de euros, un recorte del 15,6% respecto a las cuentas de 2023. ¿Qué le parece?

Son cosas que no se entienden. Hay que apoyar al sector de manera decidida, no solo de boquilla, y, sobre todo, poner el acento en los jóvenes, que se enfrentan a muchas trabas administrativas, a una excesiva burocracia. Los hay que a pesar de todo mantienen la ilusión, y a ellos habría que ponerles una medalla. Y es que si no se apuesta por esto, la agricultura y la ganadería morirán, y con ellas también una forma de vida.

Los costes de producción son un pesado lastre.

En los dos últimos años con la subida de precios de los piensos y los forrajes mucha gente se ha visto abocada o bien a sacrificar animales, o bien a cerrar sus explotaciones porque les resulta imposible asumir los gastos.

¿Y qué paisaje nos queda?

Pues lo que nos queda son las lamentaciones, porque no sólo perdemos a personas, a familias dedicadas a la ganadería, sino también paisaje, cultura, identidad... ¡Perdemos tantas cosas!

CANARIAS 7

Asoquegran quiere que la carne de baifo forme parte del menú de los hogares de la isla

- **XII Feria Regional de Vino, Queso y Miel en San Mateo ·**
- **La asociación presentó en San Mateo el trabajo del producto desde la crianza, al matadero y a la mesa para su consumo**

La Asociación de Queseros de Gran Canaria (Asoquegran) presentó ayer a la XII Feria Regional de Vino, Queso y Miel de Canarias el proyecto del trabajo de las ganaderías en la crianza y cuidado del ganado caprino hasta que llega al matadero y posteriormente, a las mesas de los hogares de Gran Canaria como preámbulo a las próximas campaña Come cabrito por Navidad y Tenderete del baifo, que promoció junto al Cabildo de Gran Canaria.

Su presidenta María del Carmen Pérez explicó que esta feria es importante para poner en valor un «producto de altísima calidad gastronómica» y fomentar el consumo regular de

a las fechas navidenas porque es cuando mas produccion hay, es importante extenderlo a todas las épocas del año», señaló.

Desde Asoquegran, asimismo, reclamó el apoyo a los ganaderos de la isla que mantienen «con gran esfuerzo explotaciones y de las que dependen la economía de miles de familias», por lo que además animó al consumo de leche y quesos. Pérez recordó que las campañas de consumo de baifo llevan aparejadas una actividad que desarrollan los alumnos de Hostelería y Turismo del Centro Integrado de Formación Profesional San Cristóbal que deleitaron a los amantes de esta carne con una serie de platos elaborados a base de cabrito para su degustación.

La XII edición del evento en San Mateo contará hasta este domingo con 35 marcas de productos locales con el único fin de motivar el consumo de productos elaborados en zonas rurales de la isla en esta feria organizada por la Mancomunidad de Municipios de Las Medianías de Gran Canaria y financiada por el Cabildo de Gran Canaria. La feria tiene busca dar visibilidad al sector primario y a la variedad de productos que salen del campo de localidades como Tejeda, Valsequillo, San Bartolomé, Santa Brígida y el propio San Mateo.

CANARIAS 7

Antigua licita la organización del mercado agrícola

- **El mercado oferta productos kilómetro cero y se celebra cada primer domingo de mes**

La Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ayuntamiento de Antigua sacará a concurso en breve el renovado mercado agrícola a seguir desarrollando en la plaza del pueblo cada primer domingo de mes.

Con esta licitación, el Ayuntamiento busca mantener la calidad e imagen consolidada por el mercado agrícola, mejorando sus servicios, amplitud, número de puestos, actuaciones y espectáculos atractivos en beneficio de los consumidores asistentes como de los propios vendedores de producto local kilómetro cero.

NOTICIAS DE FUERTEVENTURA/ También en ONDA FUERTEVENTURA

Antigua sigue formando a profesionales en el sector primario

- **El ayuntamiento organiza dos cursos profesionales de Manipulación de Alimentos en lácteos y derivados**

La concejalía del sector primario en Antigua ofrece con inscripción gratuita, Formación Certificada de Manipulador de alimentos de alto riesgo, quesos y derivados lácteos.

Para facilitar la participación, ofrecemos dos días diferentes la Formación Profesional, a escoger el más conveniente por la persona interesada, afirma el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Fernando Estupiñán.

Inscripción abierta el lunes 6 de noviembre a partir de las 08:00 horas por Registro de Entrada del Ayuntamiento de Antigua, Tenencia de Alcaldía en Caleta de Fuste o sede electrónica.

tanto los que son como los que pueden decidir ser en un próximo futuro.

El Ayuntamiento de Antigua desde la concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, en el marco del programa formativo que viene impulsado en el Municipio, organiza un Curso de Manipulación de Alimentos lácteos y derivados, con entrega inmediata del Certificado homologado de Manipulador de Alimentos alto riesgo, quesos y derivados lácteos.

Apoyar al sector profesional de los ganaderos, así como facilitar la profesionalización de personas interesadas es el objetivo de este Curso certificado y de inscripción gratuita que se imparte en el Casino de Antigua, el jueves 16 o el viernes 17 de noviembre, a escoger, señala el concejal de área, Fernando Estupiñán, permitiendo elegir el día que más convenga en la inscripción.

El plazo de inscripción comienza el próximo lunes 6 a partir de las 08:00 horas hasta el 10 de noviembre, inclusive, y debe presentarse la solicitud por Registro de Entrada del Ayuntamiento de Antigua, la Tenencia de Alcaldía en Caleta de Fuste o por sede electrónica en la web www.ayto-antigua.es. La inscripción a este curso profesional es gratuita, siendo preferente la participación a residentes en el Municipio de Antigua.

Facilitamos la profesionalización y también difundimos los conocimientos necesarios a las personas interesadas en desarrollar la producción ganadera, el cuidado de cultivos, ya sean o no profesionales, impulsando una formación práctica en el Municipio, señala el alcalde, Matías Peña García, coordinada por un profesional y conocedor del sector como es el Técnico Agropecuario, Agustín Cabrera San Blas.

LA PROVINCIA/ EL DÍA

San Mateo ofrece miel de tuno indio, queso con curry y una veintena de variedades de vinos

- **Miles de personas visitan la XII Feria Regional para comprar productos de cercanía.**
- **Los precios suben ligeramente por el incremento de costes y las olas de calor.**

Miel de tuno indio con jalea real, miel oscura de abeja negra canaria, de aguacate o de tajinaste del Teide; quesos con curry o a las finas hierbas y vinos listán prieto, listán negro, rosado, tinto, malvasía seco, vijariego y así hasta más de una veintena de variedades. [La XII Feria Regional de Vino, Queso y Miel de Canarias](#), organizada por la Mancomunidad de Municipios de Medianía, congregó este pasado sábado a miles de personas en la Vega de San Mateo para celebrar la fiesta del sector primario de las islas en una cita en la que no faltaron otros productos como el gofio, los dulces y una degustación de distintas tapas elaboradas con baifo en el marco de la presentación de la campaña 'Come Cabrito por Navidad', impulsada por Asoquegran, para animar a poner en la mesa este producto durante las próximas fiestas.

En la feria, que continúa durante la jornada de este domingo, participan más de una treintena de productores locales y llegados de otras islas que, aunque en su mayoría han realizado un esfuerzo por contener el precio de sus elaboraciones, a unos pocos no les ha quedado más remedio que repercutir el incremento de los costes y la caída de la producción como consecuencia de las olas de calor en el precio final que pagan los clientes. El precio de algunas mieles ha subido hasta un 25% y el del vino un 10%, dos o tres euros; eso sí, matizan los productores, esa ligera subida del coste no ha afectado a las ventas.

mas en el panal. De 130 colmenas ha perdido 20 por la falta de lluvias, lo que ha provocado que su producción de miel haya caído hasta un 60%. «De las colmenas de las que sacaba 10 o 12 kilos de miel ahora saco tres o cuatro», señala. Eso se ha traducido en un aumento del precio, pues en su caso el tarro de miel de abeja negra ha subido de los 12 a los 15 euros, esto es, un 25%. «Pero es una miel que tiene buena aceptación», y en esta feria prevé quedarse sin producto por su alta demanda.

- **La asociación de queserías lanza la campaña 'Come cabrito por Navidad' para impulsar el sector**

Desde La Guancha, en Tenerife, llega Roberto Méndez, de Zum Zum Miel, con miel de aguacate, de castaño, de tajinaste de Tenerife o de agave, y hasta con chocolate con miel. «La gente se lleva de todo porque todo es diferente», señala. Con el incendio de Tenerife perdió 100 colmenas y tuvo unas pérdidas de unos 70.000 euros, pero pese a ello no ha subido sus precios porque «la miel es un producto que debe llegar a todos los consumidores», por eso vende los tarros entre 8 y 12 euros.

Iván Santana, de Colmenar La Violeta, en Telde, ofrece en la feria una nueva miel de tuno india con jalea real, además de una miel que acaba de ganar el premio cerdilla de plata en el concurso de Tenerife. Esta año su producción ha caído en unos 180 kilos, pero la miel que saca es de mejor calidad y pese a ello mantiene los precios.

En el ámbito de los vinos, Etna Fernández, de la bodega palmera Carlos Fernández, propone hasta 10 variedades de caldos como vijariego, listán prieto o negro o afrutados. Primerizos en esta feria y con botellas entre los 7 y los 12 euros, el objetivo de esta bodega de Breña Baja es «compartir y dar a conocer el producto canario». Misma intención tiene Roberto Padrón, de Bodegas Cornicales, de El Hierro. Con vinos blanco seco y tinto, presume de una producción que en 2018, cuando arrancó, fue de apenas 2.000 litros y ya supera los 8.000 litros de vino. A pesar del aumento de costes, como el palet de botellas que hace dos años compraba a 450 euros y ahora a 730, un 65% más, sus vinos pueden adquirirse por 12 euros en cualquiera de sus variedades.

De vinos también sabe el tinerfeño Damián Díaz, de Bodegas Vento, quien ofrece caldos jóvenes tintos y blancos y está logrando una producción de uvas 4.000 kilos mayor que en 2022, cuando cosechó 16.000 kilos. Sus precios han crecido un 10% por el aumento de costes; al igual que el lanzaroteño Víctor Díaz, de Bodegas Vulcano, un habitual de esta feria a la que trae malvasías secos, semidulces y rosados. Explica que la producción total en Lanzarote ha sido este año de 3,3 millones de kilos de uvas, un 70% más, pero en su caso, por los costes, ha subido el precio 0,80 céntimos. No obstante, la gente consume. «Los consumidores están gastando, se les ve con muchas ganas».

En el mundo de los quesos, Rayco Ramos, de la ganadería Caprarius de Fuerteventura, propone quesos con curry o finas hierbas, además de gofio y pimentón. «Hay más demanda de los quesos que producimos, pero no llegamos a todos por la falta de cabras en Canarias», señala, al tiempo que lamenta que con la subida de costes su empresa no ha subido los precios al consumidor y prácticamente trabajan a pérdidas.

LA PROVINCIA/ EL DÍA/ varios medios regionales y locales

Los productos agroalimentarios canarios se exhiben en La Frontera

- **Narvay Quintero, consejero regional de área, destaca la oportunidad de consumir «calidad de kilómetro cero»**

Los productos agroalimentarios canarios fueron los protagonistas este pasado fin de semana de la Feria Agrocanarias, encuentro organizado por el [Gobierno de Canarias](#) a través de la

para promocionar las producciones del sector primario a través de una amplia oferta gastronómica y lúdica.

La Plaza Benito Padrón de La Frontera acogió este evento que dispone de diferentes espacios y un amplio programa de actividades, en horario de mañana y de tarde (de 11:30h a 00.45h) entre las que destacaron degustaciones y catas comentadas, un mercado de productos canarios, música en vivo, y una zona en la que se desarrollaron talleres infantiles impartidos por monitores especializados, además de otras propuestas.

La cita, de acceso libre, contó con 11 expositores en la zona comercial y siete en la zona gastronómica, además de 28 proveedores de sales, vinos, cervezas artesanas, gofios, quesos, dulces, etc. que se encontrarán en el market. Durante la inauguración de la iniciativa, el [consejero de Agricultura](#), Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Ejecutivo regional, Narvay Quintero, destacó que este encuentro constituye una oportunidad para los visitantes de degustar productos locales como vinos, quesos, mieles, productos del mar, etc, y también para los empresarios agrarios y de la pesca participantes de promocionar y comercializar sus producciones.

Apuesta por la salud

«Administraciones y consumidores debemos apostar por el producto de kilómetro cero, de mayor calidad y más saludable, con el que contribuimos a mantener nuestro mundo rural, paisaje y también promovemos un desarrollo sostenible y luchamos contra el cambio climático», agregó. Asimismo, defendió que «a la hora de hacer la compra, cuando optamos por un producto local, generamos economía en el Archipiélago y reconocemos la actividad de los hombres y mujeres del campo y de la mar».

Por su parte, la consejera del Cabildo Ana Gonzalez comentó que «la institución insular siempre apoyará este tipo de eventos que ponen en valor las producciones herreñas». En este sentido, agradeció la apuesta de celebrar Agrocanarias en la Isla del Meridiano, «con la que se brinda una gran oportunidad a sus productores y productoras».

El alcalde de La Frontera, [Pablo Rodríguez](#) Cejas, señaló que esta feria concentra a buena parte del tejido empresarial herreño y del resto de islas, y celebró que «este fin de semana este pueblo, este municipio y, concretamente esta plaza, se llene de vida y de color». «Seguramente tras esta cita seamos consumidores más conscientes y apostemos por los productos de nuestro mar, de nuestra huerta, etc., en resumen, de nuestras islas».

Al acto asistieron también el consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso, el director general de Pesca, Armiche Ramos, y el senador Javier Armas, además de otros miembros de la corporación local y de otros ayuntamientos de la Isla.

En cuanto a la distribución del espacio, Agrocanarias cuenta una zona de exposición compuesta por stands en el que los expositores empresariales presentan y comercializan sus producciones agrarias y pesqueras locales, y otra gastronómica, en la que se ubican puestos que ofrecen comidas y bebidas elaboradas en Canarias, con un espacio habilitado con mesas y sillas y un escenario donde se llevan a cabo actuaciones musicales de diferentes estilos (DJ Renzzo El Selector, Stereo Groove, Música 80' Tera, Los Lola, Miss Music Band y La Cosmic Jungle).

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) dispone en las instalaciones de un espacio donde se llevan a cabo talleres de valorización y conocimiento, a cargo de personal técnico especializado, dirigidos a dar a conocer y poner en valor las singularidades de las producciones del Archipiélago, entre estas, mieles, gofios, aceites de aceite de oliva, vinagres, frutas, vinos de las distintas Denominaciones de Origen Protegidas de las islas y sus paisajes, savia gomera, quesos, etc. En total, 18 catas y talleres infantiles con aforo para una veintena de visitantes, que tendrán lugar diariamente, entre las 11:30h y las 19:00 horas.

El mercadillo más famoso y más antiguo de Canarias: artesanía y productos locales a borbotones

- **A medida que exploramos sus callejones empedrados y nos sumergimos en su atmósfera vibrante, descubrimos una parte esencial del patrimonio canario que sigue vivo y floreciente en el siglo XX**

Los mercadillos han ganado fama en los últimos años pero no son nuevos, forman parte de las tradiciones de los pueblos y municipios de Canarias desde hace siglos.

El mercadillo más antiguo de las Islas es un tesoro de la historia y la cultura. Ubicado en un encantador rincón de Gran Canaria, este colorido mercado es mucho más que un simple lugar de compras: es un lugar donde convergen las tradiciones, los aromas y los sabores de la región. A medida que exploramos sus callejones empedrados y nos sumergimos en su atmósfera vibrante, descubrimos una parte esencial del patrimonio canario que sigue vivo y floreciente en el siglo XXI. Se trata del mercadillo de Teror.

Teror

Teror es uno de los municipios más bonitos de Gran Canaria. A diario cientos de personas se adentran en las calles del pueblo que tiene como seña de identidad la Virgen del Pino — entre otras cosas—.

El mercadillo de Teror tiene nada más y nada menos que dos siglos de antigüedad, ha tenido tiempo de sobra para mejorar y ofrecerle a los visitantes los mejores productos y la mejor de las experiencias.

El mercadillo

Este mercadillo, se celebra los domingos de 9:00 a 15:00 horas, y en él encuentras todo tipo de productos artesanos, repostería, trajes típicos, artículos religiosos, sobre todo de la Virgen del Pino, la patrona de Gran Canaria o, incluso, el famoso chorizo de Teror, una delicatessen local muy apreciada.

La visita es ideal tanto para los propios canariones que quieran acercarse un domingo en busca de productos de kilómetro cero como para los turistas y visitantes que estén a la caza de un lugar mágico donde podrán encontrar elementos representativos de la Isla.

NOTICIAS DE

La interventora general del Gobierno de Canarias testificará esta semana en el 'caso Mediador'

La interventora general del Gobierno de Canarias, Natalia de Luis, declara mañana martes a las 10.00 horas como testigo ante la juez que investiga, en el denominado 'caso Mediador', la presunta trama de cobro de sobornos a cambio de favores políticos liderada por el exdiputado socialista Juan Bernardo Fuentes Curbelo —alias 'Tito Berni'—.

Esta declaración se enmarca en esta causa que se sigue en el Juzgado de Instrucción Número 4 de Santa Cruz de Tenerife, en la que la magistrada María de los Ángeles Lorenzo-Cáceres indaga en una presunta trama de corrupción que ofrecía a empresarios privilegios en materia de contratación y un supuesto trato de favor en inspecciones y ayudas públicas.

Según consta en una providencia, a la que ha tenido acceso Europa Press, mañana mismo la juez escuchará también a otros 3 testigos: el jefe del servicio de Registros, Industrias y Bienestar animal de la Dirección General de Ganadería, Antonio Manuel Cardona; el técnico

El miércoles será el turno de los investigados Cristian Lillo y Gemma Venegas, los presuntos receptores de una transferencia de 7.500 euros ejecutada por la empresa de José Suárez, alias 'José el Drones', imputado en la causa. También está citado el empresario Sergio de Frutos Gouth por unas transferencias que se investigan en el procedimiento. Estas citaciones estaban previstas en un principio para el pasado julio, pero se aplazaron a septiembre y finalmente a este 7 y 8 de noviembre.

Cabe recordar que en el marco de las pesquisas, el propio Fuentes Curbelo y su sobrino, Taishet Fuentes Gutiérrez, quien fuera también director general de ganadería de Canarias, comparecieron en sede judicial el pasado junio. Esa vez, ambos se acogieron a su derecho a no declarar, pero accedieron a someterse a la prueba caligráfica que había encargado la instructora, según las fuentes jurídicas consultadas por Europa Press. En una ocasión anterior el exdiputado del PSOE negó formar parte de la cúpula de la presunta trama.

CANARIAS AHORA/ INDUSTRIA

El atasco burocrático de las renovables en Canarias continúa (y en algunos casos se agrava) con el Partido Popular al mando

- **El consejero de Transición Ecológica, Mariano Zapata (PP), ha prometido agilizar los trámites y simplificar la Ley de Cambio Climático para acelerar la penetración de energía limpia. Pero meses después de su nombramiento, aún no ha habido avances en este sentido y empresas del sector ya se impacientan**
- [— Canarias sigue lejos de la media española en renovables pese a triplicar en diez años la producción de energía limpia](#)

El consejero de Transición Ecológica y Energía del Gobierno de Canarias, Mariano Zapata (Partido Popular), ha esbozado en más de una ocasión que quiere agilizar los trámites burocráticos para la penetración de renovables en las Islas. Una actuación [recogida en la propia Ley de Cambio Climático del Archipiélago](#), que ahora Zapata pretende reformar, y que lleva reclamando el sector desde hace varios años, ahogado por la ingente cantidad de documentos exigidos y la lentitud en los procedimientos.

Sin embargo, a pesar de que el titular del área ha expresado prácticamente desde su nombramiento, en julio, que quiere "minimizar las trabas burocráticas" para ["hacer más realista" la normativa medioambiental en las Islas](#) y, por ende, la consecución de energía limpia (solar y fotovoltaica), esas pretensiones aún no se han materializado. En algunos casos, de hecho, el tapón en las tramitaciones se ha agravado a partir de documentación que anteriormente no se exigía, según han revelado a este periódico fuentes del sector.

Para ir por partes, es conveniente recordar que los pasos para instalar una planta solar o un parque eólico son cuantiosos, como poco. Los promotores deben entregar en torno a 40 escritos a lo largo del proceso, entre análisis de impacto, avales, estudios económicos y autorizaciones, para obtener el punto de conexión a la red eléctrica, la autorización administrativa, la licencia de obra y, por último, la vía libre para iniciar la puesta en marcha de la instalación.

"Cuando la gente ve un parque de estas características y observa que están instalándose muchos puede pensar que es muy fácil, pero no es así. Detrás hay un promotor que lleva mucho tiempo dedicando horas, recursos y dinero", resume el presidente de la Asociación Eólica de Canarias (AEOLICAN), Raúl Macías.

AGRONEWS

En los mercados mundiales de referencia de Paris y Chicago: 42 euros gana la colza en los últimos siete días

La subida del 10,4% de la [colza](#) marca la semana en los [mercados mundiales](#) de futuros de cereales y oleaginosas.

Ascensos generalizados del trigo y de la soja, mientras que el maíz alterna subidas o bajadas según la bolsa que se analice, siendo la avena la que sale más perjudicada con una caída del 9% en los últimos siete días.

Gana 41,75 euros la Colza

Fuerte ascenso de los contratos de [colza](#) cerrados para febrero de 2023 en Paris – Euronext, ganando 41,75 euros por tonelada, +10,4%, pasando de los 403,25 euros de la semana pasada a los actuales 445.

Trigo al Alza

Tanto en [Paris](#) como en Chicago la cotización se eleva en los últimos siete días. El incremento más fuerte lo vive el mercado norteamericano con un aumento del 2,2%, ganando 4,32 euros al incrementar la cotización de los acuerdos suscritos para diciembre de los 200 a los 204,32 €

En Europa, la subida es algo más suave, del 0,5%, incrementa el dato 1,28 euros, ya que el precio se eleva desde los 232,25 euros a los 233,40, también para las partidas negociadas para diciembre.

Subidas y Bajadas para el maíz

La semana que ha transcurrido ha visto como el maíz presentaba una situación muy dispar dependiendo el mercado de referencia que se revise. En [Europa](#), gana 0,5 euros sobre el precio de la semana anterior, creciendo el importe de los acuerdos para noviembre desde los 201,75 a los 202,25.

Mientras que, en [Chicago](#), vive una reducción significativa del 2,2%, cae 4 euros el precio para diciembre, pues hace siete días cotizaba a 179 euros y ahora lo hace a 175 €.

La Avena sufre la Mayor Bajada Semanal

Fuerte caída de la avena, pues pierde 23 euros, (-8,9%) en [Chicago](#), descendiendo desde los 262 euros a los 238,8, para las cantidades que llegaran a destino en diciembre.

Suave Repunte de la Soja

Finalmente, destacar el ligero incremento que vive la cotización de la soja, en este caso en la Bolsa de Chicago. Así, aumenta el precio en 2,74 euros, en los últimos siete días, ganando un 0,8% hasta alcanzar los 454,34 para los acuerdos rubricados para noviembre.

Subscribe

Past Issues

Translate ▼

		Previa	Actual	Dif.	Dif % 2017 / 2012
TRIGO	Europa (Diciembre)	232,23	233,50	1,28	0,5
	USA (Diciembre)	200,00	204,32	4,32	2,2
MAIZ	Europa (Noviembre)	201,75	202,25	0,50	0,2
	USA (Diciembre)	179,00	175,00	-4,00	-2,2
AVENA	USA (Diciembre)	262,00	238,80	-23,20	-8,9
COLZA	Europa (Noviembre)	403,25	445,00	41,75	10,4
SOJA	USA (Noviembre)	450,50	454,24	3,74	0,8

AGRONEWS

El paro agrario se eleva en 2.122 personas en octubre

- **El total de parados en este sector, en España, es de 101.965**
- **En relación a octubre de 2022 se aprecia una bajada de casi el 17% desde los iniciales 122.737**

El paro agrario, en España, se eleva, durante octubre de 2023, un 2,13% hasta alcanzar los [101.965 desempleados](#), 2.111 más que en septiembre.

El Ministerio de Trabajo y Economía Social acaba de hacer públicos los datos de paro, en el mes de octubre de 2023, que, en el global para España, se ha elevado en 36.936 personas sobre septiembre hasta situarse en los 2.758.404.

Paro Agrario, en Octubre, al Alza

El sector agrario ha seguido la tendencia global al alza, de tal forma que el número de desempleados, aquí, se ha elevado un 2,13% pasando de los 101.965 parados de septiembre a los actuales 101.965, lo que se traduce en un incremento cuantitativo de 2.122 personas inscritas en las listas del Servicio de Empleo en este epígrafe.

Desempleados Extranjeros

Un tema interesante es comprobar que de ese [total de parados](#) en el sector agrario, para el mes de octubre de 2023, 21.827 son extranjeros, dato que se eleva un 3,3% sobre la referencia de septiembre.

Bajada en el Interanual: 20.772 desempleados menos

menos, al descender desde los 122.737 de hace 365 días a los actuales 101.975 ya referidos

45.816 parados agrarios en Andalucía

La comunidad autónoma de Andalucía lidera la relación de desempleados en el sector agrario con un total de 45.816, que suponen casi el 40% del total nacional, mostrando, entre septiembre y octubre, un aumento de 84 desempleados más.

Dentro de los cuatros provincias con más personas inscritas en el [SEPE](#) en este apartado, sólo Sevilla muestra un incremento, en este caso de 205 personas, hasta alcanzar los 9.195; mientras que Jaén, Almería y Huelva muestran bajadas la primera de 49 personas (5.870 parados), la segunda de 62 (5.690), siendo la reducción en el campo onubense de 178 aunque mantienen 6.189 parados.

La Comunitat Valenciana, la Única a la Baja

La Comunitat Valenciana es la única región, dentro de las que la agricultura y la ganadería mantiene un peso importante, que presenta unos datos a la baja, con una reducción frente a septiembre de 232, aunque se mantiene como la segunda autonomía con más desempleo en esta rama de actividad.

Buena parte de esa disminución la vive la provincia de Valencia con una bajada de 114 personas aunque acumula 3.634, mientras que el descenso en Alicante ha sido de 27 (4.212 parados).

Castilla La Mancha y Extremadura: más de 6.200 parados en el campo

El número de desempleados en Castilla La Mancha, por lo que al campo se refiere, alcanza los 6.542, subiendo esa cifra en el último mes en 280. Ciudad Real concentra 2/3 de esa cantidad con 2.331 (+3).

Por su parte, Extremadura contabiliza 97 parados más, en el informe actual, llegando a los 6.259. Aquí, es Badajoz la que aglutina buena parte de esas cifras con 4.605, +116 parados en octubre de 2023.

Incrementos Significativos del Paro Agrario en Cataluña y Castilla y León

La región catalana cuenta, según el Ministerio de Trabajo, con 5.612 parados en el sector agrario ganando 182 en el último mes.

Por su parte, el ascenso en [Castilla y León](#) se sitúa en los 377 desempleados para concentrar un total de 4.871. Valladolid aglutina a 1.373 de esos parados, con un ascenso mensual de 119.

328 parados más en el País Vasco

Uno de los incrementos más fuerte del informe del SEPE lo sufre el País Vasco con un ascenso de 328 parados agrarios en relación a septiembre para alcanzar los 2.108.

Aragón, Canarias, Galicia y Murcia, Incrementan las listas del paro

Finalmente, destacar que tanto Aragón como Canarias, Galicia y Murcia presentan subidas en el paro agrario que superan las 100 personas.

Murcia contabiliza 4.950 parados en este sector primario tras elevar esa cifra en 145 en el último mes. En una línea similar se mueve Galicia con 4.288 y un incremento de 162 desempleados en el último mes.

Subscribe

Past Issues

Translate ▼

Puedes [actualizar tus preferencias](#) o [darte de baja](#).

This email was sent to comunicacion@grupocapisa.es

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Grupo Capisa · Calle de la República de Nicaragua 11-13 · Urbanización Díaz Casanova (Las Torres) · Las Palmas de Gran Canaria, GC
35010 · Spain

