



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

DOMINGO, 7 DE OCTUBRE DE 2018

CANARIAS AHORA

UN ESTUDIO CIENTÍFICO PLANTEA QUE LA ALIMENTACIÓN CON PLÁTANO PUEDE PREVENIR EL CÁNCER DE COLON

Dada la mayor concentración de pectina del plátano cultivado en las islas, se comprueba si se produce un beneficio directo en el intestino grueso

El proyecto científico, que lleva a cabo la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, ha sido presentado en el seno del II Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética



Investigadores de la Universidad Complutense de Madrid estudian si comer plátano de Canarias puede prevenir el cáncer de colon debido a su elevado contenido de una fibra soluble llamada pectina.

La investigación, que cuenta con el apoyo de las la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), profundiza en los posibles efectos positivos de la ingesta del plátano de Canarias como ayuda en la prevención del cáncer de colon, informó este sábado Asprocan.



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 director científico del estudio, el profesor Antonio López, incidió en el marco de una conferencia impartida en el II Congreso de Nutrición, Alimentación y Dietética celebrado en Madrid que el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades.

Antonio López afirmó que es un "factor fundamental para la prevención de enfermedades como el cáncer, de ahí la importancia, en este caso, de profundizar en el conocimiento científico de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano".

El principal objetivo de esta investigación es conocer el papel que puede desempeñar la fibra en la prevención del cáncer de colon.

Todo ello, agregó el científico, teniendo en consideración que la fruta, y particularmente el plátano, es una fuente importante de fibra, destacando por su alto contenido en pectina.

Según destaca Asprocan, una de las principales características que diferencia al plátano cultivado en Canarias respecto a otras variedades es su elevado contenido en una fibra soluble llamada pectina.

En concreto, el plátano de Canarias contiene casi el doble de pectina que el plátano de otros orígenes.

Esta circunstancia, según señaló Antonio López, "puede potencialmente ejercer efectos beneficiosos en el intestino humano y, por ende, tener un papel importante en la prevención del cáncer de colon".

Se trata de un trabajo de investigación in vitro y se está analizando el efecto de la pectina sobre la proliferación celular y la dinámica mitocondrial y senescencia de células tumorales de colon humano, precisó.

Este estudio, continuó, está permitiendo disponer de mayor información sobre el papel que pueden desempeñar los altos contenidos en fibra soluble, y en concreto de pectina, del plátano de Canarias en la modificación de la biogénesis mitocondrial en células tumorales de colon humano, pudiendo reducir su crecimiento.



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 definitiva, "la intención de este estudio científico es averiguar si algún componente del plátano es capaz de reducir el crecimiento de las células tumorales de epitelio de colon porque pueda actuar sobre las mitocondrias. Algo que, conforme a los primeros resultados obtenidos en la investigación, "puede ser muy prometedor", avanzó López.

LA OPINIÓN DE TENERIFE

UN REBAÑO DE CABRAS CAMPA A SUS ANCHAS POR UN BARRIO DE LAS PALMAS

Los vecinos se quejan de que pasean por los arcenes, destrozan tuneras e, incluso, dan sorpresas dentro de los domicilios con visitas inesperadas



Las cabras corren en libertad por San Lorenzo. Hace más de diez años que un rebaño pasta y vive sin control en los alrededores del barrio de Las Palmas de Gran Canaria. Muchos vecinos graban vídeos con sus dispositivos de la curiosidad que azota la zona. Especímenes en los arcenes, tuneras destrozadas y, hasta hace poco, sorpresas dentro de domicilios con visitas inesperadas de estos animales. Comenzaron a reproducirse desde la zona del Ebro. Así llaman los vecinos al lugar que une San Lorenzo con El Zardo, en el 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

grancanario de Las Palmas. Lo que empezó con un par de casas ha crecido hasta casi un barrio, lo mismo ha sucedido con las cabras. La familia dueña de estos seres siempre les permitió crecer en la más absoluta libertad, y libres han crecido. Y reproducido.

Un vecino que vive en la propia Carretera General de San Lorenzo asegura que hasta hace un año "eran más de 50". Sin embargo, la población se ha dividido en grupos y diseminado por diferentes lugares de la que ahora es su casa.

"No sé para qué van a buscar cabras a Güigüi cuando aquí las tienen en mitad de la calle". El gracioso, y real, comentario de un vecino mientras graba a cuatro de ellas subiendo hacia la Carretera de San Lorenzo. Siguiendo el sentido de la calzada, se dirigen a alimentarse. Sus víctimas son los dragos y las tuneras de la zona. Sus preferidas. "Se comen todas las tuneras que hay en el centro del barrio. De estas comían muchos parados de San Lorenzo. Ahora lo hacen ellas". En otros vídeos que enseñan los propios moradores del lugar se puede ver a un macho, siempre solo, campando alrededor del antiguo campo de fútbol. O comiendo a grandes mordiscos las chumberas. Se pasean por las calles sin miedo. Algo normal tras diez años acostumbradas a este hábitat y a convivir con seres humanos observándolas y pasando a pocos metros.

"La plaga caprina", como acertadamente define un vecino, comenzó cerca de El Zardo. Vivían con una familia que también tiene caballos y otras especies a su cargo. "Siempre se han caracterizado por dejar a los animales desarrollarse a sus anchas". Hasta los caballos viven sin un control fijo, aunque lo pequeño del grupo no preocupa a nadie. "Nunca les han dado de comer regularmente", son vecinos suyos quienes se encargaban de hacerlo. Aunque no es necesario. La flora se encarga de ello. En los vídeos y fotos que guardan para argumentar sus quejas se puede ver la cantidad de ejemplares autóctonos han carcomido y destruido los animales. Se aprecia su paso y el cambio del lugar en estos últimos diez años. "Y el rebaño ha ido disminuyendo, el año pasado llegaban a meterse en las casas para comer y beber". Algunos domicilios han llegado a vallar sus fincas para evitarlo.



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

PISTA LIBRE PARA LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DEL ARCHIPIÉLAGO

El Ejecutivo regional suprime las tasas a los operadores en la Ley de Calidad Agroalimentaria en tramitación para impulsar su exportación

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

EL EJECUTIVO REGIONAL LIQUIDA LOS PAGOS PENDIENTES DEL POSEI ADICIONAL

El Gobierno de Canarias "cumple con su compromiso con el sector primario" y abona 8 millones del POSEI adicional 201. Con estos pagos, que benefician a 3920 agricultores y ganaderos, y la convocatoria de la línea para el tomate de exportación, ya publicada y que se está tramitando, se liquidarán la totalidad de los pagos pendientes del POSEI adicional.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas publicó en el Boletín Oficial de Canarias la resolución definitiva de las ayudas del POSEI adicional correspondientes a la campaña 201. El responsable del área, Narvay Quintero, explicó que "se cumple así con el compromiso adquirido por el Ejecutivo canario de poner al día esta ayuda de Estado". Estos fondos se dirigen a la comercialización local de frutas y hortalizas, a la ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con DOP, a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estas producciones, a las primas a los terneros nacidos de no nodriza o los productores de leche de vaca.

LA PROVINCIA

¿COMER PLÁTANO DE CANARIAS PODRÁ PREVENIR EL CÁNCER DE COLON?

Investigadores de la Universidad Complutense de Madrid estudian cómo afecta el elevado contenido de una fibra soluble llamada pectina

Investigadores de la Universidad Complutense de Madrid estudian si comer plátano de Canarias puede prevenir el cáncer de colon debido a su elevado contenido de una fibra soluble llamada pectina.



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 investigación, que cuenta con el apoyo de las la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), profundiza en los posibles efectos positivos de la ingesta del plátano de Canarias como ayuda en la prevención del cáncer de colon, informa hoy Asprocan en un comunicado.



El director científico del estudio, el profesor Antonio López, incidió en el marco de una conferencia impartida en el II Congreso de Nutrición, Alimentación y Dietética celebrado en Madrid que el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades.

Antonio López afirmó que es un "factor fundamental para la prevención de enfermedades como el cáncer, de ahí la importancia, en este caso, de profundizar en el conocimiento científico de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano".

El principal objetivo de esta investigación es conocer el papel que puede desempeñar la fibra en la prevención del cáncer de colon.

Todo ello, agregó el científico, teniendo en consideración que la fruta, y particularmente el plátano es una fuente importante de fibra, destacando por su alto contenido en pectina.

Según destaca el comunicado de prensa de Asprocan, una de las principales características que diferencia al plátano cultivado en Canarias frente a otras variedades es su elevado contenido en una fibra soluble llamada pectina.



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 concreto, el plátano de Canarias contiene casi el doble de pectina que el plátano de otros orígenes.

Esta circunstancia, según señaló Antonio López, "podría potencialmente ejercer efectos beneficiosos en el intestino humano y, por ende, tener un papel importante en la prevención del cáncer de colon"

Se trata de un trabajo de investigación in vitro, donde se está analizando el efecto de la pectina sobre la proliferación celular y la dinámica mitocondrial y senescencia de células tumorales de colon humano, precisó.

Este estudio, continuó, está permitiendo disponer de mayor información sobre el papel que pueden desempeñar los altos contenidos en fibra soluble, y en concreto de pectina, del plátano de Canarias en la modificación de la biogénesis mitocondrial en células tumorales de colon humano, pudiendo reducir su crecimiento.

En definitiva, "la intención de este estudio científico es averiguar si algún componente del plátano es capaz de reducir el crecimiento de las células tumorales de epitelio de colon porque pueda actuar sobre las mitocondrias.

Algo que, conforme a los primeros resultados obtenidos en la investigación, "puede ser muy prometedor", avanzó López.

UN REBAÑO DE CABRAS CAMPA A SUS ANCHAS POR SAN LORENZO SIN CONTROL

Los vecinos se quejan de que pasean por los arcenes, destrozan tuneras e, incluso, dan sorpresas dentro de los domicilios con visitas inesperadas

Las cabras corren en libertad por San Lorenzo. Hace más de diez años que un rebaño pasta y vive sin control en los alrededores del barrio. Muchos vecinos graban vídeos con sus dispositivos de la curiosidad que azota la zona. Especímenes en los arcenes, tuneras destrozadas y, hasta hace poco, sorpresas dentro de domicilios con visitas inesperadas de estos animales. Comenzaron a reproducirse desde la zona del Ebro. Así llaman los vecinos al lugar que une San Lorenzo con El Zardo. Lo que empezó con un par de casas ha crecido hasta casi un barrio, lo mismo ha sucedido con las cabras. La familia



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

dueña de estos seres siempre les permitió crecer en la más absoluta libertad, y libres han crecido. Y reproducido.



Un vecino que vive en la propia Carretera General de San Lorenzo asegura que hasta hace un año "eran más de 50". Sin embargo, la población se ha dividido en grupos y diseminado por diferentes lugares de la que ahora es su casa.

"No sé para qué van a buscar cabras a Güigüi cuando aquí las tienen en mitad de la calle". El gracioso, y real, comentario de un vecino mientras graba a cuatro de ellas subiendo hacia la Carretera de San Lorenzo. Siguiendo el sentido de la calzada, se dirigen a alimentarse. Sus víctimas son los dragos y las tuneras de la zona. Sus preferidas. "Se comen todas las tuneras que hay en el centro del barrio. De estas comían muchos parados de San Lorenzo. Ahora lo hacen ellas". En otros vídeos que enseñan los propios moradores del lugar se puede ver a un macho, siempre solo, campando alrededor del antiguo campo de fútbol. O comiendo a grandes mordiscos las chumberas. Se pasean por las calles sin miedo. Algo normal tras diez años acostumbradas a este hábitat y a convivir con seres humanos observándolas y pasando a pocos metros.

"La plaga caprina", como acertadamente define un vecino, comenzó cerca de El Zardo. Vivían con una familia que también tiene caballos y otras especies a su cargo. "Siempre se han caracterizado por dejar a los animales desarrollarse a sus anchas". Hasta los caballos viven sin un control fijo, aunque lo pequeño del grupo no preocupa a nadie. "Nunca les han dado de comer regularmente", son vecinos suyos quienes se encargaban de hacerlo. Aunque no es necesario. La flora se encarga de ello. En los vídeos y fotos que guardan para



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

argumentar sus quejas se puede ver la cantidad de ejemplares autóctonos han carcomido y destruido los animales. Se aprecia su paso y el cambio del lugar en estos últimos diez años. "Y el rebaño ha ido disminuyendo, el año pasado llegaban a meterse en las casas para comer y beber". Algunos domicilios han llegado a vallar sus fincas para evitarlo.

VALLESECO CORONA A LA REINETA

El primer premio fue para el lote de cinco manzanas presentado por Francisco Lezcano, con 2,914 kilos



Valleseco puede presumir y presumió de manzanas en el día grande de esta fruta que se celebró ayer en la Plaza de San Vicente Ferrer del casco, con motivo de la festividad de la Virgen de la Encarnación. Una fruta insignia de este municipio, que acaparó todo el protagonismo con diferentes propuestas y versiones, como no podía ser de otra forma en esta fiesta declarada de Interés Turístico Regional. Entre el casi centenar de manzanas presentadas a concurso y expuestas en la mesa del jurado, una atrajo especialmente la admiración de los curiosos con sus 702 gramos de deliciosa y ácida fruta. La más grande de esta edición para orgullo también 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

Francisco Lezcano, ganador del primer premio con un conjunto que alcanzó en total los 2,914 kilos.

Pero más allá de la competitividad sana que se crea entre los aspirantes a hacerse con la distinción a los ejemplares más extraordinarios, el objetivo de esta muestra es que los agricultores de este pequeño municipio del Noroeste de Gran Canaria cuiden sus manzanos y no los tengan abandonados. Como cuida Francisco Lezcano los cerca de 200 árboles que cultiva en La Laguna de Valleseco. "Los manzanos son de mi mujer y yo los atiendo como puedo, porque tengo ya 76 años", reconoció antes de desvelar que el secreto para lograr frutas tan prominentes está en "echarles un poquito de agua en agosto y septiembre y abonar los árboles con los productos necesarios dependiendo de la temporada". El ganador del concurso, quien ya sabía lo que era hacerse con este reconocimiento, pues hace dos años obtuvo otro primer premio, detalló que "cuando paseo entre los manzanos detecto dónde están las mejores manzanas y las protejo con un cartón para que no se malogren con el sol".

Los agricultores que participaron en el certamen, incluido el ganador, coincidieron en que este ha sido un mal año para la cosecha de manzanas porque las lluvias de abril y mayo pudrieron las flores y se perdió gran parte de la producción. En este sentido, el propietario de una finca ecológica local dedicada, sobre todo, a la variedad reineta, Juan José García, expuso que "los manzanos son añeros, un año dan frutos y el siguiente no tantos", aunque esta temporada espera recoger unos 2.000 kilos de manzanas, de las que venderá las más grandes y con las pequeñas hará sidra, relató. A pesar de que las instalaciones de las compañías sidreras del municipio tienen capacidad para producir unos 30.000 litros anuales, según explicó Antón Delgado Sanginés, técnico agrícola del Consistorio vallesequense, "este año va a ser muy malo porque hay pocas manzanas y además están muy verdes. No sabemos los litros que haremos, porque la recogida empieza en dos semanas, pero si llegamos a 10.000 será mucho". Por otra parte, Delgado destacó la alta calidad de la única sidra que se elabora en Canarias, que "se realiza con manzana reineta, no como la asturiana, que la hacen con variedades sidreras". Además, explicó que en el municipio hay tres variedades: una natural; otra gasificada, más dulce; y otra espumosa, tipo achampanada.

El alcalde de la Villa, Dámaso Arencibia, recalcó que "se trata de una celebración que mantiene las tradiciones del municipio, además 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

suponer un encuentro intergeneracional de todos los vecinos". Asimismo, Arencibia apuntó que la elaboración de sidra ha generado una gran promoción para al municipio, "la manzana se ha convertido en una seña de identidad de Valleseco y, además de generar empleo, atrae a mucho turismo".

Ayer se escanciaron varios centenares de litros de sidra entre los numerosos curiosos que se acercaron a disfrutar de esta celebración, lo que ayudó a refrescar la garganta en una jornada especialmente calurosa. Después de la misa y la procesión con la imagen de la Virgen de la Encarnación, se ofreció un almuerzo popular en la plaza con una buena fabada como plato principal, de la que dieron buena cuenta cerca de un millar de personas. Una degustación como muestra del hermanamiento que desde el año 2002 mantiene Valleseco con la localidad asturiana de Sariego. Y, si bien en las primeras ediciones un cocinero asturiano se trasladaba hasta Gran Canaria para preparar la receta, desde hace quince años es el chef Tito Santana, "nacido y crecido en Valleseco", quien se encarga de esta elaboración. En la que, tal y como explicó, "hemos utilizado 70 kilos de fabes, 40 de panceta, 35 de chorizo y 25 de morcilla". Y aunque como buen cocinero no quiso desvelar el secreto de su receta, sí expuso que sus inmensos calderos pasan dos horas al fuego para dejar el manjar en su punto exacto de cocción.

Todos los que participaron en la degustación gastronómica disfrutaron de la fabada, así como de un aromático chorizo a la sidra, acompañados de pan, queso y zumo de manzana. El postre corrió a cargo de la Pastelería Reyes que, tal y como explicó su propietario, Yeray Reyes, elaboró para la ocasión tres tipos diferentes de dulces con 200 kilos de manzana de Valleseco. "Hemos preparado un pudín de manzana, unos pasteles individuales de manzana, hojaldre y bizcocho y unas tartaletas de manzana con flan de canela", detalló Reyes.

El contundente menú se ofreció a un precio simbólico de tres euros y la recaudación final se destinó a la Asociación Provincial de Esclerosis Múltiple de Las Palmas (APEM) colectivo que, además, fue galardonado en estas fiestas con la Manzana de Oro, la mayor distinción que otorga el municipio, como reconocimiento a la labor solidaria que realizan. La presidenta de APEM, Lili Quintana, mostró su agradecimiento a la Corporación vallesequense y a los vecinos del municipio por la colaboración que le han prestado a la asociación, pues "gracias a esta aportación podremos desarrollar durante seis



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

meses el programa de logopedia y esperamos poder desarrollar también el de fisioterapia". Actualmente, esta organización sin ánimo de lucro cuenta con 500 socios y ofrece atención directa a 150 usuarios, a quienes "damos calidad de vida al tiempo que facilitamos cierto respiro y alivio a los familiares, si bien nuestra mayor ilusión es que dejemos de existir, porque esto querría decir que la enfermedad está curada".

Manzana de oro

Valleseco reconoció la andadura y experiencia que avalan a la Asociación Provincial de Esclerosis Múltiple de Las Palmas (APEM) galardonándoles con la Manzana de Oro. En su afán por seguir recaudando fondos para brindar la mejor atención a sus usuarios, esta organización sin ánimo de lucro lanzará próximamente 10.000 ejemplares de un calendario benéfico, bajo el lema Corazones valientes, para el que cuentan con la colaboración de diferentes de ONG´s y de la Unión Deportiva Las Palmas. Además, entre del 22 de diciembre al 5 de enero, APEM pondrán en marcha el Envoltorio Solidario en el Centro Comercial El Mirador donde, por el simbólico precio de un euro, los voluntarios de la asociación empaquetarán regalos de Navidad. Según la presidenta de APEM, esta actividad podría replicarse en otros centros comerciales, pero no cuentan con suficientes voluntarios, por lo que hace un llamamiento para que todas aquellas personas que quieran colaborar se pongan en contacto con ellos.

PISTA LIBRE PARA LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DEL ARCHIPIÉLAGO

El Ejecutivo regional suprime las tasas a los operadores en la Ley de Calidad Agroalimentaria en tramitación para impulsar su exportación



- 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

EL EJECUTIVO REGIONAL LIQUIDA LOS PAGOS PENDIENTES DEL POSEI ADICIONAL

El Gobierno de Canarias "cumple con su compromiso con el sector primario" y abona 8 millones del POSEI adicional 201. Con estos pagos, que benefician a 3920 agricultores y ganaderos, y la convocatoria de la línea para el tomate de exportación, ya publicada y que se está tramitando, se liquidarán la totalidad de los pagos pendientes del POSEI adicional.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas publicó en el Boletín Oficial de Canarias la resolución definitiva de las ayudas del POSEI adicional correspondientes a la campaña 201. El responsable del área, Narvay Quintero, explicó que "se cumple así con el compromiso adquirido por el Ejecutivo canario de poner al día esta ayuda de Estado". Estos fondos se dirigen a la comercialización local de frutas y hortalizas, a la ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con DOP, a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estas producciones, a las primas a los terneros nacidos de no nodriza o los productores de leche de vaca.

QUINTERO EXIGE REFORZAR EL SEGUIMIENTO DE LOS PRECIOS DEL PLÁTANO

El consejero de Agricultura Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, pedirá en la primera reunión del Comité Mixto del Plátano -que se celebrará el próximo martes- que los productores de plátano europeos refuercen el mecanismo que les permite realizar un seguimiento de los precios y flujos comerciales para que puedan adoptarse las medidas necesarias en caso de que se detecten distorsiones.

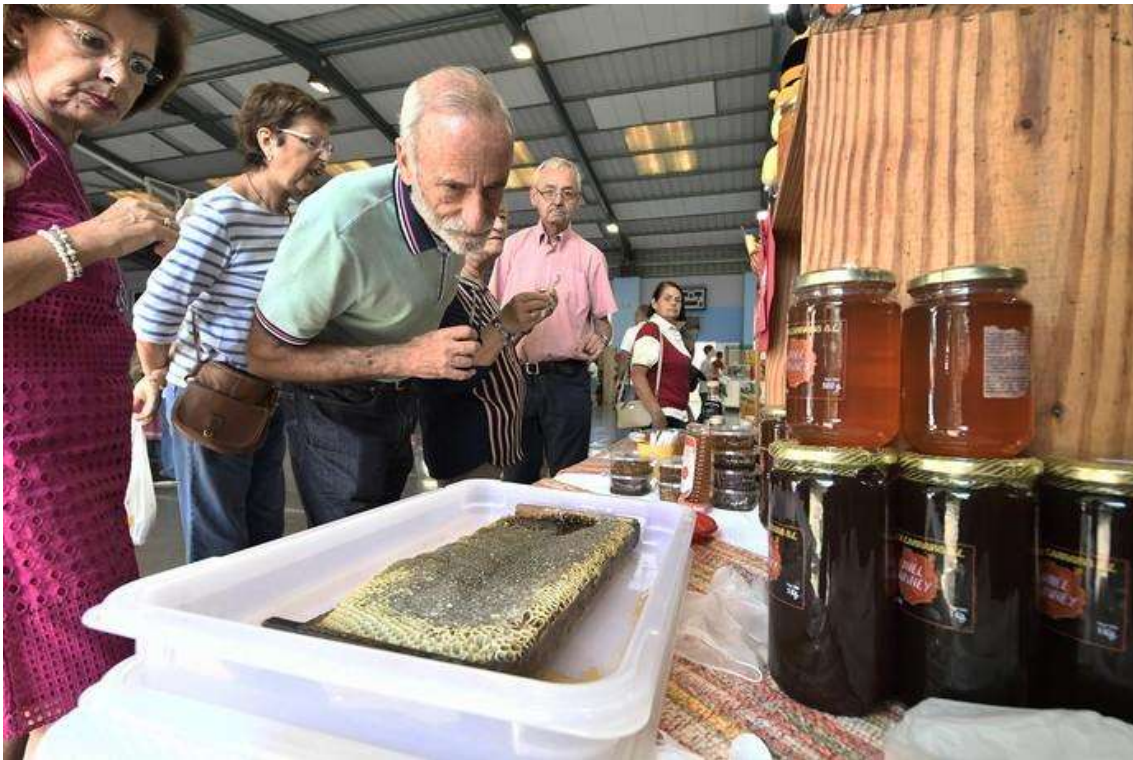
Quintero destacó que el objetivo de la reunión es ahondar en la coordinación de España, Francia y Portugal respecto a la situación del mercado europeo. Para el consejero, esta reunión llega en un momento importante para el futuro de la agricultura europea, en el que la UE establece nuevos acuerdos comerciales con terceros países, muchos de ellos exportadores de plátano, sin tener en cuenta a los productores de las RUP que, a su juicio, son las "grandes perjudicadas por estos acuerdos".



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 ABEJA NEGRA TRIUNFA EN VALSEQUILLO

La IV edición de la Feria de la Abeja Negra y la Miel de Valsequillo reúne a cinco mil personas en una jornada gastronómica



Cerca de cinco mil personas se han dado cita hoy en el municipio de Valsequillo para disfrutar de la IV edición de la Feria de la Abeja Negra y la Miel, que viene a consolidar un evento con el que el Ayuntamiento de Valsequillo y el Cabildo de Gran Canaria buscan no sólo dar a conocer este producto sino además potenciar la apicultura como fuente generadora de empleo de la comarca.

Desde primera hora de la mañana el antiguo mercado del municipio estuvo muy animado por curiosos que iban de los puestos de miel, a los de dulces y pan, artesanía o velas de cera de panales.

Carmen Rosa Florido y su marido participan con la miel que producen sus 150 colmenas en el Barranco de Los Cernícalos. "Mi padre se ha dedicado a esto desde hace 30 años y ahora lo he retomado yo", explica. "Las nuestras son mieles muy crudas, muy espesas, al paladar son casi mermeladas, de lo dulces que son", nos cuenta desde su puesto en el que llaman la atención los tarros casi blancos



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

de la miel de Tajinaste junto a la miel oscura y dorada de la miel de flor del aguacate.

Pero no sólo las mieles de Gran Canaria se exhiben hoy en la Feria de Valsequillo. Juan José Hernández llega desde Tenerife, con su miel de retama del Teide, miel de castaño o miel de Brezo. "Soy apicultor desde hace ocho años", nos cuenta este albañil que ha encontrado en la apicultura su pasión. "Estamos encantados de acercar a los grancanarios los diferentes sabores de nuestros productos". Las mieles de las flores del Teide son muy suaves, perfectas para infusiones. Y aunque la miel se ha llevado todas las miradas, era el puesto de Fernando Toscana y la Asociación Amigos de Tenteniguada los que organizaban las colas más largas para probar sus tortillas de calabaza con miel. "Hemos repartido más de mil desde las once", aseguraba feliz.

Sólo apto para golosos

Uno de los grandes atractivos de esta feria ha sido la posibilidad de poder degustar diferentes tipos de miel y aprender a distinguirlos. Manuel López, consultor de Desarrollo Local, ha dirigido una cata popular en la que los asistentes han probado infinidad de mieles de la isla, desde la miel multifloral del Monte de Malpedrosillo, en Valsequillo, a la Miel de Pitera de Los Llanos del Conde, pasando por una excelente miel de Tejeda, casi blanca o la miel de flor del aguacate de Mogán.

El responsable de la cata, Manuel López destacaba además la importancia de escoger productos que hayan sido producidos y envasados en las islas. No sólo envasados, hacía hincapié. También es importante que en la etiqueta se especifique el nombre del apicultor, la fecha de envasado y si ha sido distinguido con alguna figura de calidad, como Gran Canaria Calidad.

También el Show Cooking atraía numerosas miradas y paladares, ansiosos por probar los exquisitos platos que se han elaborado en vivo en la carpa municipal, siempre con la miel como protagonista. Los chefs Daniel Orihuela y Guillermo Naranjo, de 'Musa Corner,' han sido los encargados de deleitar al público con la preparación de un Cherne Miel cocinado en hoja de platanera, ahumado con piña de pino y culminado con pan de puño, además de un Lomo Alto en limonero y garepa, pico de gallo, cítrico y miel. "A la miel le ocurre como al pescado o la carne", nos comenta Orihuela, "si es buena, necesita poco para lucir el plato". Los postres han corrido a cargo 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

Lourdes Santana del obrador Ganaché Las Palmas, que han sorprendido con una Marlenka Tatín de galleta de miel, frosting de fruta de la pasión y colmena de chocolate además de un Coulant de mango, chocolate y miel a la barbacoa.

Premio a la dulzura

Aunque el momento más esperado del día fue el Concurso de postres elaborados a base del producto estrella de la jornada. Siete participantes dieron lo mejor de sí con siete elaboraciones propias y originales que sólo debían cumplir un requisito, incluir la miel entre sus ingredientes. El jurado no lo tuvo nada fácil al tener que escoger entre tartas, mousses y galletas, que ofrecieron un auténtico espectáculo de olores y texturas. Entre los criterios, el equilibrio entre la miel y el resto de los ingredientes, y la originalidad.

Finalmente, la ganadora, que se hizo con el premio de 120 euros, fue Fátima Rhin y sus 'Lacitos de miel, crujiente', muy dulces y con cierto aire morisco. El segundo premio, dotado con 90 euros, fue para Candelaria Pérez, y su 'Recuérdame', una atractiva mousse de miel y chocolate con toques de bienmesabe. Tercera posición, la 'Mouse de Yogur' con cremoso de miel de Enrique Gómez, que se llevó 60 euros.

"Estamos muy satisfechos con el éxito de esta cuarta edición", aseguraba el concejal de Concejal de Desarrollo Económico, Deportes y Seguridad del Ayuntamiento de Valsequillo, Eduardo Déniz, que viene a consolidar este evento. El público viene con ganas de conocer la miel y sobre todo con ganas de saber de dónde procede el producto que le gusta. Con este tipo de ferias sumados a la defensa de la abeja negra, la nuestra, queremos hacer de la miel de Valsequillo un producto mucho más local.

Los visitantes han podido disfrutar además en la misma jornada de música en vivo, talleres infantiles, arrastre de ganado y una exhibición de salto del pastor.

RTVC

VALSEQUILLO RINDE HONORES A LA MIEL

Productores y aficionados se reúnen en torno a uno de los productos estrella de la zona. Gracias a su flora Valsequillo es un lugar ideal para su producción



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 pueblo de Valsequillo, en Gran Canaria, ha acogido una nueva edición de 'La Abeja Negra y la miel'.

Una feria que reúne a los mejores apicultores del archipiélago y que muestra las bondades de un producto que mantiene viva las tradiciones y que genera empleo en las islas.

Gracias a la variedad de flora, Valsequillo es el lugar ideal para su producción y cada vez son más los que se dedican al arte de las abejas.

También se celebró el tradicional concurso de postres donde ingrediente principal debía ser el protagonista de la feria y la cata era solo para los jueces aunque seguro que más de un curioso goloso se quedó con la miel en los labios.

Han asistido cerca de cinco mil personas.