



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

MIÉRCOLES, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2018

CANARIAS AHORA

AGRICULTURA CONVOCARÁ ESTA SEMANA, TRAS MESES DE RETRASO, LAS AYUDAS DEL ESTADO PARA EL AGUA DE RIEGO DE POZOS Y GALERÍAS

Se trata de seis millones del Estado incluidos en las cuentas de 2017; los potenciales beneficiarios andaban desesperados por la demora en la publicación de esos nuevos apoyos públicos con destino al sector agrario local



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha anunciado este martes en el Parlamento que el área que dirige convocará esta semana las subvenciones vinculadas a la captación de agua con destino al riego de explotaciones agrarias de las islas con origen en pozos o galerías, algo que se hará con meses de retraso.

Esa partida, de seis millones de euros del Estado y de 2017, es fruto de la negociación de los Presupuestos Generales del año pasado. Quintero ha anunciado además que ya se ha solicitado al Estado que



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

formalice cuanto antes la partida correspondiente a 2018, que es de ocho millones de euros, dos más gracias a la negociación de Nueva Canarias (NC).

Esta ficha presupuestaria, ha indicado el consejero, "es un derecho de los agricultores de las islas fruto de la negociación de los partidos nacionalistas en Madrid", dijo el consejero en una nota. Además, va a quedar consolidado en el nuevo Régimen Económico y Fiscal (REF), el de bases económicas (Ley 19/94). El texto aprobado en el Congreso de los Diputados este lunes ya recoge ese apoyo público.

La subvención de seis millones de euros está destinada a entidades públicas y privadas que suministran agua para el riego agrícola procedente de pozos y galerías. En la convocatoria de 2018, la segunda, también se podrá incluir el agua desalada.

Quintero ha informado de que el decreto que convoca estas ayudas "deja bien claro que el beneficiario último debe ser el agricultor, ya sea mediante una reducción en la factura del agua o, si fuera necesario, por transferencia directa".

Quintero ha explicado que el decreto de transferencia del Gobierno del Estado llegó el 27 de diciembre pasado, por lo que "fue imposible proceder a tramitarlo antes de que terminase el año, más aún tratándose de la primera vez que se convocan unas ayudas de esas características".

El consejero ha explicado que "hemos querido que esta convocatoria contase con la opinión y el diálogo de los agentes empresariales y sociales implicados, por lo que se inició un proceso de diseño participativo en el que, además, hubo que consultar diferentes dudas con el propio Gobierno del Estado".

LOS 20 PASTORES VASCOS LLEGADOS A GRAN CANARIA ELOGIAN LA CULTURA DE ARRAIGO A LA TIERRA DE LOS GANADEROS LOCALES

Encabezados por el director de la Escuela de Pastores vasca, aprenderán las singularidades de Gran Canaria a la hora de gestionar el territorio

Julen Arburua, que forma parte de la comitiva, ha elaborado el mejor queso de oveja curado de España y sus productos se pagan en subasta a casi 9.000 euros



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 20 pastores vascos llegados a Gran Canaria para conocer sus prácticas ganaderas tradicionales e innovadoras han alabado este martes la cultura de arraigo a la tierra de los ganaderos de la isla y su sabiduría para gestionar el territorio pese a enfrentarse a importantes dificultades, motivo por el que quieren aprender de su experiencia en el mundo rural.

El viaje a Gran Canaria les permitirá conocer hasta el sábado explotaciones ganaderas y queserías de pastoreo, ganadería intensiva y de la cultura ancestral de la trashumancia que aún pervive en la isla.

El grupo, formado 14 hombres y seis mujeres, está encabezado por Juan Bautista Otaegui, director de la primera Escuela de Pastores de España, la de País Vasco. Todos se formaron en este pionero centro que abrió sus puertas hace 21 años y por el que ya han pasado 250 estudiantes de diferentes puntos de España, entre ellos Joni López, un joven de Santa Lucía que se ha convertido en el vínculo para este encuentro.

Pese a la corta edad media del grupo, ya que la mayor parte tiene entre 25 y 30 años, estos jóvenes han apostado por este modo de vida y se han puesto al frente de explotaciones ganaderas en Navarra, Cataluña o Aragón, e incluso han comenzado a elaborar queso tras su paso por la escuela, lo que contribuye a la continuidad generacional en el mundo 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

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, les dio este martes la bienvenida en la Granja Experimental, mientras que los técnicos insulares les explicaron algunos de los proyectos insulares en marcha, como la Escuela de Ganadería y Pastoreo, además del acuerdo con los pastores de la isla para la gestión del territorio y luchar contra los incendios forestales.

Hidalgo auguró que esta será una magnífica oportunidad para intercambiar experiencias y aprender de la Escuela de Pastoreo del País Vasco, y dijo que tal vez lo que más les iba a sorprender es la escasez de pastos en la zona sur. Sin embargo, dan un sabor particular a su leche y, por ende, a sus quesos, con una calidad reconocida internacionalmente.

Juan Bautista Otaegui, que ya ha estado en Gran Canaria anteriormente, destacó productos de calidad como el queso de Flor y Media Flor de Guía, con DOP, y la experiencia de los grancanarios en hacer frente a la orografía para mantener su cultura.

Elogió que en Gran Canaria aún perdure una sociedad rural, que vive de la naturaleza y que mantiene grandes valores que se han perdido ya en otras zonas de España.

Entre las prácticas que conocerán estos días está la trashumancia, una práctica que no se realiza de la misma forma en el País Vasco debido al clima, la orografía y, en definitiva, las características de cada zona. Otaegui detalló que el 85 por ciento de las explotaciones utilizan los comunales o tierras compartidas y llevan a su ganado a la montaña entre mayo y octubre.

El sistema vasco y navarro mantiene a las personas en la misma zona y trabaja con razas locales como la oveja latxa, muy bien adaptadas al medio, lo que tiene como resultado un producto con denominación de origen como la Idiazabal. La calidad de la leche les vale que los quesos de la zona destaquen en las ferias entre septiembre y noviembre.

Un ejemplo del éxito de los quesos vascos y navarros de la DOP Idiazabal es el de Julen Arburua. Este joven de 26 años forma parte del grupo de pastores llegados a la isla y puede presumir de elaborar el mejor queso de oveja curado de España 2018, distinción que obtuvo en mayo en el Campeonato de los Mejores Quesos de España.



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

Pero no ha sido el único galardón, hace menos de una semana ganó con su producto de oveja ahumado el primer puesto en la Feria de Ordizia y en la subasta un restaurador pagó por una pieza nada menos que 8.750 euros, mientras que hace 15 días en el Concurso Navarro de Quesos una unidad fue vendida por 4.550 euros a un restaurante.

Este joven comenzó a realizar queso hace cuatro años gracias a la formación impartida en la Escuela de Pastoreo, tomada como modelo por Gran Canaria para abrir una propia.

ARAFO ESPERA TERMINAR SU CASA DE LA MIEL CON SUBVENCIONES DE AGRICULTURA

El proyecto de esa instalación se presentará a la nueva convocatoria de apoyo público para infraestructura rural dentro del programa PDR



Las obras para la finalización de la casa de la miel de Arafo y su correspondiente equipamiento contarán con la colaboración económica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, compromiso que han logrado el alcalde arafero, José Juan Lemes, y su concejal de Urbanismo, Luis Domingo Marrero, en el transcurso de una reciente reunión con el titular de dicha área autonómica, 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

"A finales del año pasado procedimos a la redacción del proyecto para aprovechar la estructura con que contábamos en las proximidades de la bodega comarcal, a la vez que se adaptó al código técnico. Ahora, utilizaremos dicho documento para conseguir una subvención del Gobierno canario, con cargo al Programa de Desarrollo Rural (PDR), que permitirá la puesta en servicio de la casa de la miel", comentaron el presidente de la Corporación local y el edil, que destacaron el "buen talante y predisposición" de Quintero en el transcurso del encuentro celebrado en la Consejería.

"Con este acuerdo se ha logrado desbloquear una infraestructura básica y fundamental para Arafo, pero también para la comarca y la isla, más cuando la apicultura está en auge", expresaron Lemes y Marrero, quienes asistieron a la reunión acompañados por especialistas en medio ambiente.

Sala de extracción y envasado

Ambos responsables públicos señalaron que con las obras que se incluirán en el proyecto "la infraestructura, que se ubica en las inmediaciones de la Bodega Comarcal, quedará terminada y equipada para proceder a su apertura".

De este modo, alcalde y concejal de Urbanismo indicaron que "este complejo contará con varios espacios, entre los que se encuentran una sala de extracción y envasado de la miel".

Narvay Quintero indicó que el proyecto de la casa de la miel puede concurrir a la siguiente convocatoria del PDR, que promueve servicios en las zonas rurales de las islas y cuya convocatoria actual está ahora mismo ya resuelta.

En la reunión también se alcanzaron otros compromisos del departamento regional, como desarrollar acciones de promoción del producto agrícola en Arafo a través de la organización de muestras dirigidas a la población.

CANARIAS 7

EL HOMBRE DE LOS 2.000 GRANADEROS

Manolín Cabrera Betancor espera cosechar 10.000 kilos de granadas este año en el Valle de Tarajalejo, aunque al golpito, esto es según la



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 de supermercados y fruterías, y sobre todo en los mercados fuera de la isla donde sí hay costumbre de consumirlas en zumo



En su finca del Valle de Tarajalejo, en el municipio de Tuineje, Manolín Cabrera Betancor probó a plantar higueras, papayos, mangos y dos granaderos hace cuatro años, de los que solo salieron adelante y dieron fruta estos últimos. Por eso, se decidió por su cultivo intensivo y hoy tiene 2.000 granaderos cuya cosecha vende a supermercados y fruterías que, a su vez, trasladan las granadas mayoreras a los mercados de Gran Canaria.

Además de tomar nota de la lección del suelo agotado por decenios de tomateros y el siempre castigador viento del Valle de Tarajalejo, el empresario mayorero viajó al centro de investigación de la granada de Elche para informarse sobre el cultivo de esta fruta roja. Finalmente, se decidió a plantar tres variedades: la local que se vende en la granja experimental de Pozo Negro propiedad del Cabildo, que es de corteza parduzca aunque más dulce; la Mollar de Elche, de mayor tamaño y corteza roja intensa; y la Wonderful, también roja. Y lo hizo de dos tandas: los primeros en 2014 y los últimos en 2016, aunque el agricultor matiza que hay que esperar dos años a que den la primera producción. y cuatro para que esté a pleno rendimiento, esto es unos 60 kilos por árbol.

Gofio y azúcar por arriba. La producción de este año la cifra en unos 10.000 kilos que irá cogiendo según la demanda de los



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

supermercados y fruterías de esta fruta roja con grandes propiedades antioxidantes. La mayoría de la cosecha la vende en Gran Canaria ya que en Fuerteventura aún no ha calado la costumbre de comer las granadas en zumo, partiéndola como si fuera una naranja, sino desgranadas. Así, desgranadas, es como recuerda Cabrera Betancor (Tequital, 1954) comerlas «cuando era un muchachillo con nueve o diez años en Tiscamanita. Bien buenas que eran: las desgranábamos y luego echábamos gofio y azúcar por arriba».

De esa misma época arranca la leyenda de que el granadero es un cultivo de secano «y nada más lejos de la realidad, puesto que hay que regarlo a partir de que empieza a salir la granada con unos 25 litros de agua cada día». Donde no se equivocaban antes los agricultores en que era un cultivo muy resistente, tanto al calor puesto que soporta hasta 35 grados, como al viento «que aguanta bastante sin partirse». Tampoco se puede dejar crecer a su libre albedrío sino que los expertos de Elche le recomendaron al empresario majorero que lo podara hasta dejarlo en dos o tres troncos «para que así dé buenas ramos».

Para la plantación de los granaderos, contó con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura en lo tocante a abrir hoyos. El sistema de riego lo colocó el mismo Manolín, que atiende el cultivo con su mujer. Cuando necesita más manos para recoger las granadas por un pedido grande, le vienen sus hijos a ayudar.

CANARIAS 24 HORAS

ESCALIVADA DE ATÚN, SUSHI DE COCHINO NEGRO Y TIRAMISÚ DE GOFIO, EN LOS ESPECTÁCULOS DE COCINA EN VIVO DE GRAN CANARIA ME GUSTA

Escalavida, sushi, raviolis y tiramisú elaborados con productos de Gran Canaria serán solo algunas de las recetas que se podrán disfrutar en las demostraciones de cocina en vivo que realizará el Cabildo en el marco del programa Gran Canaria Me Gusta en diez grandes superficies para promocionar la excelente materia prima de la Isla

Quesos, bizcochos, almendras, frutas, cochino negro, café de Agaete, berros de Firgas, gofio, morcilla de Teror, cebolla roja de Gáldar 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

atún de Mogán serán los grandes protagonistas de los platos que realizarán los cocineros de la Federación Gastronómica de Canarias en septiembre y noviembre para atraer a los consumidores y demostrarles las excelentes propiedades nutricionales que tienen.



Esta novedosa propuesta arranca el 13 de septiembre para contribuir a incrementar la comercialización de los productos de los sectores agrícola, ganadero, agroalimentario y pesquero de Gran Canaria en los principales mercados locales y regionales, explicó el presidente insular, Antonio Morales, durante la presentación de esta iniciativa. Todo ello para generar demanda, por ende producción, y con todo, avanzar hacia mayores cotas de soberanía alimentaria, ahondó.

Por medio de la marca Gran Canaria Me Gusta, el Cabildo ha dado ya respuesta a la falta de canales de comercialización para el producto de la tierra gracias al apoyo de las grandes superficies que se han adherido al programa, se han convertido en sus socios, y han acogido cartelería específica para que los consumidores reconozcan los productos de Gran Canaria, detalló la consejera de Industria y Comercio, Minerva Alonso, junto al de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien volvió a reiterar el apoyo insular al sector primario.

Las empresas de alimentación que han apostado por el producto local son Spar Gran Canaria, Unide, Alcampo, Makro, El Corte Inglés, Dinosol y los Mercados de Vegueta, Central, del Puerto y de Altavista. Y será en sus instalaciones donde se harán estas demostraciones gastronómicas con la colaboración de la Cámara de Comercio de Gran Canaria, siempre implicada con el Cabildo en el trabajo por la soberanía alimentaria.



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

Gran Canaria Me Gusta es un trabajo conjunto de las áreas de Industria y Comercio, Soberanía Alimentaria, Turismo y Desarrollo Económico para lograr una actuación que tenga en cuenta todas las vertientes necesarias para lograr el objetivo, lo que también ha permitido dar a conocer los productos de la Isla en el nacional e internacional por medio de expediciones a encuentros profesionales como como Alimentaria en Barcelona y el Salón Gourmet de Madrid.

El programa también ha puesto en contacto a los directores de compra de las grandes superficies con los productores en una Jornada Profesional celebrada durante la Feria Gran Canaria Me Gusta para crear nuevas sinergias y oportunidades de negocio.

Las empresas adheridas dan ahora un paso más en su colaboración y ofrecen sus instalaciones para acoger las exhibiciones de cocina en vivo para que los consumidores descubran cómo utilizar los productos locales en exquisitas recetas.

Diez demostraciones hasta el 23 de noviembre

La primera de las diez demostraciones será este jueves 13 de septiembre en el Spar Plaza de la Feria a las 18.30 horas. Allí el chef David Morera preparará una mini ensalada de encurtidos y queso del Buen Pastor.

Por su parte, el supermercado Unide de El Tablero de Maspalomas acogerá al día siguiente, el 14 de septiembre a las 13 horas, la demostración de Aridani Alonso, que elaborará un tiramisú de gofio con bizcocho de almendras, mientras que en Alcampo, el día 15 a las 17 horas, Ivonne Hernández preparará una pizza de frutas y bolitas canarias a base de plátanos, gofio y galletas para el público infantil.

Las instalaciones de Makro serán el 21 de septiembre a las 12 horas el escenario de la elaboración de un lingote de calabaza encurtida con láminas de atún enmarinado de hinojo y mermelada de pimienta palmera a cargo de Ágata Da Costa. El Hiperdino de Los Alisios acogerá el día 22 a las 19 horas la demostración de Kevin Santana, que preparará una escalivada de verduras con espuma de queso de pajonales y crujientes de millo.

La última exhibición de septiembre será el 29 en el Mercado de Vegueta. En sus instalaciones Francisco Medina hará a las 12 horas un maki-sushi de cochino negro en pako.



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 día 2 de noviembre a las 12 horas en el Mercado de Altavista, Fabián Maldonado cocinará raviolis invertidos de solomillo de cerdo relleno de setas de Moya con glaseado de café de Agaete, esférico de queso de Firgas y aire de berros. Por su parte, Carlos Escobar hará un uromaki de vieja, calabacín, mojo verde y crujiente de puerro y gofio el día 3 a las 13 horas en el Mercado del Puerto.

El Corte Inglés de Siete Palmas será el escenario de la demostración de Abraham Santana, quien el día 15 a las 19 horas preparará Ferreros de morcilla de Teror con mermelada de cebolla roja de Gáldar. La iniciativa concluirá el 23 de noviembre a las 12 horas en el Mercado de Vegueta, con la exhibición de Ruiman Déniz de cómo se hace un cochino negro a baja temperatura con puré de patatas anisadas y demi glacé para cerrar este delicioso festín para los sentidos.

EL DÍA.ES

ARAFO LOGRA APOYO REGIONAL PARA CONCLUIR LA OBRA DE LA CASA DE LA MIEL





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 obras para la finalización de la Casa de la Miel de Arafo y su correspondiente equipamiento contarán con la colaboración económica de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, según anuncian el alcalde arafero, José Juan Lemes, y su concejal de Urbanismo, Luis Domingo Marrero, tras una reciente reunión con el consejero regional Narvay Quintero.

"A finales del año pasado procedimos a la redacción del proyecto para aprovechar la estructura que contábamos en las proximidades de la Bodega Comarcal, al igual que se adaptó al código técnico. Ahora utilizaremos dicho documento para conseguir una subvención del Gobierno canario, con cargo al Programa de Desarrollo Rural (PDR), que permitirá la puesta en servicio de la Casa de la Miel", comentaron ambos.

"Con este acuerdo se ha logrado desbloquear una infraestructura básica y fundamental para el municipio de Arafo, pero también para la comarca del Sur y la Isla, en un momento en el que la apicultura está en auge", según expresaron Lemes y Marrero.

Con las obras que se incluirán en el proyecto, "la infraestructura, que se ubica en las inmediaciones de la bodega comarcal, quedará terminada y equipada para proceder a su apertura".

Este complejo contará con varios espacios, entre los que se encuentran una sala de extracción y envasado de la miel.

EL APURÓN

SATISFACCIÓN DE PERESTELO CON LA APROBACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DEL REF, SOBRE TODO POR LO QUE CONCIERNE AL AGUA DE RIEGO

Afirma que "se hará justicia con la justa reivindicación de los agricultores de esta isla que han hecho un esfuerzo en abrir pozos y galerías para el suministro del agua de riego"

El consejero de Aguas del Cabildo Insular de la Palma, José Luis Perestelo, muestra su satisfacción por el acuerdo de comisión del Congreso de los Diputados de aprobación del Proyecto de Ley por el que modifica la Ley 19/1994 de 6 de julio, de modificación del Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF), concretamente se



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

añade un nuevo artículo (14 bis) en el que se autoriza a establecer, vía reglamento, un sistema de compensación al precio de agua agrícola, fruto de la extracción y elevación de pozos y galerías.



Con este mecanismo los Presupuestos Generales del Estado establecerán las partidas presupuestarias para dar cobertura a esta compensación al igual que a la reutilización de aguas residuales, y da cobertura a la partida presupuestaria que ha aparecido en los dos últimos ejercicios presupuestarios.

Para Perestelo, con la aprobación definitiva de este proyecto de Ley, “se hará justicia con la justa reivindicación de los agricultores de esta isla que han hecho un esfuerzo en abrir pozos y galerías para el suministro del agua de riego”.

José Luis Perestelo valoró la “estrategia de unión de los agricultores palmeros para conseguir que, una medida que hace justicia a su esfuerzo de muchos años, tenga anclaje en el nuevo Régimen Económico y Fiscal para estas islas”.

Este artículo 14bis fue incorporado al aceptarse una enmienda del grupo mixto del Congreso firmada por Ana Oramas, de Coalición Canaria, y Pedro Quevedo, de Nueva Canarias.



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

Perestelo espera una rápida tramitación gracias al consenso recibido ayer en la Comisión.

COAG

COAG ESTIMA UN STOCK FINAL DE LA CAMPAÑA OLEÍCOLA EN TORNO A LAS 350.000 TONELADAS

El dato de existencias a 31 de agosto publicado hoy por la AICA, 480.000 toneladas, dibuja un enlace de campaña equilibrado, suficiente para garantizar el abastecimiento sin generar excedentes. El buen ritmo de comercialización, 120.000 toneladas/mes, unido a una previsión de cosecha menor de lo esperada en los principales países productores, caso de Italia y Grecia, garantizan una tendencia alcista de los precios



A 20 días escasos del cierre oficial de la campaña oleícola 2017/2018, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) estima que el stock final de aceite de oliva se situará en torno a las 350.000 toneladas. Así se desprende de los datos de existencias a 31 de agosto, publicados esta mañana por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA): 480.000 toneladas. “Estas cifras dibujan un enlace de campaña equilibrado, suficiente para garantizar el abastecimiento sin generar excedentes”, ha subrayado el responsable del sector de olivar de COAG, Gregorio López.

El buen ritmo de comercialización, 120.000 toneladas/mes, unido a una previsión de cosecha bastante menor de lo esperada en los principales países productores, caso de Italia (-56%) y Grecia (-30%), garantizan una tendencia alcista de los precios, tal y como venimos anticipando desde COAG durante los últimos meses. “El



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

mercado se encuentra en un momento muy dinámico y está absorbiendo toda la producción sin ningún tipo de problema. De hecho, los países de la UE han exportado hasta agosto un total de 1.538.700 toneladas de aceite de oliva, de las que 899.000 tienen origen español”, ha precisado López.

Según el Sistema de Información de los Precios en Origen del Aceite de oliva, POOLred, durante la última semana los precios medios del aceite de oliva virgen extra se han situado en 2,79 €/kg, el aceite de oliva virgen en 2,53€/kg y el aceite de oliva lampante en 2,48€/kg.