

1ª EDICIÓN

Versión en Español

15 TESOROS LOCALES DE Agüimes

GUÍA DE LOS PRODUCTORES DEL SECTOR PRIMARIO DEL MUNICIPIO



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE AGÜIMES
CONCEJALÍA DE DESARROLLO RURAL



Ayuntamiento de la Villa de Agüimes

Presentación

Óscar Hernández Suárez.
Alcalde de Agüimes

Edición, diseño y maquetación

Jéssica Santana Marcial.
Concejala de Desarrollo Rural

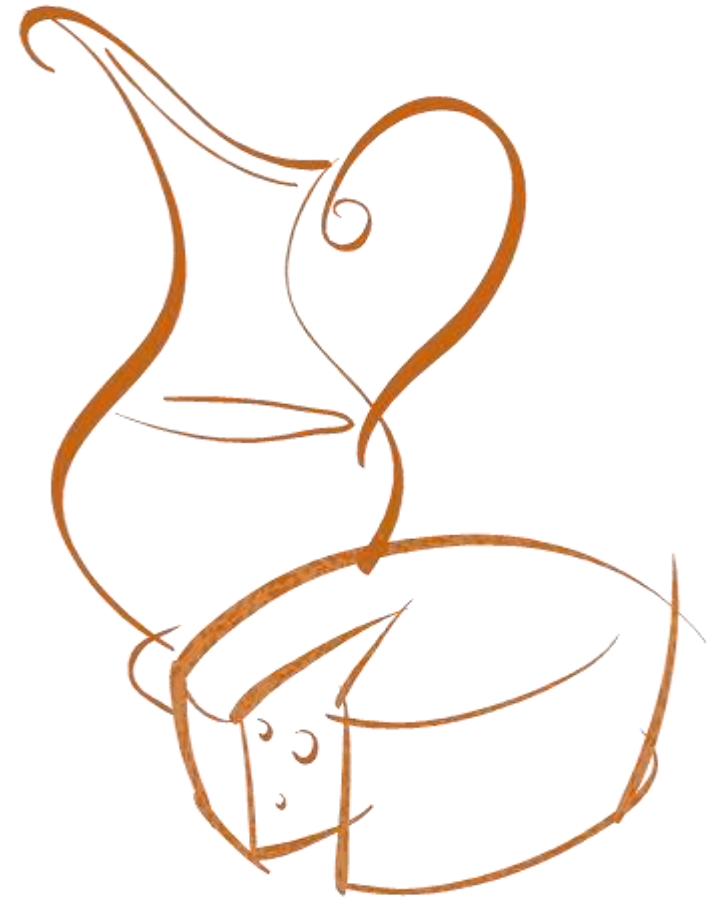
Traducción de textos

Celeste Santana Martel.
Alumna del Programa Dual Inserta de FULP

Primera Edición Julio 2019

Diseñado en España

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Repográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.





“15 *tesoros* locales de **Agüimes**”

Guía de los productores del sector primario del municipio

Primera Edición



Ayuntamiento de la Villa de Agüimes





Índice

Presentación	5
Los Quesos	9
1.- Quesería La Era del Cardón	9
2.- Quesería Arquegran Agüimes.....	11
3.- Vaquería Las Salinas	13
La Sal Marina Artesanal	15
4.- Las Salinas Bocacangrejo	15
Los Aceite de Oliva Virgen Extra	17
5.- Almazara “Oro Canario”	17
6.- Almazara Municipal “Caserío de Temisas”	19
7.- Almazara “Finca Los Barros”	21
Los vinos.....	23
8.- Bodega Municipal “Señorío de Agüimes”	23
9.- Bodega “Viñas Aguayro”	25
La Miel.....	27
10.-Productor de Miel Javier Granucci	27



El Café	29
11.- Productor de Café, Juan Rodríguez Urquía	29
El Cochino Negro Canario.....	31
12.- Cochino Negro Canario “Los Blases”	31
Las Verduras y hortalizas ecológicas.....	33
13.- Productora de verduras y hortalizas ecológicas, Alejandra Núñez Perdomo	33
14.- Huertos Comunitarios Los Cercadillos	35
Catas y maridaje.....	37
15.-Museo Gastronómico Aragüeme	37
Puntos de venta en comercios locales.....	39



Presentación

«15 tesoros locales de Agüimes»

Es una iniciativa de la Concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes. El objetivo de esta guía es facilitar a las personas interesadas la información sobre dónde se pueden comprar los productos del sector primario del municipio, favoreciendo la compra directamente a agricultores/as o productores/as.

Permite conocer de primera mano el sector agrario de la Villa de Agüimes, así como sus productos frescos y de temporada, mimados, con gran personalidad y diferenciación en el mercado, que destacan por su alta calidad. Podrás degustar y comprar, conocer y hablar con los productores locales mientras recorres el municipio.

Esta primera versión de la guía contiene 15 puntos de compra directa y diferentes lugares de interés para visitar en el municipio. Actualmente está disponible en la web www.aguimes.es y se puede descargar de forma gratuita en pdf, están disponibles las versiones en español e inglés.



La Villa de Agüimes ofrece una gran diversidad, calidad y buen precio de alimentos comprados directamente a los productores. Con esta primera versión del directorio queremos mostrar parte de esta diversidad y concienciar a las personas consumidoras del valor real de los productos de la tierra.

A través de este recurso, les presentamos a los verdaderos protagonistas del campo, conoceremos a las familias que regentan una de las mejores queserías del mundo localizada en Lomo Padilla, una explotación ganadera de cochinos negro canarios, así como la primera producción de cafetales en el sureste, la almazara que produce aceite de oliva ecológica y muchas otras iniciativas agrícolas-ganaderas que se acogen en el municipio.



Disfruta en la Villa de Agüimes de su variada oferta de productos gourmet!!

#Agüimesunlugarparavivir #Agüimesunlugarparavisitar

El Alcalde
Oscar Hernández Suárez



“15 *tesoros* locales de

Agüimes”



15 tesoros locales de Agüimes





LUCÍA TORRES MORENO

**MEDALLA
DE BRONCE
WORLD CHEESE
AWARDS 2018**

Lomo Padilla

Tfno.: 928172172 / 636488271

**De lunes a domingo
de 08.00 a 18.00 horas.**



**QUESERÍA
ARTESANAL
"ERA DEL CARDÓN"**



1º premio mejor queso semicurado puro de cabra y 2º premio en la categoría de queso tierno XXVI Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2019;

1º Premio Queso Curado Feria del Queso de Gáldar 2019. Ayuntamiento de Gáldar;

Dos primeros premios en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2018, 1º Premio de Queso Tierno y 1º Premio Quesos Varios en la modalidad semicurado de cabra, entre otros.

PREMIOS OBTENIDOS

Gran Medalla de Oro en la categoría de quesos leche cruda curado de cabra (queso curado untado con aceite, gofio y pimentón) en el Concurso Oficial Agrocanarias 2019;



INFORMACIÓN DE INTERÉS

RELEVO GENERACIONAL

Actualmente la Quesería La Era del Cardón es regentada por la joven pareja, Luis Martel y Lucía Torres, quienes recogieron el testigo de Josefa Perdomo y Mateo Martel. Representan el relevo generacional tras una larga tradición quesera en su familia. Esta quesería se localiza en Lomo Padilla.

PRODUCCIÓN

Disponen de una instalación que alberga 800 cabras y que produce al día unos 700 litros de leche, lo que supone unos 100 kilos de quesos diarios, que van madurando desde tierno, semicurado y curado de cabra.

La producción media anual de queso tierno es de 1.800 kg y la de queso semicurado está en unos 10.000 kg. También maduran y venden queso curado, cuya producción media anual es de unos 2.500 kg.

COMERCIALIZACIÓN

Sus quesos se pueden comprar directamente en la propia quesería y en comercios locales del municipio de Agüimes. Reciben visitas de grupos previa solicitud.

SERGIO REYES SÁNCHEZ

PRIMERA
EXPLORACIÓN
GANADERA DE
AUTOCONSUMO
ELÉCTRICO
A TRAVÉS DE MÁS
DE CENTENAR DE
PANELES SOLARES.

Paraje El Cabezo
Camino del Conde S/N
Teléfonos: 636 522 313
De lunes a sábado,
Horarios 07.00 a 12.00 horas
16.00a 19 horas



QUESERÍA
"ARQUEGRAN
AGÜIMES"



PREMIOS OBTENIDOS

Destacan un segundo premio en la modalidad de queso tierno, elaborados a partir de la mezcla de leche de cabra, vaca u oveja, en el XXIII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria.

Un 1º premio en la categoría de semicurado de cabra en la VII Cata de Quesos de Ingenio, entre otros.

Ha obtenido en varias ediciones la mención especial al segundo mejor queso de la Villa de Agüimes



INFORMACIÓN DE INTERÉS

RELEVO GENERACIONAL

Quesería gestionada por Sergio Manuel Reyes Sánchez, quien tomó el relevo generacional tras una larga tradición de queseros en su familia. Esta quesería se localiza en el Cabezo, específicamente en el Camino del Conde, en el municipio de Agüimes.

PRODUCCIÓN

Elabora queso tierno con leche pasteurizada y queso semicurado y curado con leche cruda. Elaboran quesos de leche de una sola especie y también de mezcla de la leche de las dos especies presentes en su ganadería. Su producción media anual de queso tierno es de unos 20.000 kg, unos 4.000 kg de queso semicurado y unos 2.000 kg de queso curado.

COMERCIALIZACIÓN

Sus quesos se pueden comprar directamente en la propia quesería y en comercios locales del municipio de Agüimes.



**FRANCISCO JOSÉ
MÉNDEZ RODRÍGUEZ**

**RESTAURANTE
2º PREMIO
RECETA REVELACIÓN
COCHINO NEGRO
CANARIO
VILLA AGÜIMES 2018**

**Playa Arinaga
C/ Gravina, 1**

Teléfonos: 666 96 61 49

De miércoles a domingo, 08:30 a 23:30 horas.



**QUESERÍA
"VAQUERÍA
LAS SALINAS"**



2º Premio –
 Restaurante Vaquería Las
 Salinas. Francisco José
 Méndez Rodríguez.
 Receta: “Hamburguesa de
 cochino negro canario, con
 cebolla caramelizada de
 Corralillos y Queso de
 Cabra de Arinaga”



INFORMACIÓN DE INTERÉS

OFERTA VARIADA

La Vaquería Las Salinas, un restaurante singular que te atrae su decoración basada en elementos de la historia de los hombres y mujeres del campo, recrea un museo con cientos de piezas antiguas que miman cada rincón del establecimiento.

La Vaquería es conocida por sus deliciosos bocadillos de pata de cerdo asada con queso canario.

Elaboran sus propios quesos y pan artesanal, así como una variedad de platos a base de cochino negro canario.

Otro elemento a destacar son sus helados realizados a partir de leche fresca de cabra.

COMERCIALIZACIÓN

Sus quesos se pueden comprar directamente en la propia Vaquería.





NADIA MARTINA
RESPONSABLE DE MARKETING
Y COMUNICACIÓN

**MEJOR
SAL MARINA
DE CANARIAS
2018**

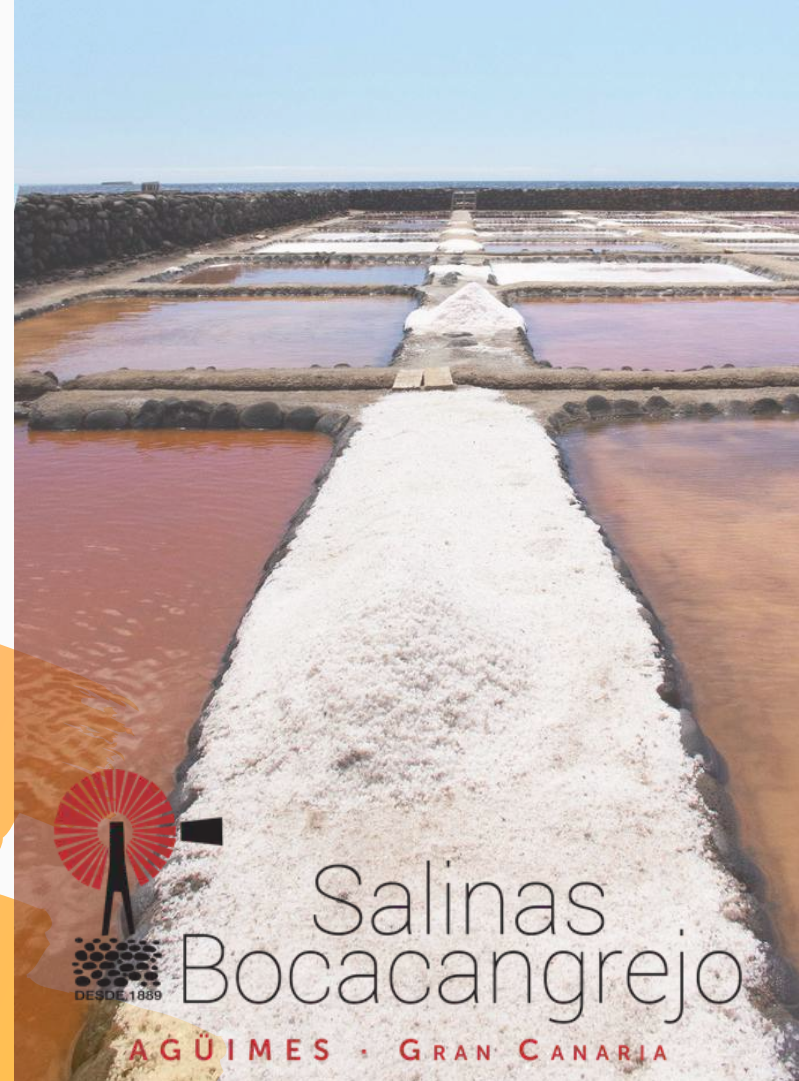
Vargas

<https://salinasbocacangrejo.com>

salinasbocacangrejo@gmail.com

Teléfono: +34 629 472 614

 **salinasbocacangrejo**



Salinas
Bocacangrejo
DESDE 1889
AGÜIMES · GRAN CANARIA

**SAL MARINA
ARTESANAL
"BOCACANGREJO"**

INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Ubicada en Agüimes, entre la desembocadura del barranco de Guayadeque y la playa de Vargas y con casi 200 años de antigüedad, es una de las pocas salinas de Gran Canaria que conserva intacta su clásica construcción de barro. Desde fines del siglo XIX las Salinas Bocacangrejo han sido explotadas con mayor o menor producción y se llevan con tesón y sacrificio, extrayendo una excelente sal blanca, sin aditivos ni químicos. La calidad de esta sal se debe a su privilegiada situación, una zona de aguas limpias y transparentes.

Siempre presente en queserías, panaderías y cafeterías de la zona, el nuevo objetivo es devolver el valor de un producto 100% natural, artesanal y local introduciendo la Sal Marina al pequeño consumidor a través de tiendas retail y extender su uso en cocinas comprometidas con la calidad y origen de sus ingredientes. Para ello, se ha desarrollado un envase adecuado para su correcta conservación. Todos los productos son envasados manualmente. De esta forma, además de ofrecer un producto de calidad y cercanía, estaríamos defendiendo las salinas que todavía quedan como espacios de interés cultural, ecológico y paisajístico.

COMERCIALIZACIÓN

Si estás interesado en estos productos para tu tienda o establecimiento de restauración, puedes enviar un e-mail a: salinasbocacangrejo@gmail.com
O llamar al teléfono:
+34 629 472 614



GRAN MEDALLA DE ORO
Categoría de Flor de Sal

GRAN MEDALLA DE ORO,
Categoría Sal Marina artesanal

MEJOR SAL MARINA AGROCANARIAS 2018”

“MEJOR SAL MARINA DE CANARIAS 2018”

“MEJOR INNOVACIÓN, IMAGEN
Y PRESENTACIÓN 2018”

DÓNDE COMPRAR//

Consulta el listado de tiendas donde puedes encontrar Sal Marina Artesanal y Flor de Sal en Gran Canaria
<https://salinasbocacangrejo.com/dondecomprar/>



RITA HERNÁNDEZ RAMOS



MEJOR
PRODUCCIÓN
ECOLÓGICA EN
EL CONCURSO
OFICIAL
AGROCANARIAS
2019.



Lomo de la Cruz
Llamar 669 34 62 19
www.orocanario.com/



'ocanario



ALMAZARA
"ORO CANARIO"
Aceite de Oliva Virgen
Extra Ecológica

PREMIOS OBTENIDOS

Mejor producción ecológica y
Mejor Imagen y Presentación en el
Concurso Oficial Agrocanarias 2019.

Medalla de Oro al mejor aceite de
oliva virgen extra de Canarias en la
primera edición del Concurso Oficial
Agrocanarias 2016,
además fue distinguida además por
la Mejor Imagen y Presentación del
certamen.

2ª edición de la Cata Insular de
Aceites de Gran Canaria 2013, "Oro
Canario" había obtenido el primer
Premio en la Categoría de Aceite de
Oliva Virgen Extra



Las propiedades
volcánicas de la tierra
provocan una explosión
de olores y sabores muy
peculiares.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

AGRICULTURA ECOLÓGICA

En la Almazara Oro Canario practican la agricultura ecológica respetando las áreas de plantación. Miman cada uno de sus olivos consiguiendo una calidad ultra premium con un producto totalmente natural y muy saludable.



HA LOGRADO

PRODUCIR EL PRIMER

ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA

ECOLÓGICO ALTA

GAMA DE CANARIAS Y

SE DISTRIBUYE EN

DESTACADOS PUNTOS

DE VENTA GOURMET.

COMERCIALIZACIÓN

Este aceite se puede comprar directamente en la propia Almazara o en comercios locales del municipio de Agüimes.

CONCEJALÍA DE DESARROLLO RURAL

**PRIMERA
ALMAZARA DE
CANARIAS.**
ESTA INICIATIVA
SURGIÓ COMO
SERVICIO PÚBLICO
DIRIGIDO A LOS
AGRICULTORES LOCALES
DE LA ZONA

DESARROLLO RURAL
C/ Barbuzano 16
Agüimes Casco
Teléfono 928.78.99.80
extensiones de la 221 y 222.

**ALMAZARA MUNICIPAL
"CASERÍO DE
TEMISAS"**





“CASERÍO DE TEMISAS”
es un aceite de oliva de
máxima calidad “Virgen Extra”
con una gran personalidad e
identidad, con unos aromas
muy frescos e intensos, sabor
característico y un gran
equilibrio y armonía en lo que
a aroma, sabor, picor y
amargor se refiere.

TURISMO RURAL AGÜIMES

La empresa pública “Turismo Rural Agüimes” creó la marca “Caserío de Temisas”, con el objetivo de promocionar el Aceite de oliva virgen extra del municipio, encargándose de la comercialización del producto. en coordinación con la Concejalía de Desarrollo Rural

INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Desde que el Ayuntamiento de Agüimes adquiriera, hace dieciocho años, una máquina de elaboración de aceite de oliva para ofrecer el servicio a los agricultores de la zona, la entrada de aceitunas no ha hecho más que aumentar, vislumbrando el buen estado de salud en el que se encuentra el sector olivarero de Gran Canaria.

La Almazara Municipal “Caserío de Temisas” es un ejemplo de cómo desde las administraciones públicas se puede fomentar y promover un sector que estaba en vías de desaparición.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializa en dos formatos, botellas de 100 y 250 ml, a través de la red de museos de la empresa pública Turismo Rural Agüimes S.L. (Museo de historia de Agüimes y Centro de Interpretación de Guayadeque).



MATÍAS SUÁREZ ROMERO

SE HA DOTADO DE LA
ALMAZARA MÁS GRANDE
DE CANARIAS, DONDE
ACUDEN CERCA DE 200
AGRICULTORES
GRANCANARIOS A QUE
LES TRANSFORMEN SUS
ACEITUNAS EN ACEITE
VIRGEN EXTRA



Temisas
Carretera del Cementerio
Tfno 687132271
fincalosbarros@gmail.com

ALMAZARA
"FINCA
LOS BARROS"



MAQUILA

Utilizan el sistema de maquila, según el cual el agricultor se lleva el 80% de aceite y el resto se lo queda Finca Los Barros por el trabajo. Se venden en tiendas gourmet, restaurantes de alta calidad y en los mercados del agricultor de Gran Canaria.

Se ha dotado de la almazara más grande de Canarias, donde acuden cerca de 200 agricultores grancanarios a que les transformen sus aceitunas en aceite virgen extra. Su capacidad es la de triturar 500 kilos por hora, siendo la única que tiene una centrifugadora vertical, además de la horizontal, gracias a la cual separa bien el resto del agua del aceite.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Matías Suárez, antes de adquirir la almazara, compró una extensa finca con 380 olivos en el pueblo de Temisas, que tiene vestigios de esta fruta desde el siglo XVI. La finca, Los Barros, llamada así porque se pone imposible cuando llueve y porque de aquí sacaban los lugareños la materia prima para elaborar las tejas de los techos de sus viviendas, cuenta con cinco variedades distintas de aceitunas, destacando la Verdial canaria que, según los últimos estudios realizados, procede de la Verdial de Huévar, que da un aceite de excelente calidad, caracterizado por sus intensos aromas frutados a tomatera fresca, con matices a almendra y equilibrio y armonía en picor y amargor, con una gran personalidad

COMERCIALIZACIÓN

Este aceite se puede comprar directamente en la propia Almazara o en comercios locales del municipio de Agüimes. Reciben visitas previa solicitud.

CONCEJALÍA DE DESARROLLO RURAL



"BACCHUS DE PLATA 2019
VINO BLANCO
SEÑORÍO DE AGÜIMES
EN EL XVII CONCURSO
INTERNACIONAL
DE VINOS.

DESARROLLO RURAL
C/ Barbuzano 16
Agüimes Casco
Teléfono 928.78.99.80
ext. 221, 222, 223 y 224.



**BODEGA MUNICIPAL
"SEÑORÍO DE
AGÜIMES"**



PREMIOS

Desde las primeras etapas del proyecto de recuperación de la viticultura del municipio han sido diversos los galardones recibidos.

En los años 2001, 2005, 2006, 2007, 2008, 2010, 2012, 2015, 2016 y 2017, este vino ha sido reconocido en la cata insular de vinos organizada por el Cabildo de Gran Canaria. Todo ello viene a consolidar el vino Señorío de Agüimes como uno de los mejores vinos blancos de la isla de Gran Canaria.

En el 2018 obtiene dos medallas de oro y una de plata en la modalidad de blanco seco: 1º Premio de vino blanco seco en la XXIII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2018; 1º Premio de vino blanco seco en el IV Certamen Insular de Vinos de Gran Canaria – Joyas Enológicas (Gáldar) 2018; “Bacchus de Plata 2019” para el vino blanco Señorío de Agüimes en el XVII Concurso Internacional de Vinos.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Según señalan distintas crónicas históricas, Agüimes fue una importante comarca productora de vino durante los siglos XV y XVI. A partir de esta fecha, el cultivo de la vid fue decayendo hasta desaparecer totalmente durante el siglo XIX.

Esta iniciativa municipal ha conseguido aunar la práctica totalidad de la cosecha de uva del municipio para volver a conseguir unos caldos en sus variedades de tinto, blanco, rosado y dulce que vienen a confirmar la singularidad de un fruto sometido durante una buena parte del año a un promedio de 20° - 22° de temperatura y a los alisios dominantes y que nace de una tierra en otra época productora de cereales.

El nombre elegido para su vuelta al mercado después de varios siglos, se debe al primitivo Señorío de Agüimes, otorgado por los Reyes Católicos a la Iglesia tras la conquista. Sin duda, todo un símbolo de la clase y la calidad de este vino.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializan las modalidades de vino blanco y tinto, a través de la red de museos de la empresa pública Turismo Rural Agüimes S.L. (Museo de historia de Agüimes y Centro de Interpretación de Guayadeque).



**DOMINGO
ALEMÁN
BORDÓN**

**BODEGA FAMILIAR,
DESTACA SU TINTO
DE BARRICA**

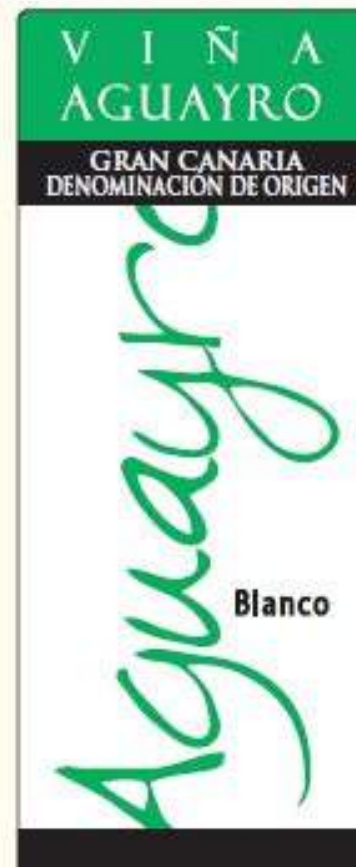
Los Corralillos
Teléfono: (34) 928188350
Móvil: (34) 629511846
vinos@aguayro.com



**"VIÑAS
AGUAYRO"**



Elaboran el vino en su totalidad, desde la vendimia hasta el producto finalizado. Se comercializan vino tinto en sus modalidades tinto de barrica, joven y seco elaborado con Listan Negro y tintilla.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Desde el año 2007 Viña Aguayro elabora sus propios vinos, se trata de una pequeña bodega familiar, que se puede visitar previa solicitud, grupos mínimo de 20 personas, ofrecen degustación de vinos, aceitunas y demás productos manufacturados artesanalmente.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializa directamente en la Bodega. Se puede realizar pedidos a través de la página de Facebook, por correo electrónico y vía telefónica.

JAVIER GRANUCCI ÁLVAREZ

1º PREMIO DE MIEL
MONOFLORAL
DE PUNTERA EN
EL XII CONCURSO
OFICIAL DE MIELES
DE GRAN CANARIA
EN 2017.

Contacto directo
productor local
Móvil: 600636493



MIEL
PRODUCTOR LOCAL
JAVIER GRANUCCI

PREMIOS

Mención especial Mejor Miel de Gran Canaria 2016

Primer premio de miel clara “Apicultor Profesional” en el XI Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria en 2016.

Primer premio de miel monofloral de puntera en el XII Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria en 2017.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

El apicultor agüimense que susurra a las abejas, recolecta la miel de manera tradicional, constituyendo un producto referente dentro de la ecología y cuya actividad convive respetando el medioambiente íntegramente.

Es una persona muy meticulosa y respetuosa con el medio natural; que le gustaba observar el comportamiento de las abejas y las mima.



COMERCIALIZACIÓN

Se puede comprar directamente al productor local o en comercios locales del municipio de Agüimes.

JUAN RODRÍGUEZ URQUÍA



PRIMER
CAFETAL
DE LA COMARCA
DEL SURESTE
DE GRAN CANARIA

Los Corralillos -
Finca Jalurana

 fincajalurana

Punto de venta:
Museo Gastronómico ARAGÜEME
C/ Progreso, 22 Agüimes Casco
Tfno: 645 31 39 25



CAFÉ
"FINCA JALURANA"



Empezó animado por sus viajes a Brasil y a Colombia, porque le encanta la planta y porque lo vio viable.

Se trajo los granos de Guía, de los que produce José Reyes, de la variedad Arábica Caturra, los germinó y los plantó en su finca.

Sacó 2.000, pero se quedó con solo 250 cafetos que le han dado un rendimiento espectacular. «Debería tener dos cosechas al año, pero los árboles me dan todas las semanas».

Los vende en la tienda local Aragüeme. Ahora quiere ampliar. Su objetivo es plantar 1.500.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Iniciativa del ingeniero técnico agrícola e ingeniero agrónomo, Juan Urquía, un amante de la agricultura que ha puesto en marcha en Los Corralillos el primer cafetal de la Comarca del Sureste.

El imponente Roque Aguayro está cerca, pero no lo suficiente como para hacerle sombra al primer cafetal de Agüimes. Mejor así, mejor que le dé bien el sol. Es una de las lecciones que ha sacado Juan Urquía en tres años de pruebas. Pero hoy su cultivo, pionero en el Sureste, ya no es un experimento. Da un café único. Ya está a la venta.

Juan habla con pasión de sus matos. Los mima. No hay días que no dedique unas horas a su cuidado pese a que su trabajo es otro. Por eso sabe cuál tiene más flores, o cuál carga más cerezas de café.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializa a través del Museo Gastronómico Aragüeme.

BELÉN GUTIÉRREZ VÉLEZ



CARNICERÍA
CON MÁS DE 70
AÑOS DE HISTORIA
EN EL MUNICIPIO
DE AGÜIMES

Los Cercadillos
Agüimes Casco
Calle la Gloria, 22, 35260
Horario de lunes a domingo,
de 7:30-13:00, 17:00-21:00 horas
Teléfono: 928 12 43 43



COCHINO NEGRO
CANARIO
CARNICERÍA
"BELÉN Y BLAS"

"GRAN CANARIA CALIDAD"

Apostando por certificar el establecimiento y la carne de manera que el Cabildo de Gran Canaria garantiza la autenticidad y la calidad de los productos de cochino negro canario a través de su programa Gran Canaria Calidad.

Esta carnicería, muy conocida en el Sureste de Gran Canaria, siempre se ha caracterizado por comercializar carne fresca del país. Además, la familia de Los Blases, como son conocidos en el municipio, siempre ha sido ganadera y tiene una granja en la zona de Los Cercadillos a menos de dos kilómetros de la propia carnicería.

En este sentido, el objetivo de la explotación es tipificar productiva y genéticamente la raza y además conservar la misma. Además se pretende estudiar la elaboración de productos alternativos e intentar una vía de comercialización. Para este fin no han dudado en promocionar las cualidades de los mismos.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Propietaria de la carnicería Antonio el de Blas y Belén con más de 70 años de historia, es una luchadora incansable. Que ha hecho de la venta directa y asado de patas de Cochino Negro Canario de Los Cercadillos su seña de identidad. También destaca su maestría para la artesanía de palma.

Una tercera generación de "Blases" con Belén Gutiérrez Vélez, como organizadora, combina la tradición carnicera y ganadera con las nuevas tendencias y normativas del sector primario. Apostando por certificar el establecimiento y la carne de manera que el Cabildo de Gran Canaria garantiza la autenticidad y la calidad de los productos de cochino negro canario a través de su programa Gran Canaria Calidad.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializa en la Carnicería "Belén y Blas". Reciben visitas a la explotación ganadera previa solicitud.



ALEJANDRA NÚÑEZ PERDOMO

APUESTA POR
HORTICULTURA
NATURAL, COSECHANDO
VARIEDADES LOCALES
Y TRADICIONALES
PARA SU CONSUMO EN
PROXIMIDAD (KMO),


Camino del Cementerio
Agüimes Casco

Contacto directo productora

Teléfono: 677 14 47 16



huertaelcordelgrancan



PRODUCTORA
DE HORTALIZAS
Y VERDURAS
ECOLÓGICAS



KILÓMETRO 0

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Joven emprendedora que se dedica a la agricultura ecológica, promueve la venta directa al consumidor en mercados y servicio a domicilio.

Sus hortalizas y verduras también van directas al plato a través de los restaurantes y bares de la comarca.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

La Villa de Agüimes acoge esta iniciativa de agricultura ecológica tradicional que cuenta para ello con más de mil metros cuadrados.

Esta joven ha realizado una apuesta por horticultura natural, cosechando variedades locales y tradicionales para su consumo en proximidad (Km0), comercializando a través de canales cortos (venta directa, servicio a domicilio y mercados de la comarca).

COMERCIALIZACIÓN

Contacto directo con la productora. Recibe visitas de grupo previa solicitud.

2ª Premio en el I Concurso de Fotografía de la Mujer Rural Villa de Agüimes 2018

CONCEJALÍA DESARROLLO RURAL

INICIATIVA
MUNICIPAL DE
CARÁCTER
AGRÍCOLA Y SOCIAL

Oficinas Municipales
Calle Barbuzano, 16 (1ª Planta)
Despachos nº 9 y 10

Tfno 928789980 ext. 221, 222, 223 y 224
www.aguimes.es

Horario de lunes a viernes de 9.00 a 14.00 horas
Visitas de escolares y grupos previa solicitud

INICIATIVA MUNICIPAL
HUERTOS
COMUNITARIOS



EL AYUNTAMIENTO DE AGÜIMES DESARROLLA EN ESTE TERRENO CURSOS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA, COMPOSTAJE Y OTRAS TÉCNICAS DE CULTIVO QUE PERMITEN A LAS FAMILIAS FORMARSE ADECUADAMENTE Y CONSEGUIR EL OBJETIVO FINAL DE PRODUCIR VERDURAS Y HORTALIZAS PARA SU AUTOCONSUMO.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Se trata de una iniciativa municipal de carácter agrícola y social, que consiste en la puesta a disposición de los vecinos y vecinas del municipio de un pequeño terreno de cultivo, de manera que puedan trabajarlos y sacar un provecho personal de ellos, cultivando principalmente verduras y hortalizas para su autoconsumo.

La corporación local arrendó en enero de 2014 un terreno de 5500 metros cuadrados en la zona de La Hoya de Los Cercadillos, que se ha acondicionado para la cosecha. Se trata de veinticinco parcelas, con una media de 125 metros cuadrados, dotadas con riego que deberán ser gestionadas de manera integrada.

VISITAS DE GRUPOS Y ESCOLARES

DESARROLLO RURAL

C/ Barbuzano 16

Agüimes Casco

Teléfono 928.78.99.80

ext. 221, 222, 223 y 224.

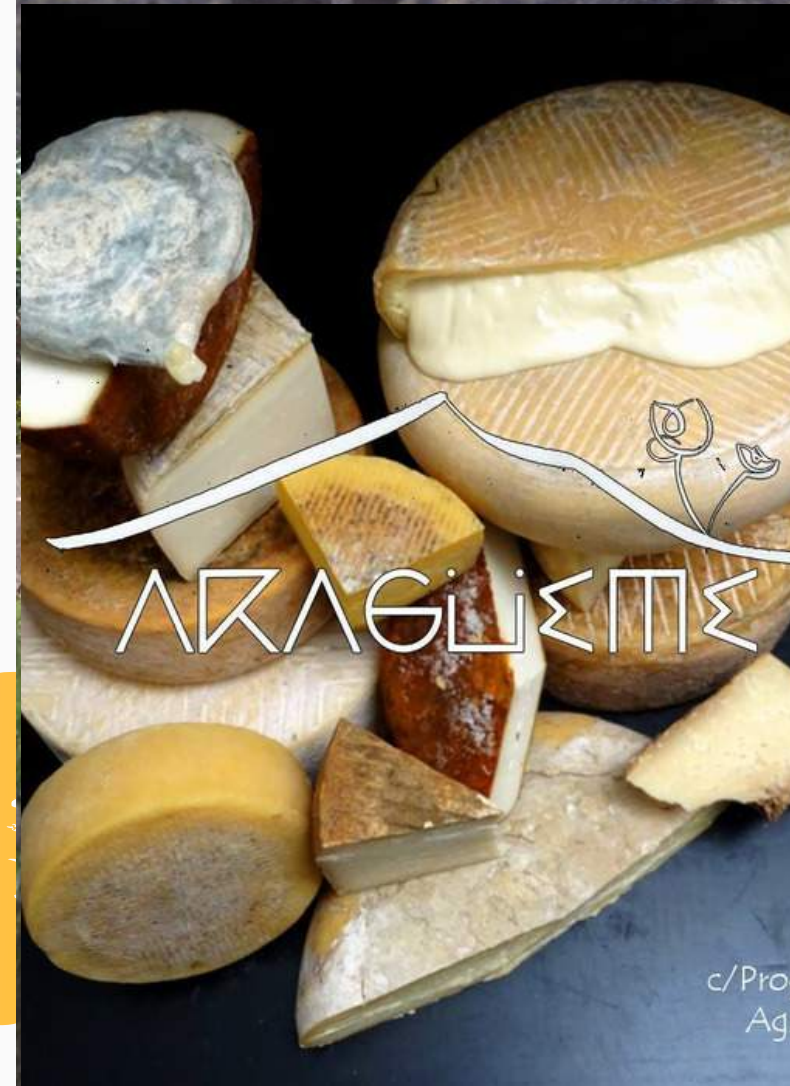
**ROCÍO ÁLVAREZ
Y LAURA CABRERA**

**APUESTA
GASTRONÓMICA
Y CULTURAL**

**Agüimes Casco
C/ El Progreso 22
Tfno 645 31 39 25**



aragueme



**MUSEO
GASTRONÓMICO
ARAGÜEME**

Jóvenes emprendedoras comprometidas con los valores inherentes a la sostenibilidad y comercio justo. Su objetivo es ampliar y consolidar el Museo Gastronómico Aragüeme como una apuesta gastronómica y cultural, consiguiendo impulsar la economía basada en el consumo de productos de cercanía. Les conquistarán el amplio abanico de productos canarios selectos que ofrecen en un lugar singular.



Realizan un enfoque diferente a través de los ojos de los productores (de qué vivió la gente, como sucedió, cómo se administró, quien tuvo que emigrar, las diferentes crisis). Le dan mucha importancia al comercio justo, a la sostenibilidad y desean de esta manera poner voz a toda esa gente de cómo vivió la historia.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

HISTORIA

Han logrado crear un espacio donde promocionar y vender productos de calidad canaria, ofrecen la posibilidad de consumirlos en el local, comprarlos, incluso organizan actividades como catas y maridaje, exposiciones artísticas y otras actividades culturales. La denominación de museo le viene por la intención de realizar un recorrido por la historia de Canarias a través de la mirada cómplice del sector primario, desde una visión innovadora, es una forma de acercar al consumidor a lo nuestro..



C/ El Progreso 22
Agüimes Casco
Tfno 645 31 39 25

PUNTOS DE
VENTA

COMERCIOS LOCALES

BAR EL LAGARTO
BAR SAN ANTÓN
FRUTERÍA Y CARNICERÍA DE BELEN Y BLAS
SUPERMERCADO ALVAREZ
SUPERMERCADO SPAR - GRUPO BOLAÑOS
TIENDA DE ARTESANÍA ARTAGÜI
RED DE MUSEOS DE TURISMO RURAL AGÜIMES



RELACIÓN DE COMERCIOS
QUE VENDEN PRODUCTOS
DEL SECTOR PRIMARIO
AGÜIMENSE



Oficinas Municipales
Calle Barbuzano, 16 (1ª Planta)
Despachos nº 9 y 10
Tfno 928789980 ext. 221, 222, 223 y 224
www.aguimes.es
Horario de lunes a viernes de 9.00 a 14.00 horas

MÁS INFO.
CONCEJALÍA DE
DESARROLLO
RURAL