

- Nave para exhibición de ganado.
- . 3. Pabellón.
- Nave para exhibición de ganado.
- Nave caprina.
- Salón ganadero.
- Almacén.
- 8. Escenario.
- Nave agroalimentaria.
- 10. Tabefe.
- Oficinas.
- 12. Salón de actos.
- 13. Vivienda.
- 14. Laboratorio agroalimentario.
- 15. Antigua almazara. 16. Almacén.

- 17. Cámaras frigoríficas. 18. Carpas bares restaurantes.





GRANJA EXPERIMENTAL POZO NEGRO

NUEVAS INSTALACIONES MÁS MODERNAS Y SOSTENIBLES

- MÁS DE 10.000 METROS CUADRADOS BAJO TECHO.
- 3 NUEVAS NAVES PARA USO INSTITUCIONAL, COMERCIAL Y DE EXPOSICIÓN DE GANADO.
- RENOVADAS LAS ANTIGUAS INSTALACIONES.
- INVERTIDOS MÁS DE 3 MILLONES DE EUROS.



UNA FEAGA RENOVADA PARA UN SECTOR PRIMARIO CON FUTURO

a Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (Feaga), que celebramos entre el 13 y el 16 de junio, 'estrena' su condición oficial de feria regional en esta XXXII edición. El gran evento del sector primario en Canarias se lleva a cabo, además y por primera vez, en unos espacios que hemos renovado y ampliado en el recinto de la Granja Experimental de Pozo Negro, con inversión procedente de los Fondos de Desarrollo de Canarias (Fdcan). Serán tres días en los que los sectores agrícola, ganadero y pesquero tendrán la oportunidad de exponer los avances encaminados a la imprescindible modernización -y, con ella, renovación generacional- del sector, con avudas públicas que en estos cuatro años han superado los nueve millones de euros.

Renovación de instalaciones agrícolas y ganaderas e incorporación de avances tecnológicos, instalación de energías renovables, asfaltados y alumbrados de los accesos a explotaciones agropecuarias, incremento de las subvenciones al 'agua agrícola', formación, potenciación del asociacionismo, apoyo a la selección de especies, impulso a producciones en crecimiento (como el aceite o el vino), nuevos vivero y almazara en la Granja Insular, mejoras de instalaciones y equipos de las Cofradías de Pescadores, lucha contra el furtivismo pesquero... son algunos de los bloques de medidas impulsadas desde la institución insular, en estrecha colaboración con profesionales, Ayuntamientos y Gobierno de Canarias, en impulso a un sector vital en la creación de empleo y en el modelo de desarrollo equilibrado en torno al que se concentra el potencial de futuro que, como nunca antes, atesora Fuerteventura.

Por otra parte, con medidas del impacto de la Ley del Suelo o la legalización de granjas ganaderas, el Gobierno de Canarias ha contribuido, en la legislatura que termina, a remover obstáculos burocráticos que 'aburren' a las y los profesionales del campo y de la mar.

En los más de 10.000 metros cuadrados del nuevo recinto de Feaga no solo se celebrarán los tradicionales concursos de ganado y rendimiento lechero o los reconocidos Premios Tabefe, entre otros muchos actos, sino que además habrá innovaciones como la exposición de animales de compañía o una amplia muestra de la gastronomía majorera que, utilizando los productos de calidad que hoy garantiza nuestro sector primario, se está convirtiendo en un reclamo turístico por unos sabores únicos, procedentes de una tierra de gran belleza.

Feaga vuelve renovada y con una firme apuesta de reunir lo meior del sector primario de Canarias en Fuerteventura.



MARCIAL MORALES MARTÍN PRESIDENTE. CABILDO INSULAR FUERTEVENTURA

MÁS PROFESIONAL Y PARTICIPATIVA. GENERADORA DE CONOCIMIENTOS

ras 31 ediciones exitosas de Feaga, el Cabildo decidió el pasado año cerrar el modelo tradicional de la Feria e iniciar una transformación adaptada a las nuevas tecnologías, los últimos adelantos para este tipo de eventos y acorde con las exigencias y necesidades del sector primario, las casas comerciales y los propios visitantes. Para ello, era necesario contar con nuevas instalaciones más espaciosas y dotadas de todos servicios necesarios para el buen desarrollo de ferias de este tipo. Las nuevas instalaciones que se proyectaron v se adjudicaron durante el año 2018, v cuyas obras han concluido recientemente, comprenden cuatro naves con una superficie total de unos 10.000 m², destinadas a las zona institucional, casas comerciales y ganadería También se han renovado las antiquas instalaciones de la zona institucional para dedicarlas a los expositores del Mercado de la Biosfera, demostraciones culinarias, catas de quesos, vinos, aceites y otros productos, además de los ciclos de conferencias gastronómicas. A partir de las nuevas ediciones, tratamos que FEAGA tenga un concepto más profesional y más participativo por parte de el sector primario, casas comerciales y visitantes. Una feria donde se muestre un auténtico intercambio de conocimientos, de experiencias y de tecnologías; donde las casas comerciales y los representantes del Sector, tengan los medios y los espacios suficientes para exponer sus productos y cerrar operaciones comerciales, una Feria que muestre al ciudadano el potencial del Sector y le anime a consumir los productos que genera. Iniciamos este nuevo ciclo de FEAGA, con la seguridad de que, en los próximos años, se irán culminando las instalaciones pendientes y tengamos un recinto ferial que garantice el buen desarrollo de la feria caprina más importante de Canarias, además de cualquier otro tipo de feria y evento de interés insular como regional.

Por último, agradezco a las instituciones, ganaderos, agricultores, marineros, casas comerciales y artesanos, su participación, y, sobre todo, al personal y técnicos del Cabildo y Ayuntamientos por los trabajos en la organización, así como a los servicios de Policía Local, Guardia Civil, Cruz Roja, Protección Civil, Bomberos.

FELIZ FEAGA 2019.



ESTÁRICO QUINTANA CONSEJERO AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA CABIL DO INSUI AR DE FUERTEVENTURA





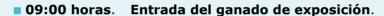
PROGRAMA DE ACTOS

UN PUNTO DE INFLEXIÓN



- 19:00 horas. INAUGURACIÓN DE FEAGA 2019 por las autoridades en el
 - Pabellón Institucional
- 19:45 horas. Reconocimiento a la Facultad de Veterinaria de la Universidad
 - de Las Palmas de Gran Canaria.
- 20:00 horas. Reconocimiento a D. Juan Francisco Capote Álvarez,
 - Dr. Veterinario, investigador del ICIA.
- 20:30 horas. Show-cooking a los asistentes en el stand del Cabildo de
 - Fuerteventura.
- 20:30 horas. Recorrido de las autoridades por los stand de la nave institucional
 - y **saluda** a sus **representantes**.

14 JUNIO



09:30 horas. Apertura del Recinto Ferial.

09:45 horas. Visitas de los centros escolares.

■ 10:00 horas. Muestra matinal para los visitantes de los centros escolares

llevándose a cabo demostraciones de tareas del campo entre las que destacan: elaboración de queso, visita quiada a los viveros y a la almazara de producción de aceite y taller de degustación de productos de Fuerteventura, Reserva de la

Biosfera.

■ 10:15 horas. Muestra permanente de juegos y deportes autóctonos y tradicionales canarios, pertenecientes al programa `No olvides

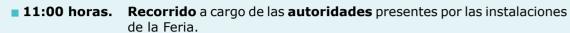
lo nuestro ´. Si te animas podrás practicar cualquier modalidad.

Entrega de reconocimientos a los trabajos realizados por ■ 10:30 horas. el alumnado de la isla en el proyecto intergeneracional de

recuperación de saberes tradicionales de las campesinas

majoreras: `Pregúntale a tu abuela'.





■ 11:15 horas. Show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura, a cargo del Instituto de Enseñanza Secundaria Puerto del Rosario. Se efectuarán muestras gastronómicas a lo largo de toda la jornada.

■ 12:00 horas. Suelta de palomas mensajeras a cargo del C. D. Colombófilo Biosfera Fuerteventura.

■ 16:30 horas. Visita de los centros de mayores.

■ 17:30 horas. Encuentro folklórico a cargo de los grupos pertenecientes a los centros de mayores.

■ 19:00 horas. Seminario de Valoración Morfológica de la Cabra Majorera por D. Gabriel Ernesto Fernández de Sierra, Director del Esquema de Selección de la Raza Caprina Majorera.

■ 19:30 horas. Charla sobre `China, un nuevo concepto de la industria caprina, a cargo de D. Juan Francisco Capote Álvarez, Dr. Veterinario, investigador del ICIA

20:00 horas. Preselección de los quesos que participan en el XVII Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra - Premios Tabefe.

■ 20:15 horas. Codificación de los quesos que participan en el XVII Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra - Premios Tabefe y que hayan superado la preselección.

20:30 horas. Cierre del Recinto Ferial.







09:00 horas. Entrada del ganado participante en el Concurso de Rendimiento Lechero.

09:30 horas. Apertura del Recinto Ferial.

09:35 horas. Presentación e inicio del XVII Concurso Nacional de Ouesos de Leche de Cabra - Premios Tabefe.

10:00 horas. Apertura del Mercado Agrario de la Biosfera con productos de

Fuerteventura.

■ 10:00 horas. `De la Gavia a la Mesa´ Mercado Agrario de la Biosfera.

Exposición y Demostración Gastronómica por chefs de 15 restaurantes

participantes.

10:30 horas. Exposición de perros de caza, podenco canario y perro de

pluma, organizada por la Sociedad de Cazadores de Fuerteventura.

la feria del sector primario de Canarias

- 11:00 horas. Nave Mercado de la Biosfera. Elaboración y degustación de tapas y platos típicos de Fuerteventura y de Canarias por cocineros participantes de las islas.
- 11:15 horas. Show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura, a cargo del Instituto de Enseñanza Secundaria Puerto del Rosario en el stand del Cabildo. Se efectuarán muestras gastronómicas a lo largo de toda la jornada.
- 11:25 horas. Actuación musical del Grupo `Son de aquí y allá´.
- 11:30 horas. Finalización de la entrada del ganado participante en los concursos de Rendimiento Lechero y Escurrido del mismo.
- 11:40 horas. Encuentro del Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la Provincia de las Palmas con los Ingenieros Técnicos Agrícolas y Grados en Ingeniería Agraria de la isla.
- 12.00 horas. Muestra permanente de juegos y deportes autóctonos y tradicionales canarios, pertenecientes al programa `No olvides lo nuestro ´. Si te animas podrás practicar cualquier modalidad.
- 12.00 horas. `De la Gavia a la Mesa´. Sala de conferencias Mercado de la Biosfera. Ponencia de D. Fran Vilela, Galicia. Restaurante Vulcano. `La cocina al vacío, aplicación a la cocina majorera´.
- 12.15 horas. Conferencia de la Doctora Francesca Fox sobre los resultados preliminares de los estudios de las parras centenarias. Salón de Actos de Feaga.
- 12.30 horas. XVIII Encuentro Insular de Juego del Palo Canario de Fuerteventura.





- 13:00 horas. Suelta de palomas mensajeras a cargo del C. D. Colombófilo Biosfera Fuerteventura.
- 13:30 horas. Encuentro de ganaderos participantes en la Feria con asadero de carne de cabra, queso, papas, gofio y vino del país.
- 14:00 horas. `De la Gavia a la Mesa´. Sala de conferencias Mercado de la Biosfera. Ponencia de D. Aridane Rivera Santana. Asesor y divulgador gastronómico canario. Chef corporativo de Gallina Blanca, y D. Aridane Alonso Rodriguez, Jefe de Cocina del hotel Cordial Roca Negra. `Aplicación a la cocina con guesos canarios´.
- **15:30 horas**. **V Encuentro Técnico** entre la Dirección General de Ganadería y veterinarios de las Asociaciones de Defensa Sanitaria de Canarias.
- **16:00 horas**. **`De la Gavia a la Mesa**´. Sala de conferencias Mercado de la Biosfera. **Ponencia** de D. Diego Rodríguez Gómez, asesor gastronómico y profesor de la Escuela de Hostelería de La Palma. **`Maridajes y armonías de vinos palmeros**´.
- 16:15 horas. Espectáculo ecuestre con exhibiciones de doma clásica, exhibición de saltos y pases de baile clásico, organizado por el club `Crines del Viento´.
- 17:10 horas. Cata comentada de productos de Fuerteventura, Reserva de la Biosfera. Vinos de Canarias.
- **18:00 horas**. **Concursos ganaderos y subasta de sementales**. Colabora la Asociación de Criadores de Cabra de Fuerteventura.
- 18:05 horas. Actuación de la Banda de Música Adisfuer.
- 19:30 horas. Actuación del Grupo `El Chirato´.
- 21:00 horas. Cierre del Recinto Ferial.

la feria del sector primario de Canarias

16 JUNIO

- 08:00 horas. Derby de Pichones Fuerteventura Biosfera. Suelta de palomas desde 350 Km, (alta mar dirección Cádiz), organizado por el C. D. Colombófilo Biosfera Fuerteventura en colaboración con el Cabildo de Fuerteventura.
- **09:30 horas**. Apertura del Recinto Ferial.
- 09:30 horas. Continuación del XVII Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra – Premios Tabefe.
- **09:45 horas**. **VIII Exposición Insular del Podenco Canario**, organizado por el Club Isla de Lobos del Podenco Canario.
- 10:00 horas. Apertura del Mercado Agrario de la Biosfera. `Presentación del programa gastronómico De la Gavia a la Mesa´. Muestra de platos y tapas con productos de la tierra por cocineros de prestigio de Fuerteventura y Canarias.
- 10:10 horas. Muestra permanente de juegos y deportes autóctonos y tradicionales canarios, pertenecientes al programa `No olvides lo nuestro ´. Si te animas podrás practicar cualquier modalidad.





- 10:15 horas. Concurso monográfico del Perro Bardino Majorero, organizada por la Asociación para la Conservación del Perro Majorero en colaboración con la Real Sociedad Canina de España.
- 11:00 horas. `De la Gavia a la Mesa´. Sala de conferencias Mercado de la Biosfera. Ponencia `Cocina vegana y vegetariana con productos Kilómetro 0 (km 0)´ impartida por D. Demián Cembrana, chef del restaurante ´La Jaira de Demian´ Fuerteventura.
- 11:00 horas. Show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura, a cargo del Instituto de Enseñanza Secundaria Puerto del Rosario. Se efectuarán muestras gastronómicas a lo largo de toda la jornada.
- 11:10 horas. IV Encuentro de Pelotamano Fuerteventura-Lanzarote, perteneciente al programa `No olvides lo nuestro´.
- **11:20 horas.** Concurso de Valoración Morfológica para cabras adultas inscritas en la Asociación de Criadores de Cabras de Fuerteventura.
- 11:45 horas. Derby de Pichones Fuerteventura Biosfera. Llegada de palomas desde 350 Km, (alta mar dirección Cádiz), organizado por el C. D. Colombófilo Biosfera Fuerteventura en colaboración con el Cabildo de Fuerteventura.
- 12:00 horas. Ordeño del ganado participante en el Concurso de Rendimiento Lechero en todas sus modalidades.
- 13:00 horas. `De la Gavia a la Mesa´. Sala de conferencias Mercado de la Biosfera. Show-Cooking, Sopa de grano, Royal de Leche de Cabra de Fuerteventura Crujiente, por D. Simone Paglia, chef especialidad en cocina vanquardista. Italia.







`**De la Gavia a la Mesa**'. Sala de conferencias Mercado de la Biosfera. Ponencia `Aplicaciones de la carne de cabra en la cocina. Bombón de carne de cabra ', por D. Juan Carlos Clemente Cubas, Asesor Gastronómico, Santa Cruz de Tenerife.

■ 15:00 horas.

Cata comentada de productos de Fuerteventura, Reserva de la Biosfera. Aceites de Fuerteventura. Impartida por D. Antonia Fernández Hernández. Doctora Ciencias Químicas. Experta en cata de aceite oliva virgen.

■ 16:00 horas.

Cata comentada de productos de Fuerteventura, Reserva de la Biosfera. Quesos de cabra. Por D.ª Rosa González González. Técnica del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Majorero.

16:15 horas.

Derby de Pichones Fuerteventura Biosfera. Entrega de premios.

■ 17:30 horas.

Actuación de un grupo musical.

■ 19:00 horas. Acto de clausura y a su término cierre del Recinto Ferial.









CONCURSO DE QUESOS	PREMIOS		
LECHE PASTEURIZADA	1°	2º	
GRUPO - 1 (TIERNOS / 8-20 DÍAS)	1.000 €	500 €	
GRUPO - 2 (SEMICURADOS / 21-60 DÍAS)	1.000 €	500 €	
GRUPO - 3 (CURADOS / 60 DÍAS)	1.000 €	500 €	
LECHE CRUDA			
GRUPO - 1 (TIERNOS / 8-20 DÍAS)	1.000 €	500 €	
GRUPO - 2 (SEMICURADOS / 21-60 DÍAS)	1.000 €	500 €	
GRUPO - 3 (CURADOS / 60 DÍAS)	1.000 €	500 €	
MEJOR QUESO DE CANARIAS	1.000 €		

Feaga 2019 la feria del sector primario de Canarias

CONCURSO DE GANADO			PREI	MIOS	
GANADO MENOR	CONCURSO	1°	2 °	3 º	40
4 CABRAS ADULTAS	FUNCIONAL	500 €	300 €	250 €	150 €
4 CABRAS 1 ^{ER} PARTO	FUNCIONAL	400 €	250 €	200 €	150 €
MACHORRAS RECRÍA	MORFOLOGÍA	400 €	250 €	200 €	150 €
CABRA INDIVIDUAL	FUNCIONAL	500 €	300 €	250 €	150 €
MACHO CABRÍO	MORFOLOGÍA	500 €	300 €	250 €	
MACHO JOVEN	MORFOLOGÍA	500 €	300 €	250 €	
OVEJA CANARIA	MORFOLOGÍA	250 €	150 €	100€	
CARNERO CANARIO	MORFOLOGÍA	250 €	150 €	100 €	
OVEJA PELIBUEY	MORFOLOGÍA	250 €	150 €	100 €	
CARNERO PELIBUEY	MORFOLOGÍA	250 €	150 €	100 €	
GANADO MAYOR		1 º	2 °		
VACA DEL PAÍS		300 €	150 €		
TORO DEL PAÍS		300 €	150 €		
VACA DE RAZAS FORÁNI	EAS	250 €	150 €		
TORO DE RAZAS FORÁNI	EAS	250 €	150 €		
GANADO CAMELLAR		400 €	300 €		
CONCURSO ORDEÍ	ÑO MANUAL	10	2 º	30	
		300 €	250 €	200 €	
PRESENTACIÓN		10	2 º	3°	

3 PREMIOS a la mejor presentación, para el ganado que merezca ser reconocido a juicio del jurado calificador, independientemente de la especie, sexo y tipo de concurso (lote o individual, morfológico o individual).







Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca





















