



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, 26 DE SEPTIEMBRE DE 2018**

### **CANARIAS 24 HORAS**

#### **EL CABILDO ABRE EL PLAZO PARA CONCEDER 300.000 EUROS PARA MEJORAS SANITARIAS Y AMBIENTALES EN EXPLOTACIONES GANADERAS**

El Cabildo ha abierto el plazo para conceder una subvención plurianual de 300.000 euros para ejecutar mejoras sanitarias, ambientales, funcionales y estéticas en explotaciones ganaderas de Gran Canaria para cumplir con la legislación medioambiental, así como con las normas de bienestar e higiene de los animales

La partida estará distribuida en dos anualidades, 100.000 euros corresponden a este año y 200.000 a 2019, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Los ganaderos podrán acogerse a estas ayudas para inversiones iguales o superiores a 3.000 euros ejecutadas entre el 1 de enero de 2018 y el 31 de diciembre de 2019, e incluye los gastos de redacción de anteproyectos, proyectos y dirección de obras, certificaciones parciales o totales, así como el pago de tasas y cánones para la ejecución de obras. Cada beneficiario puede obtener hasta 80.000 euros por las obras ejecutadas.

Los jóvenes, las mujeres y las explotaciones que se dediquen a la ganadería ecológica recibirán un apoyo específico en las puntuaciones de esta nueva convocatoria.

Con el objetivo de facilitar las inversiones, los solicitantes tendrán un pago anticipado del 33,3 por ciento del importe total en la primera anualidad, y del 66,6 por ciento en 2019.

El plazo para presentar las solicitudes estará abierto hasta el 16 de octubre y la documentación puede entregarse en los registros desconcentrados de las Agencias de Extensión Agraria o en el Registro General del Cabildo.

El Cabildo contribuye con esta línea de subvención a ayudar económicamente a los ganaderos para regularizar sus explotaciones



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

por la importancia del sector, tanto por la necesidad de abastecimiento de carne y leche al mercado local, como por la producción de derivados lácteos, especialmente el queso, reconocido y demandando dentro y fuera de Gran Canaria.

## **CULINARIA COMIENZA SUS ACTIVIDADES CON EL OBJETIVO DE CONQUISTAR AL TURISTA A TRAVÉS DEL PALADAR**

Un total de 2.700 profesionales participarán en las distintas actividades del II Congreso de Gastronomía Turística, que lleva por título 'El turismo que se come'



El congreso profesional Culinaria Tenerife 2018 ha arrancado hoy [martes 25] para promover la gastronomía como un elemento esencial de la oferta turística de las islas. El evento está organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE) y el Cabildo de Tenerife, a través de Turismo de Tenerife y el Área de Agricultura, y con el apoyo de Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Adeje.

En el acto de inauguración, el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, ha destacado la importancia de la "unión de la iniciativa pública y privada en este evento encaminado a enriquecer la oferta de calidad turística que caracteriza a la isla". En ese sentido, ha recordado la existencia del "Plan director de la Gastronomía de Tenerife 2018-2020, que ha contado con la participación e implicación de todos". El apoyo de la Corporación insular a este evento se enmarca, además de en el citado plan, en la marca Tenerife



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

GastroExperience, que fija la estrategia a seguir para situar a la Isla como un referente en la materia a nivel nacional e internacional

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha remarcado "la apuesta del Ejecutivo por crear sinergias entre el sector primario y el turístico a través del programa 'Crecer Juntos', que ha permitido ya acuerdos con cadenas hoteleras y distribuidores". Quintero ha recordado que el reto de vincular ambos sectores es un "beneficio para todos". Además, ha destacado que con la presencia de primeras figuras de la gastronomía nacional, se garantiza que "los productos de calidad diferenciada de las islas tengan a los mejores prescriptores".

Uno de esos municipios que ha apostado por enriquecer su oferta gastronómica es Adeje, el anfitrión del evento. Su concejal de Desarrollo Económico, Manuel Luis Méndez, ha insistido en que "Adeje apostó en 2016 por este evento ilusionante, que supone una muestra del interés del municipio por crear riqueza en sectores complementarios al turístico".

El presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias, organizadora del evento, Pablo Pastor, ha afirmado durante la inauguración que se han sobrepasado todas las expectativas de participación. A la oferta formativa de talleres y mesas redondas se han inscrito 2.700 profesionales interesados en ampliar sus conocimientos sobre el producto local y sus posibilidades.

El turismo que se come

Éste es el lema escogido para la celebración de este año. El vicepresidente de ACYRE, Juan Carlos Clemente, ha destacado el compromiso con el producto local que supone este evento y la capacidad de difusión que significa para el mismo la presencia de cocineros llegados desde todas las islas y el territorio nacional. Ha puesto de relieve, además, la dificultad que ha supuesto "filtrar los contenidos del evento".

Esta segunda edición de Culinaria se celebra hoy, mañana 26 y pasado mañana, día 27, en el Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje (Tenerife), donde se desarrollarán cerca de 40 ponencias, talleres y demostraciones a cargo de grandes profesionales con estrella Michelin, como Susi Díaz (La Finca, Alicante) Oliver Peña (Enigma, Barcelona), Miguel Navarro (Es Fum, Mallorca), Javier Aguiar (Tickets, Pakta y Hoja Santa, Barcelona), así como 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

canarios o afincados en las islas, Erlantz Gorostiza (MB\*\*), Juan Carlos y Jonathan Padrón (El Rincón de Juan Carlos\*) o Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes (NUB\*).

## CANARIAS 7

### **AGAETE EXPONE SU GASTRONOMÍA CON RUTAS Y CATAS COMENTADAS EN SABOREAGAETE**

Agaete (Gran Canaria) celebra entre los días 28 y 30 de septiembre cuatro rutas gastronómicas con SaboreAgaete, que incluye catas comentadas, degustaciones, explicación de los procesos de producción, paseo en barco pesquero entre sus actividades



La iniciativa, gratuita y por inscripción de dos grupos de 25 personas por ruta, incluye el guía y el transporte, así como las catas y degustaciones para acercar los valores culturales y las bondades agrarias del Valle de Agaete de primera mano, junto a sus profesionales, protagonistas y productores.

El programa SaboreAgaete accede a una segunda fase con una visita a los recursos agrarios, instalaciones vinculadas a la producción y degustación de productos en un recorrido en el que participan una docena de empresas.



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 primera ruta abordará los frutos tropicales y cítricos con el hotel rural y finca Las Longeras, una casona de estilo colonial inglés del siglo XIX con plantaciones de naranjas, aguacates y demás frutos; así como la finca La Mareta, con un jardín tropical con naranjos, mangos, aguacates, nectarinas y café; y la cuadra La Asomadita, donde se desarrollará una demostración y baile equino a cargo de los animales del cuidador Jesús Hernández.

Por su parte, la segunda ruta experimentará con el café de Agaete, frutos tropicales y vino, y la visita recorrerá la finca Huerta de Rojas, con más de 2.000 plantas de cafetales y una explicación detallada del proceso de cultivo y producción; la finca La Laja, principal productor de cítricos y naranjas del Valle y sede de la bodega Los Berrazales, para una degustación de vinos y cafés; y la finca Los Castaños, con plantaciones de café, mangos, papayas, aguacates, naranjas y pomelos.

La tercera de las rutas de SaboreAgaete se denomina "Mar y Montaña" y abordará el huerto ecológico y de plantas medicinales "Biodrago", que dirige el médico naturista Jorge Cruz; el Redondo Guayedra, yacimiento arqueológico que será marco para una cata de mieles del municipio; y la Cofradía de Pescadores, que además de una degustación ofrecerá un paseo en barca al asistente.

En la cuarta ruta se hará un recorrido por queserías artesanales y olivares con una visita a Del Rosario, con degustación de productos artesanales y charlas de la maestra quesera Macarena Rosario y varios ingenieros del Cabildo; la Quesería Agaete, con producción de cabras y ovejas; y la finca de olivos Lomo Valerón, con una cata de aceite que se elabora con una almazara propia.

El consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, ha invitado a los grancanarios a participar de estas rutas que ofrecen "una experiencia inolvidable y atractiva" por Agaete, y que cumple con el fin de "fomentar la producción del sector con una acción permanente de apoyo y promoción de la agricultura local".

Por su parte, el alcalde de Agaete, Juan Ramón Martín, ha destacado esta actividad en el marco de la proyección de los productos locales, desde desarrollo local y sector primario "para dinamizar los recursos y potenciar las bondades del municipio".



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 regidor, "los productos y la agricultura, unidos al turismo son una parte importante del desarrollo y el éxito de Agaete" por lo que los visitantes podrán conocer 'in situ' esa perspectiva.

La concejala de Agricultura del Ayuntamiento de Agaete y consejera de Política Territorial del Cabildo, Inés Miranda, ha adelantado que "esta acción es la primera experiencia de este tipo" y que, según demanda, "se podrá ampliar con convocatorias cada ciertos meses para dar a conocer más puntos y más productos en el corto plazo".

Tal y como ha celebrado la edil, "la idea es que los visitantes se acerquen al municipio de otra manera, desde el sabor y el aroma, combinándolo con el paisaje de este rincón de Gran Canaria y potenciando que el consumo de lo local y kilómetros cero se convierta en un hábito entre la ciudadanía":

Esta es la segunda fase de SaborAgaete y se espera una tercera "con una mayor singularidad, con una actividad que sea más profunda y que también aborde la distribución y el elemento turístico que hace de Agaete un lugar tan especial".

Las inscripciones para el evento están disponibles en la Agencia de Desarrollo Local de Agaete, a través del teléfono y, también, vía correo electrónico.

## COAG

### **COAG PIDE A LUIS PLANAS QUE SE ABRA DE FORMA URGENTE UN NUEVO PLAZO DE SOLICITUD DE AYUDAS DEL PLAN RENOVE PARA LA RENOVACIÓN DE MAQUINARIA DE APLICACIÓN DE PURINES**

El pasado 15 de septiembre finalizó el plazo para la solicitud de estas ayudas y un 40% del presupuesto se ha quedado sin utilizar. El retraso en la publicación de la Orden, la elevada cuantía de la inversión, el corto plazo de tiempo para la solicitud y la incapacidad de los fabricantes de este tipo de maquinaria para dar respuesta al aumento de la demanda, han dificultado que gran parte de los interesados hayan podido acceder a estas ayudas

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha solicitado por escrito al Ministro de Agricultura, Pesca 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

Alimentación, Luis Planas, que se abra de forma urgente un nuevo plazo de solicitudes de las ayudas de la Plan Renove para la renovación de maquinaria de aplicación de purines. El pasado 15 de septiembre finalizó el plazo para la solicitud de ayudas y un 40% del presupuesto adjudicado a esta partida, (2 de los 5 millones de euros), se ha quedado sin utilizar.

Desde COAG consideramos que han sido varias las causas que han contribuido a que este presupuesto no se agotase en el tiempo establecido:

- Por un lado, la convocatoria se ha publicado más tarde de lo previsto (15 de junio) y se ha desarrollado en plena estación de verano. Una inversión de este tipo supone un gran esfuerzo económico para las explotaciones (150.000 euros de media), por lo que es probable que algunos ganaderos/as no se hayan decidido a llevarla a cabo en tan poco tiempo ante la insuficiente cuantía de las ayudas (un máximo de 20.000, sin superar el 30% del total de la inversión).
- Por otra parte, ha sido difícil cumplir con el requisito de estar en posesión de la nueva máquina adquirida ya que la industria fabricante se ha visto desbordada e incapaz de dar respuesta en plazo a las peticiones de adquisición.

Las ayudas del Plan Renove 2018 están basadas en el Real Decreto de 2017, por el que se modifican otras normativas dictadas para la aplicación en España de la Política Agrícola Común (PAC), en el que se establece la prohibición de la aplicación de purines con sistemas de platos, abanico o cañones. La normativa dicta que estos sistemas deberán ser sustituidos por otros de rejas, mangueras o tubos flexibles, tubos rígidos o discos, que permiten localizar o enterrar el purín en el suelo, sin distribución por aspersión, todo ello para contribuir a reducir las emisiones de NH3 a la atmósfera derivadas de la aplicación de purines y estiércoles en la agricultura.

## **EL APURÓN**

### **AGUIAR Y TEJERINA PIDEN UN GOBIERNO FUERTE PARA HACER FRENTE A LAS NEGOCIACIONES DE LA PAC**

El diputado nacional Ernesto Aguiar, ha mantenido una reunión de trabajo en la tarde de ayer con la vicesecretaria de Acción Sectorial del PP y exministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, en la 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

han abordado la situación de la reforma de la Política Agraria Común (PAC) y el importante proceso de negociación en el que se encuentra actualmente



Agiar, que estuvo en el encuentro junto al resto de representantes de la Comunidades Autónomas y en el que también participó el presidente del PP, Pablo Casado, destacó la necesidad de que el Gobierno socialista “defienda con ahínco una PAC fuerte para toda España, donde el sector primario juega un papel protagonista en islas como La Palma”.

El diputado adelantó que el Partido Popular en las distintas administraciones públicas donde tenga representación hará “un importante seguimiento a las negociaciones que desde el ministerio se están llevando a cabo en Bruselas” y espera que, una vez superado un inicio de nueva ficha económica con reducciones alarmantes, se pueda ser optimista y contar con un presupuesto razonable para el periodo pos 2020.





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

Además, apuntó que “las islas cuentan en esta negociación con un eurodiputado como Gabriel Mato que sin duda, y como ya ha demostrado, es un importante aval para nuestro campo por se ha convertido en su más firme defensor”.

En este análisis del sector primario también se puso sobre la mesa la situación del POSEI (Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias) donde la propia Tejerina destacó su importancia para las islas y ambos dirigentes populares coincidieron en la necesidad de contar con un PSOEI bien dotado para Canarias como pieza clave para el presente y el futuro.

## **LA PROVINCIA**

### **UN BARCO DE TRANSPORTE DE GANADO 'PERFUMA' LA AVENIDA MARÍTIMA**

El Neameh, de bandera panameña, dejó un rastro de mal olor al caer la tarde

El barco de transporte de ganado vivo Neameh, que este martes realizó una escala de repostaje en el Puerto de La Luz, dejó un rastro de mal olor en la bahía de la capital al caer la tarde. La combinación entre la carga que transporta el buque y la orientación de los vientos provocó la situación, que se notó en todo el entorno de la Avenida Marítima y las calles colindantes.

El buque hizo su entrada en la zona entre diques, al sur de la terminal de contenedores de Opcsa y frente a los buques perforadores abarloados en la prolongación del dique Reina Sofía, a las 19.41 horas. Tiene como destino final el puerto de Aqaba, en Jordania, adonde llegará tras pasar el canal de Suez. El buque establo, de bandera panameña, fue construido en 1979 y tiene una eslora de 105,54 metros y manga de 17,2 metros.

La escala del Neameh tiene lugar al tiempo que la Autoridad Portuaria hace pública una nueva normativa de llegada al Puerto para este tipo de barcos, que entrará en vigor el 1 de octubre. La normativa, planteada sobre todo para evitar potenciales contagios por contacto directo o indirecto entre el ganado que transportan y la cabaña local, prohíbe su atraque amarrados al noray de un muelle con contadas excepciones, aunque sí permite su fondeo en zonas como la que ha



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

atracado el Neameh o al sur de la Avenida Marítima. La ubicación exacta depende de factores como la climatología o el tráfico marítimo.

Este mismo martes, el presidente de la Autoridad Portuaria, Juan José Cardona, y la jefa del departamento de Operaciones, Rosario Saá, cuantificaban en cinco o seis el número de escalas que suelen hacer este tipo de buques en la ciudad. De acuerdo con el histórico de escalas de la Autoridad Portuaria, con esta ya son cuatro las visitas del Neameh al Puerto este año.