



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## LUNES, 3 DE SEPTIEMBRE DE 2018

### EL DÍA.ES

#### CRITERIOS

#### **WLADIMIRO RODRÍGUEZ BRITO: ICOD DE LOS TRIGOS: AGRICULTURA Y CULTURA**



La devaluación de lo rural, de la agricultura y la ganadería, no solo tiene que ver con los ingresos económicos de los que trabajan la tierra, sino que implica también una devaluación de la cultura rural. Hace unos años, las fiestas en los pueblos tenían dos componentes, lo religioso y lo festivo vinculado al entorno, asociando la fiesta con la cosecha, con la actividad agroganadera, y con referencias a los maestros de la tierra desde el cultivo al folclore. Había ferias con referencias a lo conseguido en el medio, con ejemplares de ganado o productos que creaban estímulos, semillas mejoradas, destreza en faenas agrícolas, etc.

Teníamos incentivos para mejorar e innovar, en tener modelos, luces que alumbraban el camino, el ayer y el mañana. La fiesta tenía mucho de lúdico, pero también de encuentro, de enriquecimiento cultural y social. Ahora, la fiesta ha homologado la geografía, la cultura local, la cantidad de decibelios, las luces, las banderas y los colores. La "cultura de botellón", olvido e ignorancia de lo local, de su geografía y de su economía, desde Icod de los Trigos a Barlovento.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Icod de los Trigos es un ejemplo de libro, ya que se trata de una comarca con personalidad propia, no solo separada por los acantilados de Tigaiga y Ruiz, sino también muy vinculada al monte, a las Cañadas del Teide y al pastoreo (Casa del Queso). Además siempre ha tenido complementariedad económica con el sur, a través del intercambio de semillas y alimentos con el sotavento de la isla, la Virgen del Buen viaje, patrona de la Cruz de Tea e Icod de los Trigos, dados los vínculos de ambas zonas y los riesgos en el invierno por el tránsito por las Cañadas y la importancia de los arrieros y los pastores, humanizando Las Cañadas, las nevadas y los caminos de la Cruz de Fregel y La Degollada, fiesta del Tenerife interior, suspendida por Madrid en la década pasada en nombre del medioambiente, prohibiendo incluso el tránsito de ganado por Las Cañadas ante la supuesta contaminación.

Icod el Alto es de las comarcas con más personalidad en la agricultura de medianías en Canarias (papas, cereal, millo, chochos, rotación de cultivos), siendo una referencia en las papas bonitas, negras, coloradas de bagas, azucenas, etc. Aquí y ahora solo hacen un acto de siega con hoz dedicado a Don Diego Pérez, hoy afortunadamente el trigo lo siega una máquina, la hoz no debe ser una referencia de futuro.

#### Icod de los Trigos: fiesta y campesinos

En una farándula fiesterera de varios días no hay hueco para tomar como referencia los cultivos y a los maestros de la tierra. No hay tiempo para reconocer su labor, su conocimiento, su voluntad de trabajo y los aportes de sabiduría y compromiso con la cultura de lo rural, pero sobre todo el haber transmitido a una generación joven los conocimientos, la entrega, la cultura de la tierra.

En esta zona, tenemos afortunadamente unos jóvenes que siembran y cultivan parte de las tierras que enriquecen un paisaje cultivado en las medianías. Mientras tanto, el resto de la isla es un zarzal, helechal, hinojal o espinal, campo ideal para la propagación del fuego, temas que queremos resolver con drones, con hidroaviones, con burócratas tras el ordenador o bien ordeñando el móvil.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Aquí la fiesta está cargada de decibelios, luces y banderas, mirando para fuera, para una farándula en las que los Messis y Ronaldos son los ídolos, fomentando una generación antisacho, anticampo, que ha olvidado y marginado una cultura que ha sido útil en el espacio y en el tiempo, en la vida y economía de un pueblo que hoy puede hacer más productivo un territorio, generando alimentos, cuidando el medioambiente, pero sobre todo, dignificando una comunidad con su entorno, con su salud, con su paisaje y paisanaje, dignificando social y culturalmente a los icodalteros con su paisaje y con su tierra.

Las fiestas y la dignificación del campo son posibles, hagamos un homenaje a los maestros de la tierra, que mantienen variedades de papas locales, mejorando, haciendo rotación, y cuidando, como de hecho ocurre con el trigo de barbilla, que tanto luchó por mejorar el maestro Pedro Molina.

Hagamos un acto de encuentro y solidaridad con los maestros de la tierra, y con los brillantes alumnos olvidados por los urbanitos y urbanitas de Icod de los Trigos.

Un abrazo, campesinos.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE**

### **TENERIFE ACAPARA LA MITAD DE LA PRODUCCIÓN PORCINA DE CANARIAS**

El censo de los cerdos que hay en los diferentes municipios tinerfeños alcanza los 23.000

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## LA PROVINCIA

### **LOS AGUACATES VUELAN A SEIS EUROS EL KILO**

La feria de Mogán agota los 500 kilos de su producto estrella en media hora por su alta demanda y baja producción



"No vi ni un aguacate". Esa fue la respuesta de muchas de las más de 5.000 personas que ayer se acercaron hasta la plaza de Las Gañanías, en Playa de Mogán, para asistir a la III Feria del Mango y el Aguacate de Verano. Y no los vieron porque aparte de que este año la producción de este fruto tropical ha sido mucho más baja que la de años anteriores, porque la mayoría de los escasos 500 kilos que se pusieron a la venta se agotaron incluso media hora antes de que arrancara oficialmente la feria, a las 10.00 de la mañana. "Antes de abrir ya habían llegado vecinos de toda Gran Canaria para llevarse los primeros aguacates", según indicaron varios productores locales.

El motivo, los precios. Y es que éstos oscilaron entre los seis y los ocho euros el kilo, dependiendo del productor, una cifra ligeramente



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

más baja a la que puede encontrarse a diario en los supermercados de Gran Canaria, que superan los ocho euros y llegan a alcanzar los diez euros. Y establecer estos precios fue posible porque los frutos que se ofrecieron ayer viajaron directamente desde las fincas productoras ubicadas en el municipio de Mogán hasta la feria, sin intermediarios que provocaran el aumento del coste de la fruta. La demanda superó a la oferta y el producto se agotó rápidamente. Y pese a que la producción ha sido limitada, los agricultores mantuvieron prácticamente los mismos precios que el año pasado, cuando se ofertaron unos 1.500 kilos.

"Llegué a las nueve y cuarto de la mañana y conseguí comprar dos kilos de aguacates; no me ha parecido nada excesivo el precio", explicó ayer Isabel Vega, vecina del municipio de Telde, "fuimos muchos los compradores que llegamos pronto, y los aguacates volaron rápidamente, se notó que este año había pocos". Isabel fue una de las visitantes afortunadas, pero no todos corrieron con la misma suerte.

"Principalmente venía buscando aguacate, pero no he encontrado nada, y eso que estoy aquí desde que abrió la feria", apuntó Ángelo Rivero, vecino de Vecindario, en Santa Lucía de Tirajana, "creo que me tocará pasar por el supermercado". Y como él, otros tantos.

#### De Mogán a Tenerife

Los más rezagados, o los más puntuales al cumplir con el horario de apertura, según se mire, tuvieron que conformarse con degustar alguno de los pinchos y tapas con base de aguacate que se ofrecieron en la zona gastronómica habilitada junto a los puestos de venta, de la mano de bares y locales de restauración del municipio. "Ya estaban todos vendidos", añadieron también Paula Pérez y Merce Melián mientras tomaban un pincho de queso de cabra, aguacate, tomate y anchoa en su primera visita a esta feria, "pero mangos hay de todas las formas y colores que puedas imaginar".

Los apenas 500 kilos de aguacate se contrarrestaron con los 5.000 kilos de mango de las variedades Osteen, Tomy Atkim, Tolbert o



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Glem, entre otras tantas, que se ofertaron durante la feria de ayer. Y no quedó ni un solo ejemplar.

La tardía entrada del calor en Gran Canaria provocó la merma de la producción del aguacate de verano, una variedad ya de por sí escasa; no así en el caso del mango, que experimentó el efecto contrario; y es que la climatología retrasó su recolección hasta finales de la primavera y principios del verano, motivo por el cual los asistentes a esta feria agrícola pudieron disfrutar este año de más variedades de esta fruta exótica.

### "No me han parecido nada excesivos los precios"

"Este año la floración ha sido escasa, y eso nos afecta al bolsillo", explicó José Juan Lorenzo, uno de los agricultores que ayer vendió sus productos en la feria, "en esta ocasión no hemos alcanzado ni el 40% de la producción de aguacate de verano del año pasado". Aún así, el secreto para obtener los mejores mangos y aguacates, dijo, está en aplicar las medidas de agua y abono justas en cada momento. Para su colega Belén López, en cambio, la clave está en "trabajar con cariño para que el aguacate tenga una textura y un sabor más suave".

La escasez de aguacate no preocupó a todos. Pedro Quintana, natural de Las Palmas de Gran Canaria pero residente desde hace más de tres décadas en la isla de Tenerife, optó por dar un paso más allá y se llevó a la isla vecina dos aguacateros. "Vine exclusivamente para disfrutar de esta feria, y sobre todo para llevarme dos plantas de la variedad de aguacatón", explicó. Cada uno de los ejemplares que adquirió le costó 18 euros, y los plantará él mismo, ya que se confiesa un gran aficionado a la agricultura, en una finca rural localizada en el municipio de Icod de Los Vinos. "En dos años recolectaré la fruta; tener las dos plantas productoras es casi más rentable que comprar un kilo de aguacate, y además te queda la satisfacción de ver a la planta crecer", expresó. Pedro Quintana también se lleva para Tenerife un queso de Tasarte. "La celebración de esta feria implica apoyar la promoción de los productos locales, y



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

los precios están muy asequibles, me he quedado asombrado", añadió este visitante.

### "No encontré ni un aguacate, me toca ir al supermercado"

La tercera edición de esta feria agrícola volvió para promover dos de los productos más importantes del campo moganero. Y además, dos productos con un sinfín de propiedades beneficiosas para el organismo. El éxito del aguacate de verano, la estrella de este evento estival, radica, en parte, en que tiene menos grasa que el de invierno, al contener sólo un 11% de grasas vegetales frente al 18% de su hermano invernal, según explicó ayer el ingeniero agrícola y técnico municipal, Antonio Bello.

Paralelamente a la cita agrícola, las miles de personas que ayer acudieron a la feria celebrada en la plaza de Las Gañanías pudieron disfrutar además de una zona gastronómica, donde pudieron degustar y adquirir productos como pan, queso, mermeladas, vino, cervezas aceite o helados, y otros frutos exóticos cultivados en la localidad, como las pitayas, higos, papayas, granadas, guanábana o el recién introducido maracuyá. El éxito del área de restauración fue tal, que la organización decidió ampliar una hora el cierre, de las 14.00 a las 15.00 horas.

Además, en esta edición se integró a los artesanos del municipio, de forma que los asistentes pudieron pasear entre puestos de trajes canarios bordados, perlas, jabones, velas y cremas (algunas de mango), ganchillo, abanicos y cajas personalizadas, bisuterías realizadas con material orgánico, marroquinería, juguetes o cuchillos canarios, entre otros.

Durante la feria, la alcaldesa del Ayuntamiento de Mogán, Onalia Bueno, destacó el "rotundo éxito" de esta tercera edición de la Feria del Mango y el Aguacate de Verano, y resaltó la importancia de este evento "en la contribución de la dinamización de la economía local". Tras hacer entrega de una placa conmemorativa a Juan Francisco Padrón y Federico Hernández, director del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, y de CajaSiete en Arguineguín,



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

respectivamente, entidades colaboradoras del evento, la regidora moganera subrayó la mejora realizada en las infraestructuras donde se ha desarrollado el evento. "Por primera vez ha dotado de al menos 1.000 metros cuadrados de sombra tanto a los puestos como a quienes los visitamos para que el recorrido sea más cómodo durante las horas de sol", afirmó.

### "La floración ha sido escasa y afecta a nuestro bolsillo"

Por su parte, el concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, recordó la complicada comercialización de un producto tan frágil como el aguacate de verano de Mogán. "Es un producto muy sensible que apenas sale del municipio porque su maduración se produce muy rápidamente", explicó. El Ayuntamiento confía en que en diciembre, en la feria de aguacate de invierno, puedan recolectarse más kilos que en esta ocasión.

Además de la feria agrícola y las zonas gastronómicas y de artesanía, los asistentes pudieron conocer el funcionamiento de un dron operado por Alfred Jorge, y que utiliza para sulfatar los cultivos desde el aire. El aparato, explicó Jorge, está en pruebas y tiene capacidad para recorrer una hectárea de terreno en un máximo de siete minutos y almacena, como mucho, veinte litros de líquido fumigante.

## **EL DIGITAL DE CANARIAS**

### **EL MERCADO MUNICIPAL MEJORA SUS INSTALACIONES**

Esta reforma logrará ganar dos metros de pasillo y mejorar la visibilidad

El Mercado Municipal del Puerto de la Cruz se encuentra inmerso en una reforma que rehabilitará los pilares y jardineras perimetrales, logrando ganar dos metros extra de pasillo y mejorar la visibilidad interior y exterior en el uso de los espacios comunes. Las obras, que han comenzado la pasada semana, finalizarán a principios del mes de octubre.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Para el concejal responsable de la instalación municipal, Javier González, con esta actuación además de solucionar los problemas de humedad y de estructuras existentes causadas por las actuales jardineras, había que atajar un problema que “podía ir a más y afectar gravemente a la estructura del edificio”, explicó.



Asimismo, además de solucionar un problema producimos una mejora, ya que se “amplía el espacio de pasillos, dejando libre la zona y creando miradores en ambos sentidos de todo el espacio del patio central y poder así distribuir mejor los usos de los mismos”, subrayó el edil de Mercado.

El alcalde portuense, Lope Afonso, visitó el mercado municipal, en compañía de la dirección facultativa de la obra, el gerente de la instalación y el edil responsable, para comprobar de primera mano los avances producidos en dicha actuación. En este sentido, el regidor, se sintió satisfecho con los trabajos realizados que aseguró,



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

“mejorarán de manera sustancial el uso común de los espacios, ganando en visibilidad y espacio tanto para los visitantes como para los comerciantes”.

### El Mercado abrirá con normalidad

Para la menor molestia de los usuarios y comerciantes, los trabajos que más interfieran en el normal funcionamiento del Mercado, como son los de demolición, carga y transporte de escombros y tierra, están siendo realizados en horario de tarde, a partir de las 14:00 h, excepto sábados, día de mayor afluencia de público a la instalación.

La naturaleza de los trabajos permite la actividad comercial normal del Mercado, puesto que las zonas de trabajo están convenientemente valladas y señalizadas, según lo establecido en el correspondiente Estudio Básico de Seguridad y Salud.

## **GARAFÍA LLENA DE SABOR EL NORTE CON LA V RUTA DEL QUESO**

La agencia de Desarrollo que dirige Borja Rodríguez, organiza esta iniciativa





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Ayuntamiento de la Villa de Garafía, a través de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, organiza una nueva edición de esta ruta gastronómica que tiene como principal protagonista al queso garafiano. Dicha ruta se celebrará entre el 13 y el 29 de septiembre en los días de la semana del jueves, viernes y sábado.

La Ruta del Queso de Garafía consiste en la degustación por 3 euros, con una bebida incluida, de diferentes tapas por los distintos establecimientos participantes del municipio, haciendo una valoración de diferentes aspectos de la tapa como el sabor, presentación y originalidad.

Este año la Ruta cuenta con la participación de siete establecimientos del municipio: Bar-Cafetería La Estación de Guaguas Llano Negro, Bar Casa de la Cultura de Santo Domingo, Bar Gasam, Restaurante La Mata, Restaurante El Bernegal, Sabores de Garafía y Taberna Santi.

Como novedad este año se sorteará un viaje para dos personas entre todo el público participante, además de dos almuerzos en cualquier Bar/Restaurante participante valorados en 40 € cada uno y un lote de productos de Villa de Garafía valorado en 30 €.

Para el concejal delegado de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, Borja Rodríguez: “Esta ruta tiene un valor importante para el municipio ya que ponemos en valor un producto tan importante para nosotros como es el queso y además le damos publicidad y promoción a los establecimientos de la localidad. Rodríguez también destaca que la Ruta del Queso de Garafía no solo se queda en la degustación de tapas de los establecimientos, complementariamente se ha realizado con anterioridad un Taller de Tapas enfocado al sector de la restauración para formar a estos establecimientos y así poder darle mayor nivel a la ruta”.

Por último Rodríguez les invita a acercarse al municipio en el mes de septiembre ya que además de la Ruta, Garafía celebra otros dos grandes eventos como son el Festival de Cortometrajes Tiempo Sur y El Festival de la Palabra.