



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

## SÁBADO, 8 DE SEPTIEMBRE DE 2018

### CANARIAS AHORA

#### **EL HIERRO PREVÉ UNA VENDIMIA DE UVA DE CALIDAD HASTA EL 30% MEJOR QUE LA DE 2017**

El consejero de Agricultura, que el fin de semana pasado participó en una recolección en el municipio herreño de El Pinar, aporta la cifra absoluta de hasta 250.000 kilos de uva dentro de la denominación de origen en 2018

La campaña deja datos positivos como el buen estado sanitario de la uva y un aumento notable de la producción de la variedad local baboso blanco, que duplica la cifra ofertada el año pasado



La producción de uva de calidad en El Hierro, perteneciente a la DOP, se incrementará en torno al 25-30% en relación con la campaña anterior, siempre que las condiciones meteorológicas se mantengan según las previsiones que maneja el consejero regulador de la denominación de origen de vinos de esa isla. El año pasado se recogieron un total de 195.024 kilos, por lo que, según estas estimaciones, la cosecha de 2018 puede elevarse hasta los 250.000



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

kilos. Hasta la fecha, esto es, en dos semanas de vendimia, se han recolectado 60.000 kilos de uva en bodega.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participó el fin de semana pasado, en el municipio de El Pinar, en la vendimia, que llega con unas tres semanas de retraso respecto a otros años, como ha ocurrido de manera generalizada en toda Canarias por las condiciones ambientales.

Quintero expresó su satisfacción por que a esos datos positivos se suma un buen estado sanitario de la uva y un aumento notable de la producción de la variedad local baboso blanco, hasta duplicar incluso la cifra de unos 1.000 kilos registrada el año pasado. Esto ha sido posible "gracias, en gran medida, a la campaña para recuperar esas variedades, cuyo rendimiento es más bajo pero tiene una gran calidad, además de un enorme valor, y al apoyo prestado por el Cabildo de El Hierro".

Junto a la cantidad de uva, se incrementa el número de bodegas que elaboran vino en la isla. De forma que actualmente existen 13 bodegas adscritas a la DOP Vinos El Hierro, tres más que en la cosecha pasada. Además, hay algunas en vías de inscripción.

Quintero explicó que, si Europa da luz verde a las modificaciones propuestas por el Gobierno de Canarias en el marco del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), los viticultores de las islas se beneficiarán en la campaña 2019 de un incremento de 150 euros en la cuantía unitaria de la ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con denominación de origen protegida (DOP).

La ayuda directa, de confirmarse, pasará de 1.650 euros a 1.800 como cantidad máxima, lo que se traduce en 600.000 euros más dentro de esa medida en 2019. "Así se da cumplimiento al compromiso que asumimos con el subsector vitivinícola de las islas de mejorar la ficha" de ese apoyo público, añadió el consejero de Agricultura.

Asimismo, el miembro del Ejecutivo recordó que a finales de agosto se publicó en el BOC la Resolución provisional de las compensaciones del POSEI adicional correspondientes a la campaña de 2011, "una



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

demanda histórica de los agricultores y ganaderos canarios que ahora ha sido satisfecha" y que comprende tres líneas de ayuda al sector del vino de las Islas cuya ficha financiera es de 4,1 millones de euros: la citada ayuda por hectárea; a la transformación y embotellado de vinos con DOP y a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estas producciones.

"Recientemente hemos resuelto también las subvenciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) dirigidas a grupos de productores para apoyar la realización de actividades de información y promoción en el mercado interior por importe de 264.623 euros, cuyos beneficiarios son diez Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de Vinos del Archipiélago, entre ellos el herreño, la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO) y la Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN)", indicó Quintero.

### **TENERIFE CONVIERTE SEPTIEMBRE EN EL 'MES DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA'**

La cita ha sido planificada por la asociación Cielo Mar & Tierra y aporta la visión de 14 mujeres vinculadas a la cocina



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias (a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria -ICCA- y la empresa pública Gestión del Medio Rural -GMR-), la asociación de empresarios y profesionales de la gastronomía y del



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

sector primario Cielo, Mar & Tierra, y el Cabildo de Tenerife celebran en septiembre el Mes de la mujer en la gastronomía, un encuentro para reflexionar sobre el rol de la mujer en este ámbito.

Esta cita, de carácter anual y a la que se sumarán el año próximo diferentes comunidades españolas, servirá para reivindicar la riqueza del producto de la isla, la sostenibilidad y el desarrollo del papel de las mujeres dentro de la gastronomía (acceso al programa de actividades).

Con estos fines, esa actuación, que ha planificado la asociación Cielo Mar & Tierra, aporta la visión de 14 mujeres del sector de la gastronomía. A través de diferentes actividades que se desarrollarán en septiembre, las protagonistas ofrecerán una perspectiva variada y diversa para valorar su trabajo.

Durante la presentación en rueda de prensa de esta iniciativa, el consejero de Agricultura del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, comentó que se trata de una acción "muy necesaria que viene a valorar el papel relevante pero no siempre reconocido ni visibilizado de la mujer en la gastronomía, hilo conductor para promocionar nuestras producciones: productos frescos, de gran calidad y de kilómetro cero".

La presidenta de la Asociación Cielo, Mar & Tierra, Leonor Mederos, señaló que a través de esta propuesta "se busca que empecemos a poner rostro a estas mujeres y trabajemos en un panorama de más igualdad, no desde la superioridad de la mujer sobre el hombre si no en un espacio de homenaje a ellas en el que cocineros y cocineras puedan trabajar juntos". Destacó el protagonismo del producto local y del recetario tradicional "como la base del trabajo de todo cocinero".

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, se refirió a las acciones desarrolladas por la Corporación insular para hacer más visible a la mujer rural y comentó que estas jornadas cuentan con "un programa muy completo que viene a valorar el trabajo de las mujeres en el ámbito de la gastronomía, desde la mesa hasta el campo".





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

## **CANARIAS 24 HORAS**

### **POLÍTICA TERRITORIAL ESTUDIA EL IMPACTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA FLORA DE TENERIFE Y GRAN CANARIA**

La consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, a través de la Viceconsejería de Medio Ambiente, ha solicitado un estudio a la Fundación General de la Universidad de La Laguna para analizar el impacto del cambio climático en la flora de Tenerife y Gran Canaria y profundizar sobre la vulnerabilidad de la biodiversidad canaria



El estudio, que estará cofinanciado por el Gobierno de Canarias y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional-Canarias 2014-2020, tiene como objetivo final recopilar información para dar respuesta a las principales incógnitas sobre el impacto del cambio climático en la biodiversidad vegetal del Archipiélago y en el conjunto de los ecosistemas.

Para ello, un equipo dirigido por Juana María González Mancebo, doctora en Biología y profesora titular del Departamento de Botánica, Ecología y Fisiología de la ULL, abordará modelos estadísticos que delimiten el nicho climático de especies endémicas e invasoras de Tenerife y Gran Canaria, que son las islas que en la actualidad poseen datos climáticos más precisos.

Se pretende modelizar el impacto del clima en la distribución de las especies bajo diferentes escenarios futuros de cambio climático, utilizando para ello 200 especies de las dos islas mencionadas, que incluyan tanto taxones representativos de los distintos ecosistemas,



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

como especies a priori vulnerables al cambio climático y especies invasoras. El conjunto de datos obtenidos permitirá hacer un análisis territorial de vulnerabilidad al cambio climático.

Los cambios en los regímenes de temperatura y precipitación están interactuando con la biodiversidad a todos los niveles, resultando en cambios de distribución de las especies, fenología, productividad, interacciones entre especies y pérdida de hábitats, incluso dentro de los límites de los espacios protegidos.

Conocer qué hábitats y áreas experimentarán mayor vulnerabilidad y qué especies y poblaciones son más susceptibles de riesgo es una herramienta necesaria para incorporar nuevas perspectivas para la conservación de la biodiversidad. De igual forma, los cambios en la distribución de las especies invasoras pueden ser cruciales para la conservación de la biodiversidad endémica.

### Metodología

Para desarrollar este proyecto, los técnicos de la Fundación General de la Universidad de La Laguna realizarán una selección de 200 especies de flora endémica e invasora de las islas de Gran Canaria y Tenerife, basada en la abundancia y distribución actual de las mismas, así como de su potencial respuesta al cambio climático.

Por otro lado, construirán modelos de distribución de las especies seleccionadas bajo diferentes escenarios que se podrían derivar de las consecuencias del cambio climático en las Islas. Posteriormente, realizarán una valoración territorial en función de los resultados obtenidos.

## **DIARIO DE AVISOS**

### **TENERIFE ACOGE UNAS JORNADAS SOBRE EL PAPEL DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA**

La presidenta de la Asociación Cielo, Mar & Tierra, Leonor Mederos, señaló que a través de esta propuesta se busca empezar a "poner rostro" a estas mujeres

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y la empresa pública Gestión del Medio Rural, la Asociación de



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

Empresarios y profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo, Mar & Tierra, y el Cabildo de Tenerife, celebran en septiembre el 'mes de la mujer en la gastronomía', un encuentro para reflexionar sobre el rol de la mujer. Esta cita, de carácter anual y a la que se sumarán el año próximo diferentes comunidades españolas, servirá para reivindicar la riqueza del producto de la isla, la sostenibilidad y el desarrollo del papel de las mujeres dentro de la gastronomía.



Con este fin, esta actuación que ha planificado la Asociación Cielo Mar & Tierra aporta la visión de 14 mujeres del sector gastronomía. Así, a través de diferentes actividades que se desarrollarán en septiembre, las protagonistas ofrecerán una perspectiva variada y diversa, que pone en valor su trabajo. Durante la presentación en rueda de prensa de esta iniciativa, el consejero de Agricultura del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, comentó que se trata de una acción "muy necesaria que viene a poner en valor el papel relevante pero no siempre reconocido ni visibilizado de la mujer en la gastronomía, hilo conductor para promocionar producciones, productos frescos, de gran calidad, y de kilómetro cero".

La presidenta de la Asociación Cielo, Mar & Tierra, Leonor Mederos, señaló que a través de esta propuesta se busca empezar a "poner rostro" a estas mujeres y trabajar en un panorama "de más igualdad,



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

no desde la superioridad de la mujer sobre el hombre si no en un espacio de homenaje a ellas en el que cocineros y cocineras puedan trabajar juntos”. En ese sentido, destacó el protagonismo del producto local y del recetario tradicional “como la base del trabajo de todo cocinero”.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, se refirió a las acciones desarrolladas por la corporación insular para hacer más visible a la mujer rural, y comentó que estas jornadas cuentan con “un programa muy completo que viene a poner en valor el trabajo de las mujeres en el ámbito de la gastronomía, desde la mesa hasta el campo”. La cocinera Sibia García dijo que se trata de una iniciativa “bonita y divertida” para lograr mayor visibilidad y poner en valor el producto canario desde una perspectiva femenina. “Las mujeres siempre hemos estado ahí pero quizás más escondidas”, agregó.

El mes cerrará con la presentación del libro ‘Sabe a Territorio’ en el que cada chef defenderá un producto local. El rostro de cada productor y productora se convertirá en el hilo conductor de 200 páginas cargadas de historias, recetas, aspectos vinculados al territorio y el más rico maridaje con vinos canarios recomendados por la sumiller Priscila Gamonal. La primera edición contará con la participación especial de Montse Estruch, jefa de cocina y propietaria del restaurante El Cingle, en Vacarisses, Barcelona, primera mujer en recibir una estrella Michelin en España.

## **RTVC**

### **LOS EMBALSES PALMEROS, CASI AL 60% DE SU CAPACIDAD**

El que menos capacidad tiene es el de La Caldereta, en Fuencaliente. El que más agua tiene es el de Bediesta, en San Andrés y Sauces

Los embalses de La Palma empiezan el mes de septiembre con una capacidad media de un 58%. Se trata, según los expertos, de una cantidad aceptable, sobre todo si tenemos en cuenta que la época estival está llegando a su fin.

Los once embalses de La Palma cuentan con un 30% menos de capacidad que durante el mes de julio, pero se achaca a las altas





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

temperaturas que nos dejó agosto con, al menos, dos olas de calor incluidas.



Por embalses, actualmente el que menos agua alberga es el de La Caldereta, en Fuencaliente, que se encuentra a un 14%.

Por el contrario, el que mayor agua tiene ahora es el de Bediesta, en San Andrés y Sauces, que se encuentra al 78% de su capacidad.

El mayor embalse de Canarias, la presa de Barlovento se encuentra a un 67% de llenado.

Según los responsables palmeros, las actuales cifras anuncian unos meses tranquilos.

### **PRIMERA EDICIÓN DEL MES DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA CANARIA**

Organizadas por el Ejecutivo canario, reunirá a catorce mujeres de nuestra gastronomía a lo largo de septiembre alrededor de cenas magistrales, muestras de cocinado o charlas

El trabajo realizado por las mujeres en la gastronomía canaria será reivindicado en unas jornadas que se llevarán a cabo durante septiembre y que han sido presentadas por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del canario, Narvay Quintero.



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

Las jornadas forman parte del proyecto "Septiembre, mes de la mujer en la gastronomía canaria" organizado por el Gobierno canario, la Asociación de Empresarios y profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo, Mar & Tierra, y el Cabildo de Tenerife.



Con motivo de este proyecto la Asociación Cielo Mar & Tierra aporta la visión de catorce mujeres del sector de la gastronomía, y que ofrecerán una perspectiva variada y diversa, que pone en valor su trabajo.

Durante la presentación, Narvay Quintero ha dicho que se trata de una acción "muy necesaria que viene a poner en valor el papel relevante pero no siempre reconocido ni visibilizado de la mujer en la gastronomía, hilo conductor para promocionar nuestras producciones; productos frescos, de gran calidad, y de kilómetro cero".

La presidenta de la Asociación Cielo, Mar & Tierra, Leonor Mederos, señaló que con este propuestas "se busca que empecemos a poner rostro a estas mujeres y trabajemos en un panorama de más igualdad, no desde la superioridad de la mujer sobre el hombre si no en un espacio de homenaje a ellas en el que cocineros y cocineras puedan trabajar juntos".

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, se refirió a las acciones desarrolladas por la corporación insular para hacer más visible a la mujer rural.



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

En un comunicado se indica que la cocinera Sibia García dijo que se trata de una iniciativa "bonita y divertida" para lograr mayor visibilidad y poner en valor el producto canario desde una perspectiva femenina.

La primera edición contará con la participación especial de Montse Estruch, jefa de cocina y propietaria del restaurante El Cingle, en Vacarisses, Barcelona.

El 13 de septiembre se celebrará una "cena magistral" dirigida por Montse Estruch, Ágata Da Costa, Isamar Dorta y Shaila Chulani, y presentada por Leonor Mederos (Asociación Cielo Mar & Tierra).

El 14 de septiembre, en la Finca La Vizcaína, se llevará a cabo una ponencia show cooking a cargo de Montse Estruch 'La huella de la mujer en la gastronomía', espacio en el que la cocinera resaltarán la importancia del producto de cercanía en la alta cocina.

Las charlas coloquio "La Gastronomía y el sector primario" y "La gastronomía y el turismo", se celebrarán el 17 y el 18 de septiembre, respectivamente, y ofrecerán una visión más profunda de tres de los subsectores más importante para el desarrollo económico de Canarias.

El show cooking "Jardines Comestibles" pondrá en valor al pequeño productor y se llevará a cabo en el mercadillo de Tegueste el 23 de septiembre a cargo de Ágata Da Costa, Shaila Chulani y Sibia García Peralta.

Las actividades finalizarán el 24 de septiembre con un cóctel de clausura en la Casa del Vino de Tenerife y la presentación del libro "Sabe a Territorio".

## **EL APURÓN**

### **EL CABILDO ADJUDICA POR DOS AÑOS LA CAMPAÑA DE DESRATIZACIÓN QUE ESPERA PONER EN MARCHA EN OCTUBRE**

Este año, al contrario que en 2016, no ha habido críticas de los ayuntamientos por el retraso en el inicio de la campaña



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 Cabildo de La Palma ha adjudicado provisionalmente el suministro de raticida para la campaña de desratización de este año, que se vuelve a producir al final del verano, ya que también en este ejercicio se han aprobado con retraso las cuentas de la corporación insular, que lo ralentiza todo.

La novedad en esta ocasión radica en que la campaña se ha adjudicado a la empresa ganadora del concurso por dos años y no por uno, es decir, que se ha licitado la de 2018 y la de 2019 a la vez. De este modo, explicó el consejero de Agricultura y Ganadería, Basilio Pérez, “desde que se termine todo el papeleo nos servirán el producto para este año y al estar adjudicada la del próximo año podemos pedir antes de tiempo que nos sirvan el producto”.

Si bien el año pasado hubo duras quejas de algunos alcaldes, las Breñas sobre todo, por el retraso en la adjudicación de este servicio puesto que denunciaron la existencia de una plaga de ratas, en esta ocasión no ha sido así o al menos no ha trascendido públicamente. “Este año no habido quejas como el año pasado y si las ha habido no me han llegado”, aseguró el consejero que indicó que esperan tener el producto a lo largo del mes de octubre para empezar a repartirlo.

Con esta campaña anual de desratización, el Cabildo insular trata de erradicar la población de roedores existentes en la isla para minimizar el daño que causan en el campo palmero.