

Casa del Ganadero. San Diego.
San Cristóbal de La Laguna.

XLIII Edición

FERIA GANADERA DE LA LAGUNA

CHARLAS · TALLERES · CONCURSOS · GASTRONOMÍA



PROGRAMACIÓN

15/16/17 DE JULIO



ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE TENERIFE



Luis Yeray Gutiérrez Pérez

Alcalde de San Cristóbal
de La Laguna

Regresa Feria Agro Ganadera de La Laguna en el marco de las fiestas de San Benito. Una cita de referencia, que alcanza su 43 edición tras dos años sin poder reunirnos debido a la pandemia.

Pese a este paréntesis, el compromiso del Ayuntamiento de La Laguna con el sector ganadero se ha mantenido firme durante este tiempo, mediante subvenciones directas y ayudas a las razas autóctonas para hacer frente a las consecuencias de la pandemia y mantener la actividad.

Un compromiso que nos lleva a potenciar esta Feria con un mayor presupuesto y más actividades para todos los públicos, mostrando el potencial del sector ganadero para la producción de alimentos sostenibles y de gran calidad.

La política de desarrollo rural municipal tiene una estrategia para el fomento de la soberanía alimentaria, la educación ambiental y la sostenibilidad del territorio. Apostamos por la creación de un marco participativo que favorezca y coordine la transición agroalimentaria a partir de criterios ecológicos, la protección y dinamización del suelo agrario, la formación, los canales cortos de comercialización, y el consumo responsable, priorizando los productos del municipio.

Por ello resulta fundamental el restablecimiento de las relaciones entre la agricultura y la ganadería, cultivar el alimento que demanda la ganadería y mejorar la fertilidad de los suelos. Son muchos los beneficios que podemos obtener, tanto económicos como sociales y ambientales, al aumentar la rentabilidad, reducir la huella de carbono, y al preservar nuestro paisaje agrario.



Francisco Javier Parrilla Gómez

Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca
Cabildo de Tenerife

Volvemos a festejar San Benito y con él celebramos una feria ganadera que quiere rememorar tradiciones, trasladar conocimiento, innovación, manejo, impulsar gastronomía, enorgullecemos de nuestro ganado y de nuestros ganaderos y ganaderas.

La ganadería contribuye e influye en otros aspectos importantes para la isla y para la sociedad tinerfeña, como son la seguridad alimentaria, el turismo, las emociones que despierta Tenerife a visitantes y propios, la pervivencia del paisaje agrario, la conservación del medio ambiente, del patrimonio genético de razas autóctonas, de nuestra gastronomía y nuestras tradiciones. Donde el manejo de cada cabaña ganadera determina la calidad de los productos que genera, muy vinculado al bienestar animal. Y detrás de cada granja, una persona.

La actividad ganadera genera riqueza tanto de forma directa, mediante los productos primarios que producen, como de forma indirecta, a través de todas las empresas y sectores que están relacionados con la ganadería (fábricas de pienso, empresas de medicamentos veterinarios, agroindustrias, transportes, gestión de residuos, envases...).

Por esto importa, de verdad, este tipo de celebraciones. Siempre lo ha hecho, pero hoy más. Hombres y mujeres de esta isla cuidan parte de nuestra economía, nuestra alimentación, nuestro paisaje, de nuestra ganadería y de nuestras tradiciones.

Contribuyendo, en definitiva, a lo que realmente importa.



José Manuel Expósito Luis

Presidente de la Asociación de Ganaderos de Tenerife AGATE

Regresa la Feria Ganadera de La Laguna del 15 al 17 de Julio en la Casa del Ganadero, San Diego, La Laguna. La XLIII edición de la Feria 2022 retoma su formato habitual y ampliando las actividades en un momento crucial para el sector ganadero de La Laguna y de Canarias. Un acontecimiento que todos y todas recibimos con alegría en un escenario en el que es más necesario que nunca la unión de este sector y el apoyo de las instituciones, así como el respaldo de la ciudadanía.

Tras pasar unos años difíciles para la sociedad y especialmente para la ganadería, el regreso de la feria, supone un impulso para los productores laguneros y de todo Tenerife. Un escaparate que les permite mostrar su actividad y trabajo diario, el esfuerzo y dedicación que supone formar parte del sector, así como un espacio esencial para el intercambio de experiencias.

Las dificultades de la pandemia de la Covid-19, que ahora se han visto agravadas por los problemas de transporte y de abastecimiento de insumos. Por la actual situación de la guerra en Europa, ocasionada por el ataque de Rusia a Ucrania, ha puesto nuevamente en valor la importancia de consolidar y asegurar el sector ganadero para mejorar la autosuficiencia alimentaria y equilibrar la economía local e insular.

En el escaparate de las muestras de nuestras razas autóctonas, se puede ver el gran trabajo que vienen realizando todas las asociaciones para la conservación y mejora de nuestras razas autóctonas en peligro de extinción, como ACRICATI (Asociación Nacional de Criadores de la Cabra Tinerfeña) o ACA (Asociación Nacional de la Vaca Basta Canaria).

Queremos aprovechar para invitar a toda la ciudadanía a visitar esta feria y así mostrar su apoyo a nuestro sector primario. Nos vemos en la Casa del Ganadero.



16:30 - 19:30h.**Ponente****Zona 8****Aula 1****Máster Class sobre la carne de baifo****Juan Carlos Clemente Cubas**

Chef y asesor gastronómico. Es uno de los más grandes exponentes de la cocina canaria, con más de 25 años de trayectoria profesional.

Comenzó su formación en la Escuela de Hostelería de Tenerife, se formó además con los grandes maestros de la gastronomía española, en el País Vasco, Barcelona y Madrid (restaurantes Martín Berasategui con tres estrellas Michelin, y el Cingle, Coque, Mesón Doña Filo, El Chaflán, cada uno con una estrella Michelin).

Ha asumido las más altas responsabilidades en el Hotel Iberostar Anthelia, o el Gran Hotel Bahía del Duque Resort, entre otros. Actualmente asesor gastronómico. Nombrado Embajador de la Gastronomía Canaria por la Federación Cultural de asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre). También es vicepresidente de ACYRE, una entidad que tiene como objetivo divulgar la gastronomía de las islas.

Jornada destinada a los profesionales de la cocina/ hostelería de la comarca, en la que se hablará sobre el despiece, escandallos de rendimiento, recetas tradicionales y de vanguardia, derivados de su entorno.



11:00 - 13:00h.**Ponente****Zona 8****Aula 2****Charla sobre el pastoreo como medio de control de incendios****Federico Grillo Delgado**

Profesor de la universidad de las Palmas de Gran Canaria, ingeniero forestal y analista de incendios, director de Emergencias del Cabildo de Gran Canaria, una de las voces más respetadas en el sector, tras la gestión que hizo al frente del operativo que combatió el gran incendio forestal de la isla de 2019.

Jornada destinada a los técnicos del Cabildo de Tenerife, a los técnicos del ayuntamiento y protección civil, sobre los beneficios del pastoreo en la limpieza de montes y la acción preventiva contra incendios, se desarrollará en la Casa del Medianero.

19:00 - 21:00h.**Zona 6****Prueba de arrastre infantil**

2ª Prueba de la Liga infantil de arrastre, a desarrollar en el terrero de arrastre, con la participación de 20 niños de diferentes edades.

15:00h.**Zona 3****Entrada de animales a la muestra de razas autóctonas**

El público asistente podrá disfrutar de una muestra de razas autóctonas canarias declaradas en peligro de extinción, siendo este un patrimonio genético único en el mundo.





zona 4
EXPOSICIÓN

zona 3
MUESTRA DE RAZAS
AUTÓCTONAS
CANARIAS.



zona 5
AMARRE
EXPOSICIÓN



VENTORRILLO



zona 11
CORRALES
OVINO CAPRINO



ZONA DE
DESCANSO



VENTORRILLO



zona 10
CORRALES
MORFOLÓGICO

SOS



ESTAN



NIVEL 1

zona 2
TALLERES
FAMILIARES

zona 1
STAND



ENTRADA

NIVEL 2

zona 6
TERRERO DE
ARRASTRE



NIVEL 3

zona 9
ESCENARIO
CAPRINO

zona 7
EXPOSICIÓN

zona 8
AULA
1 AULA
2

**PARQUE
INFANTIL**



RRILLO



QUE

10:30 - 13:00h. Curso de inseminación bovina**Imparte****Felipe Trujillo Camejo****Zona 8**

Veterinario del Ilustre Colegio de Veterinarios de Santa Cruz de Tenerife.

Aula 2

Curso de inseminación bovina, a impartir en la Casa del Medianero, con la asistencia de ganaderos de la isla.

10:30 - 12:00h.**Talleres familiares “Tenerife se come”****Ponente****Judith Pérez Hernández****Zona 2**

Desayuno con recetas a partir de producto local. Adaptación del desayuno presentado en la pasada edición de Madrid Fusión 2022, con el que podremos degustar recetas tradicionales con un toque de vanguardia.

10:30 - 13:00h.**Muestra de perro de presa****Presenta****Ricardo Oramas****Zona 6**

Ricardo Oramas Miranda, natural de Taco, La Laguna, Juez nacional, internacional y Especialista del Presa Canario, reconocido por la Real Sociedad Canina de España y la Federación Cinológica Internacional FCI, criador, miembro del grupo Los Enanos desde 1985 hasta 1992, propietario del afijo Los Cardones desde 1993, expresidente y directivo del Club Español del Presa Canario, donde actualmente ejerce funciones en la Comisión de jueces y asesores de la raza.

Muestra morfológica de la raza donde se explicará el origen y situación actual de la raza en el panorama internacional, presentando ejemplares en distintos estadios de desarrollo, con la asistencia de animales premiados a nivel nacional e internacional.

11:00 - 13:00h. Concurso morfológico caprino**Zona 9**

Concurso morfológico con la participación de los ejemplares pertenecientes al libro genealógico de la razas caprina tinerfeña, con ejemplares de la raza Tenerife norte y Tenerife sur, en el escenario montado al efecto para la actividad caprina.

**13:00h. Muestra de raza bovina canaria****Zona 6**

Pequeña muestra de ganado bovino canario con ejemplares pertenecientes al libro genealógico de la raza, donde se juzgará a los animales participantes, y se trasladará al público asistente las características buscadas que realzan la categoría del animal. Actividad a desarrollar en el terrero de arrastre.

12:00h. Inauguración de la feria y visita de autoridades**Zona 3**

Participación de grupo folclórico que amenizará la inauguración con música tradicional canaria.

12:00 - 13:00h. Familiar “TROPICA-RICO”**Ponente Naturalmente Margui****Zona 2**

Le sacaremos todo el jugo a las frutas tropicales que se cultivan en la comarca: papaya, mango, parchita.... infinitas posibilidades. La combinación perfecta para el aperitivo, sin olvidarnos de los más pequeños, donde aprenderán hábitos saludables y conocerán a sus amigas las bacterias. Se desarrollará en la carpa de cursos.

Brindis inaugural**14:00h.****Zona 7**

En la carpa permanente se realizará un brindis en el que estarán invitados las autoridades presentes en la inauguración y personas relevantes del mundo del caballo. Exposición de cuadros a cargo las pintoras Naira Batista, Martin, licenciada en bellas artes Candelaria Herrera Martín, artista autodidacta Elba Batista Santos, Licenciada en bellas artes, todo ello en la carpa permanente.

17:00 - 20:00h. Actividades con los ejemplares equinos**Zona 6**

ACYPCIC

Se realizará en el terrero de arrastre, distintas exhibiciones con el ganado equino, espectáculo Chico de la Cruz con garrocha, presentación de pura raza española, baile flamenco, presentación de la raza árabe, baile de sevillanas.



17:00 - 19:00h. Curso de maduración de quesos**Imparte**
Zona 2**Juan Jesús Urchegui Echegaray**

Ciertamente un tema apasionante con muchísimas ramificaciones de las que escogeremos las más interesantes centrándonos en la maduración del queso: Porqué y cómo del control de los principales parámetros que influyen en hacer un queso de calidad:

Temperatura, humedad relativa, velocidad del aire de circulación en la cámara y su influencia en el acortezado del queso, limpieza del aire de amoníacos, importancia del ΔT , maduración o afinado de distintos tipos de quesos, oreo, diferentes evaporadores para diferentes quesos y uso de mangas y/o conductos. También hablaremos sobre otros apartados como el cuidado de las cámaras, mantenimiento de equipos frigoríficos, influencia de la estacionalidad o condiciones climatológicas y sus variaciones durante el año. Todo ello encaminado a conseguir un producto final de la máxima calidad.

17:00 - 18:00h. Familiar “Gofio en Gerundio”**Ponente**
Zona 2**Judith Pérez Hernández / Zebina Hernández**

Pella dulce, pella salada, gofio con leche.... Conoceremos las variedades del gofio que se producen en Canarias; como se hace, como se cata, el aroma, el sabor, etc. Porque para Popeye eran las espinacas, pero para nosotros, es el “gofito”. Se desarrollará en la carpa de cursos.

18:30 - 19:30h. Familiar “Cheese lovers”**Ponente**
Zona 2**Zebina Hernández Hernández / Montse Hernández Alonso**

Porque el que no como queso no es de fiar, te presentamos una cata de quesos con la que poder aprender a valorar uno de los mejores productos de nuestras islas. Y como este viaje necesita habituallamiento, aprovechamos para presentarte múltiples recetas con el queso como ingrediente principal, ¡hasta un helado de leche de cabra!, Se desarrollará en la carpa de cursos.

07:00 - 10:00h. Entrada de animales a la feria exposición**Zona 4****Zona 5****Zona 11**

Entrada de los animales en general a la feria exposición de ganado, donde está prevista la participación de cerca de 200 cabezas de bovino y 400 de ovino caprino más equino y asnal.

10:00 - 11:00h. Familiar “Meloso”**Ponente****Natalia Díaz Luis (Ecoalpisa)****Zona 2**

Las abejas son los guardianes de lo que comemos, y encima nos endulzan. Vamos a divertirnos conociendo la labor de estas trabajadoras incansables y cataremos diferentes mieles de Tenerife. ¡Una mañana muy dulce nos espera! Se desarrollará en la carpa de cursos.

11:00 - 14:00h. Concurso de ordeño caprino**Zona 9**

En el escenario montado en la zona caprina se desarrollará el concurso de ordeño caprino, con homenaje póstumo a Antonio Doniz Cabrera y entrega posterior de trofeos a los participantes en el acto.



11:00 - 14:00h. Prueba de arrastre adulto**Zona 6**

En el terrero de arrastre se celebrará la séptima prueba de arrastre del XXXIV Concurso de Arrastre Fundación Tenerife Rural, Trofeo Gobierno de Canarias con la participación de 40 yuntas de distintas categorías.

11:30 - 12:30h. Familiar Oro del Terruño (AOVE)**Ponente****Tanaira Rodríguez Díaz****Zona 2**

Cata de aceites de oliva virgen extra de Canarias y panes ecológicos artesanos con los que hacer una maridaje perfecto y conocer las posibilidades de este oro líquido. Se desarrollará en la carpa de cursos.

13:00 - 14:00h. Adulto Chiissbiir (cerveza + queso)**Ponente****Asociación Cerveza Artesana Tenerife / Zebina Hernández****Zona 2**

Te presentamos una cata de cerveza artesana junto con queso de nuestros artesanos queseros con la que poder aprender a valorar uno de los mejores productos de nuestras islas.

16:00h. Concurso morfológico de caballos cruzados**Zona 6**

Concurso morfológico de la raza equina de caballo cruzados.



Organiza:



ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE TENERIFE

Patrocina:



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA



LA LAGUNA
RURAL Y PESQUERA



Gobierno
de Canarias



GMR Canarias



cajasiete

FARACAN