



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

## VIERNES, 19 DE OCTUBRE DE 2018

### ABC CANARIAS

#### **LAS EXCELENCIAS DE LA CARNE DE COCHINO NEGRO CANARIO**

Te detallamos una receta de cochino negro de Gran Canaria con cebollas de Gáldar y almendras de Tejeda



La gran exquisitez de la carne del cochino negro canario tiene «un valor añadido, casi de gourmet», que compensa el mayor coste de crecimiento a los ganaderos del Archipiélago, según el profesor de producción animal de la Facultad de Veterinaria de Las Palmas, Rafael Ginés.

El Cabildo de Gran Canaria, a través del programa «Gran Canaria Me Gusta» tiene una agenda para potenciar el consumo de productos de la isla a través de tiendas como Spar Gran Canaria, Hiperdino, Alcampo o Makro, en el caso de los mayoristas. Aquí puedes acceder una fácil receta de «Saborea Gran Canaria» de cochino negro canario con cebollas de Gáldar y almendras de Tejeda.

El cochino negro de tiene buen infiltrado de sus grasas, lo que le da su color más rojo y mayor jugosidad. La hemos preparado asada con naranja, soja y cebolla. #SaboreaGranCanaria, descubre su #gastronomia

<https://t.co/LDBguKfce1@SaboreaEspana@turismogc@GastroPeriodismpic.twitter.com/DstYgyuiB7>



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

Enlace del video: [https://www.abc.es/espana/canarias/abci-video-excelencias-carne-cochino-negro-canario-201810190208\\_noticia.html](https://www.abc.es/espana/canarias/abci-video-excelencias-carne-cochino-negro-canario-201810190208_noticia.html)

## EL OTOÑO DE CANARIAS PERMITE DISFRUTAR DE LA COCINA Y DE CONVERSACIONES ENTUSIASTAS

La agenda del fin de semana en las islas es una mezcla de gastronomía, charlas, arte y sostenibilidad en la cocina. Te detallamos de forma breve las excelentes credenciales culinarias del archipiélago



Una consecuencia de la riqueza filosófica que tiene la gastronomía que hace en Canarias es que hay restaurantes donde puedes disfrutar de sus jardines todo el año. La literatura de Tomás Morales o Alonso Quesada ya pone de relieve este simbolismo y consideración poética al referirse a los jardines insulares. Lo mismo pasa con la cocina canaria en otoño para poder mantener conversaciones.

Los menús cuentan con muchos homenajes al respeto que hay a sus agricultores y ganaderos. Por eso, los aperitivos canarios siempre incluyen ensaladas de verduras del archipiélago, mientras que los postres aportan una nota final refrescante a la comida.

Cerveza artesanal en Telde

Ocho locales de la zona de San Gregorio en Telde, Gran Canaria, participan este fin de semana en la «Jornada Gastronómica de 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

Cerveza» para ofrecer a sus comensales succulentos platos elaborados con esta bebida, desde entrantes hasta postres, pasando por recetas hechas con verduras, pollo, ternera, cerdo, pescados y gambas.

Esta iniciativa está organizada por la Asociación de Empresarios de la Zona Comercial Abierta de San Gregorio con la colaboración del Cabildo de Gran Canaria y del Ayuntamiento de Telde para dinamizar este importante enclave comercial teldense, detalla la consejera de Industria y Comercio del Cabildo, Minerva Alonso.

¿Dónde? Este viernes y sábado el Restaurante La Tunera, Cafetería La Canela, Cervecería La Manada, Casa Abrante Tasca, Tasca Meraki, Encurtidos Antequera, La Naranjita Restaurante-Cafetería y La Garimba tendrán un amplio abanico de sugerencias para todos los gustos.

#### Los «barmans» de Tenerife, embajadores turísticos

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), celebra en Zaragoza, del 5 al 9 de noviembre, el XLV Campeonato Nacional de Coctelería 2018. Es este un encuentro donde todas sus asociaciones afiliadas enviarán una delegación y, como no podía ser menos, la Asociación de Barmans de Tenerife ya tiene todo listo para este gran encuentro profesional.

Pedro Gonzalez, Emilio Rodríguez, Juanjo Montes, Fabrizio Baffa, son los elegidos para participar en las diferentes categorías: Joven Bartender, Clásica y Flair Bartending. Desde la capital aragonesa pugnarán por hacerse hueco en el podio nacional y así poder representar a España en los eventos Internacionales que en el año 2019 organizará la International Bartender Association IBA: el Panamericano y el Mundial.

#### La quinta ruta del queso de Garafía ya tiene ganador

El establecimiento «Sabores de Garafía» con su tapa «crujiente de tomate con queso fresco y lluvia de aguacate» se proclamó ganador del primer premio de la Ruta del Queso de Garafía, además de alzarse con los premios de Tapa más Sabrosa y Tapa más Original.

El «Restaurante la Mata» obtuvo el premio a la Tapa Mejor Presentada, por su «Tapa de queso Maragote». Asimismo, la distinción a la Tapa más Vendida fue para el Bar Estación de Guaguas Llano Negro por su tapa «La estación del Queso».



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 quinta edición de esta ruta se ha consolidado como la más participativa de las celebradas, ya que ha sido la más vendida de su historia con casi 800 tapas registradas durante la duración de la misma. Un año más, los hosteleros han confiado en esta propuesta, que mejora en cada edición, poniendo en valor el gran trabajo que se realiza en los fogones de los restaurantes y bares de Garafía. En un concurso en el que, además, no hay jurado oficial puesto que son los clientes quienes valoran cada tapa de forma individual, su elaboración y presentación. El objetivo de esta acción no es otro que dar a conocer el trabajo de los locales participantes y potenciar el consumo del queso de cabra como producto estrella local.

#### Bimbapewine, una experiencia enogastroturística en El Hierro

La pasada semana tuvo lugar la primera edición de Bimbapewine, una experiencia enogastroturística en el que más de 30 personas tuvieron la oportunidad de descubrir las maravillas enológicas y gastronómicas de esta isla al tiempo de hacer turismo y catar sus vinos en tan idílico entorno natural.

Tacorón, cerca de La Restinga fue el lugar elegido para catar cinco vinos de la Denominación de Origen Vinos de El Hierro de la mano de Carmelo Padrón - Presidente del Comité de Cata de El Hierro - pertenecientes a las Bodegas Cooperativa La Frontera, Uwe, Padrón y Elysar. A continuación, un menú sorprendente elaborado a base de su afamada sopa de pescado y lapas les acompañaron en Casa Juan. El último día pudieron visitar las Bodegas Elysar, conocer los viñedos de la finca y terminar la jornada con un cochino asado elaborado como solo los herreños saben hacerlo.

#### «Saborea Acentejo 2018» y «la niña que jugaba a ser Caperucita»

La cuarta Muestra Gastronómica de la Castaña y la Manzana Reineta viene vestida de narrativa, escenificación, valor a la restauración y un homenaje a las personas que están detrás de estas producciones locales.

Organizado por la Mancomunidad del Noroeste de Tenerife, en colaboración con la Asociación de cosecheros de la Castaña de Acentejo, la Asociación de Productores de Manzana Reineta, el Ayuntamiento de Tacoronte y la colaboración del Cabildo de Tenerife a través de Turismo de Tenerife y la Fundación Tenerife Rural, así como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte – Acentejo llega «Saborea Acentejo, la niña que jugaba a ser Caperucita Roja» este sábado en la Plaza del Cristo de Tacoronte.



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 entorno parecido a la arboleda del cuento, en pleno Tacoronte, aparecerá Caperucita en busca de su abuelita para que le enseñe la receta secreta elaborada con manzanas reinetas y castañas y, para ello, contará con la colaboración de los restaurantes locales que prepararán deliciosos platos en base a estos productos de la isla maridados con vinos de la DO Tacoronte-Acentejo.

#### «Tenerife Gastroexperience»: desde el producto a la cocina

El Área de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife y Turismo de Tenerife - bajo el paraguas de Gastronomía de Tenerife - va a llevar a cabo tres sesiones de talleres dirigidos al todo el sector con el objetivo de desarrollar herramientas de creatividad, aprender el trabajo efectivo en equipo, afrontar a innovación en el sector y encarar las oportunidades para optimizar al máximo el potencial del negocio gastronómico y sus experiencias paralelas.

El primer taller tendrá lugar este viernes y estará dirigido por Toni Massanés, gastrónomo y Director de la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia) - Laboratorio de la Alimentación Responsable, un centro de investigación en cocina que, con rigor científico, trabaja para que hábitos de comida sana y saludable.

#### La agricultura ecológica en la educación

El proyecto «Ecocomedores» del Gobierno de Canarias (54 colegios, 10.000 alumnos, 102 agricultores) están siendo impulsado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en los centros de enseñanza de las islas.

En el ámbito profesional, el Ayuntamiento de Mogán, en colaboración con la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, celebrará los días 24, 25 y 26 de octubre un curso de 'Iniciación a la Agricultura Ecológica'.

Dicho curso estará impartido por un Ingeniero Técnico Agrícola especialista en Agricultura Ecológica y girará en torno a las labores de cultivo ecológicas de los diferentes tipos de hortalizas y técnicas de planificación de cosechas, celebrándose en la Cooperativa de Agricultores de Mogán, en el barrio de El Cercado.

#### Puerto del Carmen, II edición de la feria «El Sabor de la Tradición»

La segunda edición de la Feria El Sabor de la Tradición se celebrará este fin de semana en la Plaza de El Varadero del Puerto del Carmen en Tías (Lanzarote) y contará con un stand de venta de bebidas 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

refrigerio que será atendido por miembros de Rotary Club Lanzarote, cuyos beneficios se destinarán a los programas de AFOL, la Asociación de Familias y Enfermas del Cáncer de Lanzarote.

De manera paralela, Puerto del Carmen acogerá este domingo la cuarta caminata de apoyo a los enfermos del cáncer, cuyos ingresos por las inscripciones se destinarán a AFOL.

### Llega Saborea San Miguel, en Tenerife

Las exquisiteces gastronómicas del municipio tinerfeño de San Miguel de Abona se darán cita en una nueva edición – la séptima – de Saborea San Miguel, iniciativa que cuenta con la participación de una veintena de establecimientos dedicados al sector de la restauración repartidos entre bares, tascas, restaurantes y cafeterías.

Con dicha propuesta, que durará hasta el próximo 10 de noviembre, se refuerza la actividad económica del municipio al tiempo que se da a conocer su amplia y rica gastronomía, donde tradición e innovación se unen, pues no en vano en los fogones de esta localidad se elaboran muchas exquisiteces, que deleitan a los distintos paladares, fomentando a la vez el interés por la cocina.

Así, Saborea San Miguel cuenta con una amplia variedad de actividades, como la celebración de la VII Ruta de la Eco Tapa y las Jornadas de Manipulación y Consumo de la Pesca Local. El cochino negro también se convertirá en protagonista con unas jornadas en las instalaciones del mercadillo, propuesta que continuará con una «Cata Maridaje de Quesos y Dulces», para finalizar en las Cazuelitas de Feriche acogiendo un Taller de flambeados de carnes, pescados y postres.

### Sushi en bodegas El Lomo

La pasión por la cocina japonesa y el poder aprender a elaborarla en nuestra propia cocina, son la motivación de Bodegas El Lomo (Tegueste, Tenerife) para llevar a cabo un Workshop de iniciación al sushi. De las prodigiosas manos del Sushiman Alejandro Cruz Dornaletche de La Fábrica del Sushi los asistentes se podrán convertir en auténticos itamae.

En un entorno diferente y sugerente como el de Bodegas El Lomo, cada alumno dispondrá de su propia estación de trabajo y el material necesario para la elaboración de las más conocidas elaboraciones de Sushi. Se podrá aprender el Shari, o como cocer el arroz; 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

elaboración del awasezu (vinagre para sushi) y cómo se mezcla con el arroz; Mise en place; la preparación de todos los ingredientes (lonchas de pescado, vegetales, wasabi, nori) y utensilios; Makimono o como preparar varios tipos de sushi: hosomaki, uramaki, temaki y futomaki, así como sugerencias de presentación para finalizar con la degustación de las creaciones llevadas a cabo en el Taller.

### Agenda

Hasta el 20 de octubre.- Santa Cruz de Tenerife.- Nielsen Restaurante tiene esta semana al salmón noruego como protagonista de los platos que complementarán su carta, un producto que se presenta como uno de los mejores embajadores del país nórdico fuera y dentro de sus fronteras. Reserva previa.

Hasta el 27 de octubre.- Santa Cruz de Tenerife.- El Restaurante El Mirador de El Corte Inglés, en colaboración con el Restaurante Casa Duque de Segovia lleva a cabo las ya tradicionales y siempre exitosas Jornadas Gastronómicas de la Cocina Segoviana, donde no faltarán el Cochinillo Asado al estilo de Casa Duque, los Judiones de La Granja o el Ponche Segoviano. Reserva Previa.

Hasta el 10 de noviembre.- San Miguel de Abona.- Hasta el próximo 10 de noviembre tendrá lugar la VII Edición de Saborea San Miguel de Abona, que este año viene cargada de novedades y grandes eventos.

Hasta el 19 de octubre.- La Laguna.- Cinco vinos y cinco chocolates nos harán pecar de la soberbia, gula, lujuria, pereza e ira en esta cata comentada «Los Pecados Capitales» organizada por la Vinoteca El Gusto por el Vino en La Laguna Gran Hotel a partir de las 19.00 horas. Imprescindible reserva previa.

El 19 de octubre.- Arrecife de Lanzarote.- Territorio Sibarita acoge una cata maridaje que bajo el título «Cata Elegancia» nos permitirá descubrir un maridaje de vinos espumosos con una selección de quesos de Queso Project. Precio 31€

Este fin de semana.- Tacoronte.- El Mercado Municipal acoge una nueva edición de la Oktoberfest con música tradicional, cervezas artesanas alemanas, salchichas y talleres didácticos de alfarería.

El sábado, este fin de semana.- El Paso, La Palma.- El municipio palmero de El Paso acoge en la Plaza Francisco de Gazmira, en



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

horario de 11.00 a 18.00 horas, su I GastroFestival donde degustar tapas elaboradas con carne de vacuno de raza palmera, música en vivo y actividades infantiles.

El 20 de octubre.- Adeje.- El Restaurante Donaire en el GF Hotel Victoria organiza, a las 20.00 horas, una Cena maridaje con vinos de Bodegas Marba y sus vinos, ganadores en el Concurso Oficial Agrocanarias del presente año. Precio 60€

Del 24 al 25 de octubre.- El Sauzal.- La Casa del Vino de Tenerife acoge un Curso de Cata de Vinos de Segundo Nivel diseñado para personas que ya hayan realizado un curso previo, y en el que se podrá profundizar en los conocimientos del vino y las cualidades de los vinos monovarietales elaborados en Tenerife y los efectos del a barrica, tanto en blancos como en tintos. Precio 50€

El 25 de octubre.- Las Palmas de Gran Canaria.- El Casino Las Palmas en su programa "Apuesta por 5.5" llevará a cabo la primera de sus actividades con una Cata Extrem de cinco quesos heavies que encontrarán su abrazo en cinco vinos naranjas, destilados o fortificados.

## CANARIAS AHORA

### **Más de 40 apicultores compiten por alzarse con el primer premio del Concurso de Miel de Gran Canaria**

El Cabildo desvelará este viernes cuál es la mejor miel de la isla entre las 63 muestras presentadas en la actual edición







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

Unas 63 muestras de miel de 44 apicultores de la isla compiten desde este jueves en el Concurso de Miel de Gran Canaria por alzarse con el primer premio, para lo que tendrán que superar las pruebas de expertos paladares.

El Cabildo de Gran Canaria organiza esta competición para elegir la mejor y para ofrecer un reconocimiento al conjunto del trabajo de los apicultores, para lo que este jueves y viernes celebra catas de un panel de expertos que evaluarán su olor y su sabor.

La cata tendrá varias rondas eliminatorias y el jurado valorará, por un lado, los grupos de mieles multiflorales en la modalidad de apicultor profesional, tanto claras y ámbar como oscuras, y por otro, la de los aficionados. Por su parte, los grupos de mieles monoflorales serán catados sin distinguir la modalidad, detalló el consejero insular de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

La mención especial como Mejor Miel de Gran Canaria 2018 recaerá en el producto que alcance la mejor puntuación y será elegida entre las que hayan obtenido las valoraciones más altas en las primeras fases. El Cabildo dará a conocer el veredicto final de los expertos este viernes.

Los productores provienen de 17 municipios de la Isla: San Mateo, Valsequillo, La Aldea, Ingenio, San Bartolomé de Tirajana, Gáldar, Agüimes, Valleseco, Teror, Telde, Tejeda, Moya, Mogán, Agaete, Guía, Santa Lucía y Las Palmas de Gran Canaria. De los 44, 23 compiten en la modalidad de aficionados y 21 en la de profesionales.

#### Gran Canaria, con las mejores mieles por su biodiversidad

Gracias a su biodiversidad y a la abeja negra canaria, Gran Canaria tiene una de las mejores mieles del mundo y así lo constatan los premios recibidos en certámenes nacionales e internacionales, además de la demanda de este apreciado producto en el mercado local.

Para que los consumidores tengan la garantía de la excelencia de la miel de la isla, la Consejería de Soberanía Alimentaria entrega la marca Gran Canaria Calidad, un distintivo que avala que los productos cumplen todos los requisitos sanitarios, de pureza y de calidad.



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 cuenta con 320 apicultores con más de 11.000 colmenas que producen al año 65.000 kilos de miel. Esta actividad ha crecido en los últimos diez años el 60 por ciento y ha ido despertando cada vez más el interés de los jóvenes por dedicarse a esta profesión y por formarse en este sector.

### La primera Escuela de Apicultura de Canarias

Precisamente para impulsar el relevo generacional profesionalizado y que esta actividad vaya a más, el Cabildo ha puesto en marcha la primera Escuela de Apicultura de Canarias, que permitirá obtener un Certificado de Profesionalidad de Apicultura, además de un Título de Experto Universitario único en España. El plazo de preinscripción aún está abierto y las clases comenzarán el 24 de noviembre.

Para mantener las cualidades únicas que tienen las mieles de Gran Canaria, la institución insular también desarrolla un programa de mejora de la abeja negra canaria que incluye la entrega a apicultores de reinas fecundadas con zánganos genéticamente seleccionados para analizar el rendimiento en una colmena y mantener así la pureza de una de las señas de identidad de la isla.

### **LA ULL Y EL CSIC PATENTAN UN PRODUCTO NO TÓXICO QUE PERMITE AHORRAR HASTA EL 30% DEL AGUA EN LOS CULTIVOS**

Los dos grupos de investigación consideran que el descubrimiento es "muy útil para abordar un problema que, con el cambio climático, es cada vez más acuciante en todo el mundo: la sequía"

La investigación dio un salto relevante en 2016, ya que los equipos técnicos fueron premiados en un concurso de Cajasierte para iniciativas emprendedoras y ello les permitió realizar el estudio de patente

Dos grupos de investigación de la Universidad de La Laguna (ULL) y del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en la isla de Tenerife, han licenciado a una empresa del sector agrícola la patente de un producto que permite en condiciones de campo el crecimiento y desarrollo de especies agrícolas con el 30% menos de agua de riego.

En este proyecto han participado, por parte del IPNA-CSIC, David Jiménez-Arias, Alicia Boto Castro y Andrés Borges, mientras que por parte de la Universidad de La Laguna lo han hecho Francisco Valdés 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

Juan Cristo Luis Jorge, del Departamento de Botánica, Ecología y Fisiología Vegetal, y José Antonio Pérez, del Departamento de Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética.



Jiménez-Arias explica que el tratamiento patentado permite reducir el agua empleada durante el cultivo sin que por ello se vea mermada la productividad.

Este tratamiento está basado en el empleo de aminoácidos cíclicos no prolínicos, los cuales fueron estudiados en condiciones de laboratorio, sometiendo a plantas previamente tratadas con este tipo de moléculas a un estrés hídrico.

En esta fase, se descubrió que ese tipo de aminoácidos aumentaba su tolerancia a esas condiciones adversas.

De hecho, los resultados de estos ensayos fueron lo suficientemente concluyentes como para solicitar y obtener una patente en España.

#### La fase de aplicación de las sustancias

En la siguiente fase, y ya en condiciones de campo, se estudió la aplicación de estas sustancias en el crecimiento, desarrollo y sobre todo la productividad en diversas especies agrícolas, obteniendo notables resultados que han llevado a licenciar esta patente.



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

"Lo interesante de esta patente es que se trata de una estructura base que podemos seguir modificando químicamente, buscando nuevas moléculas que mejoren los efectos ya estudiados o descubriendo efectos nuevos", explica Jiménez-Arias.

El proyecto, que comenzó en 2014 con la finalización de la lectura de la tesis del propio Jiménez-Arias, dio un salto relevante en 2016, ya que los grupos de investigación (Grupo de Biología Vegetal Aplicada, GBVa-ULL y Activadores Químicos de las Defensas de las Plantas, IPNA-CSIC) fueron premiados en un concurso de Cajasiete para iniciativas emprendedoras que les permitió realizar un estudio de patentabilidad.

Dicho estudio desembocó en la solicitud de la patente española. Posteriormente, y tras las pruebas en campo, la patente ha sido licenciada a la empresa Kweek Agro, con la que ya se ha colaborado anteriormente licenciando otras patentes, la cual actualmente se encuentra desarrollando un formulado para maximizar los efectos en condiciones de campo.

La relación con la empresa es crucial para poder acceder a las patentes internacionales, que están actualmente tramitándose para la Unión Europea, Turquía, Marruecos, además de Brasil, México, Perú, Chile y Estados Unidos.

El coste de toda esa operación sería inasumible para instituciones públicas como la Universidad de La Laguna o el CSIC, de ahí que sea imprescindible la participación empresarial.

En la comunidad investigadora sigue habiendo cierta reticencia a patentar sus descubrimientos, aunque no es el caso de este grupo, que cuenta con siete patentes, cuatro de ellas licenciadas a empresa y dos de ellas en conjunto con el GBVa de la ULL.

Otro de los investigadores del IPNA-CSIC implicado en el proyecto, Andrés Borges, aclara que el grupo de investigación en el que se enmarca esta patente, denominado Activadores Químicos de las Defensas Naturales de las Plantas, lleva trabajando en esta línea de investigación desde el año 1993.

De hecho, Borges también explica que este proyecto es un perfecto ejemplo del trabajo realizado por el grupo, cuyo propósito es buscar sustancias químicas capaces de estimular las defensas naturales de 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

planta, "siendo así más tolerante a estreses de tipo abiótico y biótico".

En este caso concreto, "son moléculas no tóxicas, aminoácidos poco conocidos pero naturales, que se pueden comercializar no como un fitosanitario, sino como un bioestimulante, con lo cual el registro es más sencillo y barato para la empresa y con menos problemas medioambientales".

Además, es muy útil para abordar un problema que, con el cambio climático, es cada vez más acuciante internacionalmente, la sequía.

### **LA GUARDIA CIVIL DENUNCIA A DOS HOMBRES POR EL ROBO DE 1.000 KILOS DE AGUACATES EN UNA FINCA DE LA OROTAVA**

Los acusados parece que eran conocedores de que en la citada explotación se generaba una producción anual de 20.000 kilogramos de la variedad Hass



La Guardia Civil investiga a dos personas por el robo de 1.000 kilogramos de aguacates en una finca de La Orotava, en el norte de la isla de Tenerife.

Una nota de la Guardia Civil informa de que a los dos hombres, hermanos de 46 y 43 años, se les investiga como presuntos autores de un delito continuado de robo con fuerza en el ámbito agrícola ocurrido en una parcela dedicada a la producción de aguacates.



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

Según la Guardia Civil, los acusados al parecer accedieron en diversas ocasiones tras forzar la valla perimetral de una finca recóndita y alejada de las vías principales, ya que eran conocedores de que la citada finca genera una producción anual de unos 20.000 kilogramos de aguacates de la variedad Hass.

Una vez en su interior, presuntamente sustraían grandes cantidades de aguacates y al parecer los acusados eran vecinos del denunciante, por lo cual eran conocedores de la zona y de la propia finca objeto del delito.

El transporte de los sacos repletos de aguacates sustraídos se realizaba a pie dada su escasa distancia entre la parcela afectada y el domicilio de los presuntos autores del hecho delictivo.

Las diligencias instruidas han sido remitidas al Juzgado de Instrucción nº 1 del partido judicial de la Villa de La Orotava.

### **'LA ABEJA, PROTECTORA DEL MEDIO AMBIENTE', EJE CENTRAL DEL CONGRESO NACIONAL DE APICULTURA EN TENERIFE**

La iniciativa, que cuenta con la colaboración del Gobierno de Canarias, se celebrará del 25 al 27 de octubre y congregará a 350 expertos nacionales e internacionales; incluye 60 comunicaciones científicas sobre diversas materias



El Cabildo de Tenerife, a través del área de Agricultura, Ganadería y Pesca, y la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten) organizan 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

IX Congreso Nacional de Apicultura, que se celebrará del 25 al 27 de octubre en el Recinto Ferial de Tenerife bajo el lema La abeja, protectora del medio ambiente.

La iniciativa, que cuenta con la colaboración del Gobierno de Canarias, congregará a 350 expertos nacionales e internacionales e incluye 60 comunicaciones científicas sobre materias como biología, economía, polinización, productos, sanidad o tecnología, aparte de conferencias, talleres, mesas redondas, zona de exposiciones y un workshop.

La presentación de este jueves contó con la presencia del consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el presidente de Apiten, Pablo Pestano, y el presidente de la DOP Miel de Tenerife, Juan Jesús Ramos.

Jesús Morales indicó que el Congreso "servirá de punto de encuentro entre investigadores, técnicos y apicultores y situará a Tenerife como un referente nacional en la materia, a la vez que contribuirá a difundir los valores de las mieles tinerfeñas, únicas en el mundo. Es una buena oportunidad para la transferencia de conocimiento, pero no solo de los ponentes que vendrán de fuera, sino para exponer el trabajo que venimos realizando desde el Cabildo con Apiten desde hace dos décadas". De igual forma, Morales agradeció la implicación de los responsables de la Casa de la Miel para llevar a cabo el evento.

Narvay Quintero mostró su satisfacción por esta iniciativa, "que nos permite celebrar este congreso nacional por primera vez en Canarias, en concreto en Tenerife. El sector primario es estratégico y la apicultura juega una baza fundamental dentro de él. El sector apícola no solo está bien consolidado sino que tiene muchas oportunidades de futuro. Tenemos una orografía singular, con una fauna y flora particulares y eso nos permite tener unas mieles únicas, lo que supone una oportunidad para seguir creciendo".

### **EL LIBRO 'PLÁTANO DE CANARIAS EN LA COCINA', EDITADO POR ASPROCAN, VERÁ LA LUZ EN LA FERIA FRUIT ATTRACTION ESTE MARTES**

Los autores son los chefs Sergio y Javier Torres y en él se recogen todas las posibilidades que ofrece el plátano cultivado en las islas más allá de su consumo como fruta en fresco



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 chefs Sergio y Javier Torres, reconocidos cocineros que cuentan con dos estrellas Michelin, presentarán el próximo martes, día 23, su libro *Plátano de Canarias en la cocina*, editado por la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), gestora de la marca Plátano de Canarias.

El acto tendrá lugar a las 12.30 en el stand que Plátano de Canarias tendrá en la feria Fruit Attraction, que se inaugura ese mismo día en Ifema (Madrid).

El libro *Plátano de Canarias en la cocina* recoge todas las posibilidades que ofrece el plátano cultivado en Canarias más allá de su consumo como fruta en fresco, convirtiéndose en un ingrediente muy versátil en la cocina profesional.

Además de ofrecer una visión integral del plátano de Canarias, los hermanos Torres han plasmado en *Plátano de Canarias en la cocina* sus principales valores nutricionales, han revelado algunas técnicas para su mejor conservación y han aportado innovadoras recetas, arriesgadas y sorprendentes, para su utilización como ingrediente en la cocina.





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 NOTICIAS**

### **UN ESTUDIO DE UCM ATRIBUYE AL PLÁTANO EFECTOS BENEFICIOSOS FRENTE AL CÁNCER**

Un estudio de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid sugiere que el plátano de Canarias contiene sustancias con efectos beneficiosos sobre el intestino, que pueden ayudar a prevenir el cáncer de colon y algunas enfermedades inflamatorias



Según ha informado la asociación de productores Asprocan, el estudio se basa en los efectos sobre el intestino de la pectina, una sustancia con altas concentraciones en el plátano de Canarias, que duplican las presentes en otras variedades de banana.

Las primeras conclusiones de este trabajo han sido presentadas este jueves en el 40 Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (Semergen), que se celebra en Mallorca, por su director científico, Antonio López Farré.

"Se ha podido comprobar que, dada la mayor concentración de pectina del plátano cultivado en Canarias, su beneficio en el intestino puede repercutir directamente en células tumorales del colon humano", asegura la asociación de productores de esta fruta.



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 40 Congreso Nacional de Semergen, al que asisten más de 4.500 profesionales, es el primer foro médico donde se presenta este estudio de la Facultad de Medicina de la Complutense.

Los potenciales efectos beneficiosos del plátano se han abordado en una mesa en la que se debatían las recomendaciones de consumo regular de fibra para reducir el riesgo de sufrir cáncer de colon.

Asprocan subraya que diferentes estudios epidemiológicos han demostrado que el aumento del consumo de frutas y verduras se ha asociado con un riesgo reducido de desarrollar este tipo de cáncer.

"Atendiendo a estas premisas, el doctor López Farré ha subrayado que el plátano producido en Canarias es una fuente importante de fibra, destacando, además, por su alto contenido en pectina", añade.

"El objetivo de nuestra investigación se basa en analizar si la pectina puede modificar el crecimiento celular en células de cáncer de colon humano y si podría asociarse con cambios en el equilibrio de los niveles de expresión de proteínas asociadas a dinámica mitocondrial y biomarcadores de la senescencia celular", ha precisado el director del estudio.

En virtud de los primeros resultados obtenidos, López Farré ha señalado que se puede concluir que "la pectina, en concentración probablemente semejante a la contenida en dos o tres plátanos de Canarias, podría reducir el crecimiento de las células humanas de cáncer colorrectal".

## **CANARIAS 24 HORAS**

### **MÁS DE 40 APICULTORES COMPITEN PARA ALZARSE CON EL PRIMER PREMIO DEL CONCURSO DE MIELES DE GRAN CANARIA**

Sesenta y tres muestras de miel de 44 apicultores de la Isla compiten desde hoy en el Concurso de Miel de Gran Canaria para alzarse con el primer premio, para lo que tendrán que superar las pruebas de expertos paladares

El Cabildo de Gran Canaria organiza esta competición para elegir la mejor y para ofrecer un reconocimiento al conjunto del trabajo 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

apicultores, para lo que este jueves y viernes celebra catas de un panel de expertos que evaluarán su olor y su sabor.

La cata tendrá varias rondas eliminatorias y el jurado valorará, por un lado, los grupos de mieles multiflorales en la modalidad de apicultor profesional, tanto claras y ámbar como oscuras, y por otro, la de los aficionados. Por su parte, los grupos de mieles monoflorales serán catados sin distinguir la modalidad, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo

La mención especial como Mejor Miel de Gran Canaria 2018 recaerá en el producto que alcance la mejor puntuación y será elegida entre las que hayan obtenido las valoraciones más altas en las primeras fases. El Cabildo dará a conocer el veredicto final de los expertos este viernes.

Los productores provienen de 17 municipios de la Isla: San Mateo, Valsequillo, La Aldea, Ingenio, San Bartolomé de Tirajana, Gáldar, Agüimes, Valleseco, Teror, Telde, Tejeda, Moya, Mogán, Agaete, Guía, Santa Lucía y Las Palmas de Gran Canaria. De los 44, 23 compiten en la modalidad de aficionados y 21 en la de profesionales.

#### Gran Canaria, con las mejores mieles por su biodiversidad

Gracias a su biodiversidad y a la abeja negra canaria, Gran Canaria tiene una de las mejores mieles del mundo y así lo constatan los premios recibidos en certámenes nacionales e internaciones, además de la demanda de este apreciado producto en el mercado local.

Y para que los consumidores tengan la garantía de la excelencia de la miel de la Isla, la Consejería de Soberanía Alimentaria entrega la marca Gran Canaria Calidad, un distintivo que avala que los productos cumplen todos los requisitos sanitarios, de pureza y de calidad.

Gran Canaria cuenta con 320 apicultores con más de 11.000 colmenas que producen al año 65.000 kilos de miel. Esta actividad ha crecido en los últimos diez años un 60 por ciento y ha despertado ido despertando cada vez más el interés de los jóvenes por dedicarse a esta profesión y por formarse en este sector.

#### La primera Escuela de Apicultura de Canarias

Precisamente para impulsar el relevo generacional profesionalizado y que está actividad vaya a más, el Cabildo ha puesto en marcha 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

primera Escuela de Apicultura de Canarias, que permitirá obtener un Certificado de Profesionalidad de Apicultura, además de un Título de Experto Universitario único en España. El plazo de preinscripción aún está abierto y las clases comenzarán el 24 de noviembre.

Y para mantener las cualidades únicas que tienen las mieles de Gran Canaria, la Institución insular también desarrolla un programa de mejora de la Abeja Negra Canaria que incluye la entrega a apicultores de reinas fecundadas con zánganos genéticamente seleccionados para analizar el rendimiento en una colmena y mantener así la pureza de una de las señas de identidad de la Isla.

### **LOS MÉDICOS DE ATENCIÓN PRIMARIA CONOCEN LOS POTENCIALES EFECTOS BENEFICIOSOS DEL PLÁTANO DE CANARIAS EN CÉLULAS TUMORALES DEL COLON**

Un estudio científico, que lleva a cabo la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, sugiere que la pectina, de la que el Plátano de Canarias tiene una alta concentración, podría tener efectos beneficiosos para reducir el crecimiento de células de cáncer de colón



Esta investigación, junto a la recopilación de los beneficios principales del plátano, se ha presentado por primera vez al colectivo médico, en el marco del 40º Congreso Nacional de Semergen, certamen en el que participan más de 4.500 profesionales.

Los médicos asistentes al 40º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (Semergen), que se está



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

celebrando en el Palacio de Congresos de Palma, han tenido ocasión de conocer hoy los primeros resultados del estudio científico que está desarrollando la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, orientado a profundizar en los posibles efectos positivos de la ingesta de Plátano de Canarias en la prevención del cáncer de colon y las enfermedades inflamatorias intestinales. En este sentido, se ha podido comprobar que, dada la mayor concentración de pectina del plátano cultivado en Canarias, su beneficio en el intestino puede repercutir directamente en células tumorales del colon humano.

La presentación de las primeras conclusiones de esta investigación se ha llevado a cabo en el marco de la Mesa científica "El Plátano de Canarias y sus beneficios para la salud", que ha contado con la intervención del director científico de este proyecto, el Dr. Antonio López Farré, y del gerente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN), Sergio Cáceres, habiendo estado moderada por el Dr. Luis Richard Rodríguez, médico de Atención Primaria y miembro del Grupo de Trabajo de Nutrición de Semergen.

El 40º Congreso Nacional de Semergen, que cuenta con una inscripción récord de más de 4.500 profesionales, es el primer foro médico donde se presenta este estudio. En este sentido, durante la Mesa se ha destacado el papel del médico de Atención Primaria como pilar fundamental del sistema sanitario, desempeñando una labor reconocida en aspectos tales como la prevención de las enfermedades y la difusión entre los pacientes de los aspectos beneficiosos que puede tener una dieta saludable, circunstancia que motiva la presentación de un estudio científico de estas características.

Por esa razón, este Congreso es el escenario idóneo para insistir, una vez más, en que "el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades, y es un factor fundamental tanto para la aparición como para la prevención del cáncer, de ahí la importancia, en este caso, de profundizar en el conocimiento de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano, mediante un proyecto científico como el que venimos desarrollando", destacó López Farré.

#### El plátano de Canarias, un aliado en la prevención del cáncer

Uno de los aspectos en los que se ha centrado el contenido de la Mesa científica celebrada hoy es que el consumo de fibra se recomienda regularmente como una forma de reducir el riesgo 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

cáncer de colon. De hecho, diferentes estudios epidemiológicos han demostrado que el aumento del consumo de frutas y verduras se asoció con un riesgo reducido de desarrollar esta tipología de cáncer.

Atendiendo a estas premisas, el Dr. López Farré ha subrayado que "el plátano producido en Canarias es una fuente importante de fibra, destacando, además, por su alto contenido en pectina".

Según ha subrayado el Dr. López Farré, "el objetivo de nuestra investigación se basa en analizar si la pectina puede modificar el crecimiento celular en células de cáncer de colon humano y si podría asociarse con cambios en el equilibrio de los niveles de expresión de proteínas asociadas a dinámica mitocondrial y biomarcadores de la senescencia celular".

En virtud de los primeros resultados obtenidos, López Farré ha señalado que se puede concluir que "la pectina, en concentración probablemente semejante a la contenida en dos o tres plátanos de Canarias, podría reducir el crecimiento de las células humanas de cáncer colorrectal". En efecto, las evidencias experimentales confirman que el efecto protector que aporta el Plátano de Canarias frente a la inflamación y la proliferación celular en el intestino supone una notable ventaja frente al consumo de otras variedades de esta fruta, incluidas las sudamericanas, gracias a su elevado contenido en pectina. En concreto, el Plátano de Canarias contiene por cada cien gramos de fruto casi el doble de pectina que la banana de otros orígenes.

Los estudios realizados por la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid han posibilitado comprobar que la pectina modifica la dinámica de las mitocondrias de las células cancerígenas y aumenta los marcadores celulares asociados con la senescencia de las células tumorales de cáncer de colon. En este marco, "las células cancerígenas son muy proliferativas y uno de los mecanismos que se promueven para reducir su capacidad proliferativa e invasora es poder cambiar su fenotipo a senescente, algo a lo que podría contribuir la pectina contenida en el plátano", destacó López Farré.

#### Otras propiedades saludables

Durante la Mesa "El Plátano de Canarias y sus beneficios para la salud", se ha recordado también que, entre sus elementos nutricionales, el Plátano de Canarias es una importante fuente de fibra, potasio y vitaminas, a la vez que cuenta con destacadas



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

propiedades antioxidantes. Esta circunstancia hace que el Plátano de Canarias "presente acreditadas propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular y en procesos infecciosos o inflamatorios, junto a los efectos positivos en la mejora del sistema inmunitario o en el estado de ánimo, así como en lo relativo a sus propiedades antioxidantes o la regulación del ciclo hambre-saciedad, entre otras consideraciones", señaló Sergio Cáceres.

Finalmente, con motivo de su presencia en el Congreso Nacional de Semergen, Sergio Cáceres ha hecho referencia a la preocupante situación del consumo de frutas en España y en este sentido ha destacado "la valiosa contribución que puede realizar el médico de Atención Primaria como prescriptor de pautas de alimentación saludables". Igualmente, ha recordado un estudio de opinión realizado el pasado año por Sigma Dos, en el que participaron más de 640 médicos y que permitió constatar que el 83,2% de los médicos entrevistados opinaba que el plátano es un alimento adecuado o muy adecuado para la salud. En virtud de este estudio, el 94,4% de los médicos consideraba que es un alimento especialmente positivo para los niños y el 91,3% lo recomendaba en la población más adulta.

"La opinión expresada por los propios médicos nos estimula para que sigamos apostando por la salud y por divulgar a la sociedad las bondades de una la alimentación saludable, promoviendo, entre otras iniciativas, proyectos de investigación como el que está dirigiendo el Dr. López Farré, que puedan contribuir a la prevención de enfermedades con garantía científica y que por tanto den garantía a nuestros consumidores", concluyó Sergio Cáceres.

## **LAS NUEVAS PROMESAS IRRUMPEN EN ENTREGA DE PREMIOS A LOS VINOS Y QUESOS DE GRAN CANARIA**

El Cabildo entregó los premios a los mejores vinos y quesos de Gran Canaria en un multitudinario acto que se convirtió en la gran fiesta de reconocimiento al esfuerzo de ganaderos y agricultores por mantener las tradiciones, por su arraigo a la tierra y por elaborar productos de una calidad excelente

Destacaron a recibir el galardón más de una decena de mujeres jóvenes, jóvenes hombres también, algunos subieron con sus niños y en ocasiones se pudo ver en el escenario hasta tres generaciones, de manera que se pudo comprobar que el sector tendrá relevo, algo que hace unos años no sucedía.



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



Así, recibieron su reconocimiento los ganadores de la Cata Insular de Vinos, del Concurso Oficial de Quesos, y también los galardonados en la última edición de World Cheese Awards se convirtió en la gran fiesta de reconocimiento al esfuerzo de ganaderos y agricultores

Este evento, que se celebró en el Patio del Cabildo este jueves, unió de este modo bodegueros y maestros queseros por sus excelentes vinos y quesos, dos exquisiteces que saboreadas juntas las convierte en un manjar aún mayor, sobre todo dada su calidad, valorada internacionalmente en ambos casos gracias a la particularidad del clima insular y su tierra volcánica, lo que hace que las uvas y la leche tengan una textura y sabor únicos.

Antonio Morales, presidente del Cabildo agradeció a los productores su arraigo a la tierra y su dedicación por mantener los valores del mundo rural y sumar a sus elaboraciones tradicionales modernidad para también generar economía, así como la ilusión que han volcado en los últimos años y cuyos resultados son patentes en los productos y en el relevo generacional.

De manos del presidente y del consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, y de representantes del sector, recibieron aplausos los 30 premios del Concurso Oficial de Quesos con el Mejor Curado a la cabeza, un productos elaborado con leche cruda de oveja de Francisco Javier González de Quesos Cortijo de Galeote de Gáldar.

La Institución insular también entregó los reconocimientos a los queseros grancanarios que obtuvieron nada menos que 15 medallas en los World Cheese Awards, entre ellas tres Súper Oro, es decir, lo





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

que los sitúa entre los mejores del mundo. Lo consiguieron dos productos de Quesos Bolaños y uno de Quesos La Gloria.

Para la edición de este año, la Consejería del Sector Primario ha colaborado en el envío de 26 quesos de 21 queserías, además de cubrir los gastos de inscripción de los queseros con premio en el concurso insular.

#### Optimismo ante la nueva vendimia

En esta gran fiesta de los productos locales recibieron también su distinción los 10 mejores vinos encabezados por Desentidos, que obtuvo el primer puesto en la categoría de tinto joven, y la marca Lava, que se alzó con la mención especial por la mejor imagen y presentación de la botella.

El sector de la viticultura afronta este 2018 con optimismo, ya que si el pasado año la cosecha de uvas aumentó en 160.000 kilos con respecto a 2016 al alcanzar los 460.000, la vendimia hasta octubre augura que será un buen año en cuanto a la cantidad recogida ya que se han recolectado 275.000 kilos.

El acto, que comenzó con los acordes de Folías y Roque Nublo de la mano del timple y la guitarra de Daniel Nuez y Juan Agustín Cáceres, concluyó con la degustación, como no podía ser menos, de quesos y vinos de Gran Canaria.

#### Más información:

Cristina González 638 479 097

Fátima Martín 609 466 350

#### Listado de premiados en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

- Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2018

Queso elaborado con leche cruda de oveja de Francisco Javier González Ramos, Quesos Cortijo de Galeote (Gáldar)

- Pasteurizado semicurado

1º premio: Quesos Caseros de Valleseco, Madrelagua de Valleseco (Valleseco)

2º premio: Ganaranjo, Quesos Frescos de Naranjo (Las Palmas de Gran Canaria)

- Pasteurizado curado

1º premio: Quesos San Mateo (San Mateo)

2º premio: SAT Queso Flor Valsequillo (Valsequillo)



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

- Tiernos con leche cruda
  - 1º premio: Luis Martel Perdomo, Quesos La Era del Cardón (Agüimes)
  - 2º premio: Macarena Rosario Expósito, Quesos del Rosario (Agaete)
  - 3º premio: Juan José Arencibia Quintana, Quesos Los Castañeros (Moya)
- Semicurados con leche cruda puro de oveja
  - 1º premio: Cristóbal Moreno Díaz, Quesos Cortijo de Caidero (Gáldar)
  - 2º premio: Francisco Javier González Ramos, Quesos Cortijo de Galeote (Gáldar)
- Semicurados con leche cruda de mezcla
  - 1º premio: Carmelo Melián Suárez, Quesos Angelita (Valsequillo)
  - 2º premio: Macarena Rosario Expósito, Quesos del Rosario (Agaete)
  - 3º premio: Juan Andrés Vizcaíno Guedes, Quesos El Buen Pastor (Santa Lucía)
- Quesos varios elaborados con leche cruda
  - 1º premio en la modalidad de semicurado de cabra: Luis Martel Perdomo, Quesos La Era del Cardón (Agüimes)
  - 2º premio en la modalidad de semicurado de vaca: Juan José Arencibia Quintana, Quesos Los Castañeros (Moya)
  - 3º premio en la modalidad de semicurado de vaca: Ricardo Fleitas Moreno, Quesos Los Dragos (Moya)
- Mezcla de cuajos
  - 1º premio Queso de Media Flor de Guía: Juan Félix Medina Moreno, Quesos Los Altos de Moya (Moya)
  - 2º Premio Queso de Media Flor de Guía. Josefa González González, Quesos Las Mesas (Gáldar)
  - 3º premio José Juan Gil Mendoza, Quesos Campos de Guía (Guía)
- Cuajo vegetal
  - 1º premio Queso de Flor de Guía: Juan Félix Medina Moreno, Quesos Los Altos de Moya (Moya)
  - 2º premio Queso de cuajo vegetal: Flora María Gil Mendoza, Quesos El Montañón (Gáldar)
  - 3º premio Queso de Flor de Guía: Cristóbal Moreno Díaz, Cortijo del Caidero (Gáldar)
- Curados de mezcla con leche cruda
  - 1º premio: Industrias Lácteas Bolaños. Quesos Bolaños (Las Palmas de Gran Canaria)
  - 2º premio: Flora María Gil Mendoza, Quesos El Montañón (Gáldar)
- Curados de cabra con leche cruda
  - 1º premio: Industrias Lácteas Bolaños, Quesos Bolaños (Las Palmas de Gran Canaria)
  - 2º premio: Ramón Ortega Sánchez, Quesos la Cueva del Paso (San Bartolomé de Tirajana)



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

- Curados de oveja con leche cruda  
1º premio: Francisco Javier González Ramos, Quesos Cortijo de Galeote (Gáldar)  
2º premio: Francisco Díaz González, Quesos Hoya del Cavadero (Moya)
- Curados de vaca con leche cruda  
1º premio: Macarena Rosario Expósito, Quesos del Rosario (Agaete)  
2º premio: Juan José Arencibia Quintana, Quesos Los Castañeros (Moya)

Participaron en el concurso 31 queserías con 65 quesos de 13 municipios.

#### Listado de premiados grancanarios en la World Cheese Awards

- Medalla Súper Oro  
Dos para Quesos Bolaños de Las Palmas de Gran Canaria que obtuvo además tres de Bronce, por lo que se alzó con cinco medallas Quesos La Gloria de San Bartolomé de Tirajana.
- Medalla de Oro  
Quesería Quesos Frescos Lomo Gallego de Telde  
Quesería SAT Queso Flor Valsequillo de Valsequillo  
Quesería Quesos Finca Fuente Morales de Las Palmas de Gran Canaria.
- Medalla de Plata  
Quesería Quesos Angelita, de Carmelo Melián Suárez de Valsequillo  
Quesería Quesos Hoya del Cavadero de Francisco Díaz González de Moya  
Quesería Quesos Caseros de Valleseco, de Quesos Caseros de Valleseco, de Valleseco.
- Medalla de Bronce  
Quesería Cortijo de Galeote, de Francisco Javier González Ramos de Gáldar.  
Quesería Artesanal Guedes, de Juan Andrés Vizcaíno Guedes de Santa Lucía  
Quesería SAT Caprican, de Valsequillo de Gran Canaria

El Cabildo de Gran Canaria paga los costes de inscripción a los queseros que han obtenido premio en el concurso insular y facilita los costes de envío.

#### Listado de premiados en la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

- Categoría de tinto joven  
Oro: Desentidos de Las Palmas de Gran Canaria



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

Plata: Eidan de Santa Brígida

Bronce: Agala de Tejeda

- Categoría de blancos secos

Oro: Señorío de Agüimes de Agüimes

Plata: Oro Blanco de San Bartolomé de Tirajana

Bronce: La Montaña de San Mateo

- Categoría de semiseco, semidulce, dulce y licoroso

Oro: Lava Dulce de Santa Brígida

Plata: Valara Dulce de San Bartolomé de Tirajana

Bronce: Desentidos Dulce de Las Palmas de Gran Canaria

- Mejor imagen y presentación

Lava de Santa Brígida

A la cata se presentaron 21 bodegas con 45 vinos de 10 municipios.

## CANARIAS 7

### **EUROPA FINANCIARÁ LA PROMOCIÓN DE PLÁTANO DE CANARIAS**

La Comisión Europea ofrecerá apoyo financiero a las campañas de promoción agroalimentarias de Plátano de Canarias, informó este viernes la asociación de productores 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

En total 79 campañas de 19 estados han sido seleccionadas y en el caso de España, tres de los seleccionados Kaki Ribera del Xúquer; Cereza del Jerte y Plátano de Canarias, se unieron a finales del año 19 para la preparación y propuesta a Comisión Europea de la campaña El Origen del Sabor.

Una vez superadas las distintas etapas de evaluación técnica, el programa obtuvo el pasado día 16 de octubre la aprobación por parte de las instituciones comunitarias, informa Asprocan.

El Origen del Sabor es un programa de información y de promoción orientado a los regímenes de calidad de la Unión Europea que incluye actividades que se desarrollarán en el periodo 2019 a 2021 en España y Alemania y que combina medios masivos e internet y un programa específico de relaciones públicas.

El programa ha contado con el apoyo del Ministerio de Agricultura español y ha sido seleccionado por la Unión Europea para la promoción de los regímenes de calidad de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) e Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) con el que cuentan estos productos.

El consorcio de los tres órganos de gestión que lo conforman invertirá en el periodo 2019 – 2021 más de 6,5 millones de euros en el programa que contará así con el respaldo financiero de la Comisión Europea aportando el 70 por ciento del presupuesto, informa Asprocan.

## **DIARIO DE AVISOS**

### **PÀMIES Y SUS GOTAS "MILAGROSAS": UN ENGAÑO BASADO EN LA ESPERANZA**

El agricultor y curandero Josep Pàmies a quien colegios de médicos de ambas provincias canarias pero también de otros territorios españoles han vetado por sus peligrosas prácticas

El agricultor y curandero Josep Pàmies, a quien colegios de médicos de ambas provincias canarias pero también de otros territorios españoles, han vetado por sus peligrosas prácticas con dióxido de cloruro al difundir y promocionar terapias curativas contra el autismo, el ébola y la malaria, con las que se han generado falsas expectativas



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

entre los pacientes, mantiene su intención de celebrar sus charlas tanto en La Palma como en Fuerteventura, aunque no ha revelado dónde. La suspensión "oficial" de estas conferencias en lugares públicos de ambas islas, no impedirán que Pámies siga empeñado en difundir los supuestos beneficios de una solución a base de dióxido de cloro y agua. La oposición de los colegios oficiales de médicos de Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas de Gran Canaria, no han logrado evitar que este hombre de 68 años de edad, sin título de medicina y agricultor de profesión, mantenga su intención de impartir las conferencias programadas primero en La Palma, el 9 de noviembre, y posteriormente en Fuerteventura, para defender las no demostradas ventajas de este líquido transparente, que se comercializa dentro y fuera de Canarias a un precio de 10 euros por una cantidad aproximada de 75 mililitros.

**CHARLA:** "Alimentos que matan y medicamentos que no curan. Dolor y muertes evitables"

**LA PALMA**

LUGAR: TEATRO MONTERREY

**NOV**  
19:30H  
GRATUITA

**JOSEP PÁMIES**

Tf. 669 818 127 [semillasdesaludd@gmail.com](mailto:semillasdesaludd@gmail.com)

La utilización de este compuesto, pese a las advertencias de los colegios de médicos de varias provincias españolas, está extendida entre un número indeterminado de personas dentro y fuera de Canarias. El producto, elaborado a partir de una de las sustancias con las que se elabora la lejía, se comercializa bajo la denominación de MMS o "solución mineral milagrosa", pero las advertencias sobre sus



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

efectos dañinos para quienes las consumen son claras: no se trata de un medicamento, no cuenta con registro sanitario, ni ha pasado los mínimos controles establecidos por la Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios, dependiente del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. El Neurobiólogo y Catedrático de la Universidad de Salamanca, José R. Alonso, explica que “el MMS se vende por diferentes canales, pero sobre todo por internet y su uso es frecuente en América Latina. En otras partes del mundo como Europa, Australia, Canadá o los Estados Unidos, la peligrosidad del MMS ha sido ampliamente denunciada y en distintos países, incluido España, ha sido prohibido”.

Pese a todo recuerda que “eso no evita que algunos curanderos peligrosos como Josep Pamiès lo patrocinen y lo difundan. Según los expertos de la FDA (Food and Drug Administration), la agencia que controla y verifica los alimentos y los medicamentos en Estados Unidos, el MMS es una sustancia peligrosa y recomienda detener el consumo de este producto inmediatamente”. Pedro Jiménez Navarro, Pedagogo y Doctor en Psicología y especialista en Trastornos del Espectro del Autismo, advierte sobre los peligros a los que están expuestas las familias de hijos con autismo ante este tipo de mensajes. Entre estos peligros señala “el uso de sustancias poco probadas, hasta metodologías controvertidas a nivel psicoeducativo o a la acción poco experimentada de profesionales que afectan tanto a la calidad de vida de las personas con TEA, como a la Calidad de Vida de las familias. Las familias sobre todo en los primeros años posteriores al diagnóstico de sus hijos/as son muy vulnerables a este tipo de acciones”. Reconoce que “es comprensible que ante la ausencia de una respuesta clara que aporte una “curación”, las familias busquen soluciones que prometan revertir los síntomas del autismo, pero los profesionales tenemos una responsabilidad diferente que tiene que ver con orientar a las familias a la búsqueda de soluciones que estén basadas en evidencias científicas de eficacia.

Estas evidencias de eficacia no las pueden dar en estos momentos los defensores de estas gotas, ya que no siguen con rigor un método científico que pueda asegurar qué beneficios obtienen y por qué, además de asegurar que esos supuestos beneficios que observan se deben exclusivamente a estos tratamientos y no a otro tipo de intervenciones”. Jimenez remite al “informe conjunto de la Confederación Autismo España una de las Federaciones más importantes de nuestro país que aglutina Asociaciones de Familias de personas con TEA y de AETAPI, Asociación de Profesionales 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

personas con TEA de España, donde se destaca lo siguiente: Todas estas sustancias tienen una acción oxidante fuerte, y su consumo directo en esas condiciones puede producir dolor abdominal, náuseas, vómitos, diarrea, intoxicaciones, fallo renal y metahemoglobinemia”.

La solución con supuestas propiedades curativas defendida por Pámies como remedio para minimizar los rasgos del autismo, o como alternativa en el tratamiento del cáncer o la epilepsia, y cuyo tratamiento también ha difundido para tratar el ébola, el virus del sida, o la malaria, puede encontrarse de una forma sorprendentemente sencilla y accesible en varias plataformas comerciales on line, algunas tan populares como Amazon. El intento frustrado de Pámies de difundir los supuestos beneficios de esta solución mineral, están precedidos por otras conferencias canceladas en ciudades como Vigo, Coruña, Lleida o Zaragoza, entre otras, y siempre bajo títulos como “Plantas y terapias de la farmacia olvidada” o “La revolución de las plantas medicinales”, además de otras que hacen referencia a la posibilidad de curación del autismo con el mismo brevaie.

Pese a las advertencias sanitarias, un ejército de acólitos le sigue a través de las redes sociales y confían en un discurso y unas prácticas extendidas no solo en España, sino en otros países de la Unión Europea como Francia y Reino Unido, donde quienes defienden y amparan su comercialización, o incluso llegan a prepararlo en casa con unas sencillas instrucciones, lanzan duras críticas contra los colegios de médicos por “defender los intereses de la industria farmacéutica”. Aunque en el más absoluto anonimato, algunas de los particulares que el próximo mes de noviembre iban a acudir a la conferencia suspendida del pseudocientífico y defensor de las MMS, argumentan que la administración de esta solución no es dañina ni tiene ningún efecto secundario sobre la salud y aunque sin datos objetivos, defienden sus supuestos beneficios. Estas argumentaciones son, para los expertos, la reacción lógica de quienes necesitan creer ante una situación de angustia y desesperación frente a graves problemas de salud o en el caso de familias de hijos con autismo.





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 APURÓN

### **MAZO CELEBRA EL DÍA DE LAS MUJERES RURALES CON DIVERSAS ACTIVIDADES EN EL MERCADILLO MUNICIPAL**

El Ayuntamiento de Villa de Mazo organiza un programa de actividades este sábado para celebrar el Día Internacional de las Mujeres Rurales. Tendrá lugar en el Mercadillo Municipal, entre las 11:00 y las 14:00 horas



**Día Internacional de las Mujeres Rurales**

**20 DE OCTUBRE DE 2018**

- Taller de Cerámica
- Taller de Artesanía
- Taller de Repostería
- Música en Vivo

**MERCADILLO DE VILLA DE MAZO**  
Degustación, photocall y actividades para niños/as



Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil "Villa de Mazo, Cultura en Vivo"



El alcalde José María Pestana explica que el objetivo de esta jornada es dar a conocer la contribución de las mujeres al municipio y destacar el importante papel que juegan en el mundo rural, por lo que se ha elegido el Mercadillo Municipal, un lugar emblemático del municipio vinculado a la agricultura.



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 programa incluye talleres de cerámica, artesanía y repostería, así como degustaciones de productos locales y actividades para los más pequeños. Además, tendrá lugar una sesión fotográfica en la que se invita a participar a todas las mujeres que lo deseen con el objetivo de crear una exposición de mujeres rurales del municipio, muestra que se expondrá en el propio Mercadillo Municipal. La jornada estará amenizada por música en vivo.

José María Pestana indica que “un día como este tiene que servir para valorar el papel de las mujeres en nuestro pueblo, donde no solo cuidan de su familia sino que trabajan diariamente para mantener vivas nuestras tradiciones en el mundo agrícola, ganadero y artesano. Un ejemplo de ello es que Villa de Mazo es un municipio que cuenta con un importante número de mujeres ligadas a estos trabajos, algo fundamental para conservar la cultura de importantes fiestas locales, como el Corpus Christi”.

“Debemos agradecer a todas las mujeres del municipio y de la isla del mundo rural la importante contribución que hacen con su continuo esfuerzo, además de que este día nos sirva para reflexionar y analizar cuáles son las necesidades de las mujeres en la actualidad para tenerlas en cuenta en las actuaciones que llevemos a cabo desde el Ayuntamiento y otras instituciones, todo ello con el fin de que las mujeres puedan desarrollarse personal y profesionalmente en igualdad de condiciones”, añade el alcalde.

La jornada cuenta con la colaboración del personal y alumnado del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil Villa de Mazo, Cultura en Vivo.

## **RECONOCIMIENTO DE LA COMISIÓN EUROPEA PARA PLÁTANO DE CANARIAS, CEREZA DEL JERTE Y KAKI RIBERA DEL XÚQUER**

El programa del que forman parte ha sido seleccionado por la Unión Europea para la promoción de los regímenes de calidad de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) e Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) con el que cuentan estos productos

La Comisión Europea presentó esta semana su decisión al respecto de las campañas de promoción agroalimentaria que contarán con su apoyo financiero en el marco del fondo de ayudas para la difusión y promoción de la calidad de los productos europeos agroalimentarios



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

dentro y fuera de Europa. En total, 79 campañas de 19 estados miembros de la Unión Europea fueron finalmente seleccionadas.



Con el propósito de ofrecer a los consumidores españoles garantías con respecto a la calidad y las características de los productos D.O.P. e I.G.P. ilustrados por los productos D.O.P. Kaki Ribera del Xúquer, D.O.P. Cereza del Jerte e I.G.P. Plátano de Canarias, las entidades de gestión de los sellos de calidad de estas tres frutas se unieron a finales del año 2017 para la preparación y propuesta a la Comisión Europea de la campaña El Origen del Sabor.

Una vez superadas las distintas etapas de evaluación técnica, el programa obtuvo el pasado día 16 de octubre la aprobación por parte de las instituciones comunitarias.

El Origen del Sabor es un programa de información y de promoción orientado a los regímenes de calidad de la Unión Europea que incluye actividades que se desarrollarán en el periodo 2019 a 2021 en España y Alemania y que combina medios masivos e internet y un programa específico de relaciones públicas.

A valoración de los integrantes del consorcio, "el margen de mejora del reconocimiento y protección de los productos agroalimentarios acogidos a los regímenes de calidad diferenciada de la Unión Europea



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

tiene aún un largo recorrido entre los consumidores en Europa y particularmente en nuestro país. Conscientes de ello, hemos trabajado en una propuesta de amplia cobertura y que construya un impacto relevante para la demanda de estos productos a partir de su asociación a tres frutas emblemáticas de nuestro país”.

#### I.G.P. Plátano de Canarias

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) es la organización propietaria de la marca Plátano de Canarias y órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida que actualmente engloba a la totalidad de los plátanos cultivados en las islas. El Plátano de Canarias IGP se ve influenciado por las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas y que marcan el lento desarrollo de la planta. Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto en la planta define las características diferenciadoras del Plátano de Canarias; sabor dulce, aroma y apariencia exterior.

#### D.O.P. Kaki Ribera del Xúquer

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer (Valencia) tiene como principal función el control y la promoción del kaki de la variedad “Rojo Brillante”, única variedad amparada y que comercialmente se conoce como “Kaki Persimon”, siendo el kaki protegido el único que puede denominarse “Kaki Persimon”.

El “Kaki Persimon” es de color anaranjado, consistencia firme, no tiene semillas, y una vez recolectados se confeccionan sin ningún tipo de tratamiento postcosecha, siendo habitual encontrar defectos superficiales sobre su piel por el roce de hojas y ramas.

#### D.O.P Cereza del Jerte

La Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte” ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona posee características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas. El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas situadas en umbría o solana.

El producto certificado por este Consejo Regulador es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre



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

genérico "Picotas del Jerte" cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual.

## RTVC

### **LA "PECTINA" DEL PLÁTANO DE CANARIAS AYUDA A PREVENIR EL CÁNCER DE COLON**

Los primeros estudios médicos han podido comprobar que, dada la mayor concentración de pectina del plátano cultivado en Canarias, su beneficio en el intestino puede repercutir directamente en células tumorales del colon humano



Un estudio de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid sugiere que el plátano de Canarias contiene sustancias con efectos beneficiosos sobre el intestino, que pueden ayudar a prevenir el cáncer de colon y algunas enfermedades inflamatorias.

Según ha informado la asociación de productores Asprocan, el estudio se basa en los efectos sobre el intestino de la pectina, una sustancia con altas concentraciones en el plátano de Canarias, que duplican las presentes en otras variedades de banana.



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 primeras conclusiones de este trabajo han sido presentadas en el 40 Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (Semergen), que se celebra en Mallorca, por su director científico, Antonio López Farré.

"Se ha podido comprobar que, dada la mayor concentración de pectina del plátano cultivado en Canarias, su beneficio en el intestino puede repercutir directamente en células tumorales del colon humano", asegura la asociación de productores de esta fruta.

El 40 Congreso Nacional de Semergen, al que asisten más de 4.500 profesionales, es el primer foro médico donde se presenta este estudio de la Facultad de Medicina de la Complutense.

Los potenciales efectos beneficiosos del plátano se han abordado en una mesa en la que se debatían las recomendaciones de consumo regular de fibra para reducir el riesgo de sufrir cáncer de colon.

Asprocan subraya que diferentes estudios epidemiológicos han demostrado que el aumento del consumo de frutas y verduras se ha asociado con un riesgo reducido de desarrollar este tipo de cáncer.

"Atendiendo a estas premisas, el doctor López Farré ha subrayado que el plátano producido en Canarias es una fuente importante de fibra, destacando, además, por su alto contenido en pectina", añade.

"El objetivo de nuestra investigación se basa en analizar si la pectina puede modificar el crecimiento celular en células de cáncer de colon humano y si podría asociarse con cambios en el equilibrio de los niveles de expresión de proteínas asociadas a dinámica mitocondrial y biomarcadores de la senescencia celular", ha precisado el director del estudio.

En virtud de los primeros resultados obtenidos, López Farré ha señalado que se puede concluir que "la pectina, en concentración probablemente semejante a la contenida en dos o tres plátanos de Canarias, podría reducir el crecimiento de las células humanas de cáncer colorrectal".



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

## SAN BORONDÓN

### **EL CABILDO Y AIDER HOMENAJEAN LA LABOR EDUCATIVA QUE LAS MAESTRAS RURALES LLEVAN A LOS RINCONES DE GRAN CANARIA**

Las escuelas rurales hacen posible el derecho a la educación en los lugares más recónditos de Gran Canaria y sus profesionales, mayoritariamente mujeres, enseñan a menores de distintas edades y niveles académicos al tiempo que hacen de sus aulas lugares de encuentro social de los barrios, por lo que el Cabildo de Gran Canaria y Aider han decidido homenajear este año a las maestras rurales con motivo del Día de las Mujeres Rurales



El acto, celebrado en el Patio del Cabildo, estuvo presidido por Antonio Morales y contó con la participación de los seis colectivos de escuelas rurales (CER) de la isla, es decir, los de Santa Brígida-San Mateo, Firgas, Guía-Gáldar-Agaete, Ingenio-Agüimes, Telde-Valsequillo y Moya, que recibieron una escultura y un diploma conmemorativo. Algunas de las maestras participan en el corto documental proyectado en el evento, que cerró con la actuación musical de Tacande.



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 escuelas rurales “han conservado nuestros campos tanto como la lluvia, con la particularidad de que a veces el agua nos faltaba y las maestras y algunos maestros, siempre estaban allí a lomos de mula, a caballo cuando podían, o andando largos kilómetros hasta acceder a los rincones más alejados de esta hermosa isla que abunda en barrancos, lomos y laderas”, resaltó el presidente.

Han permitido durante decenios que las familias pudieran permanecer junto a los cultivos, cerca de los frutales o cuidando al ganado porque sus hijos tenían un lugar donde recibir, por lo menos, las primeras reglas y las primeras letras. Las escuelas rurales se han pegado al terreno tanto que han formado parte de la cultura popular y “nos han permitido conservar y transmitir tradiciones y conocimientos conservados durante siglos”, añadió.

También tomaron la palabra María Nebot y Miguel Hidalgo, consejeros insulares de Igualdad y Soberanía Alimentaria, además de Serafina Suárez, presidenta de Aider Gran Canaria. Nebot resaltó la función social y los servicios a las comunidades que prestan estas docentes, convirtiendo sus centros en lugares de encuentro y convivencia de los barrios. Miguel Hidalgo, por su parte, hizo hincapié en el papel de las mujeres del entorno rural que son mucho más que las dedicadas a la agricultura.

En representación de las maestras intervinieron Alicia Verona, exdirectora del CEIP Guayadeque, en el municipio de Agüimes, actualmente jubilada, y Mónica Nuez, exalumna de escuela rural y actual docente de La Solana.

Las maestras subrayaron las virtudes de las escuelas rurales, los espacios de convivencia y aprendizaje generados entre alumnado de distintas edades pero también con las familias y el conjunto de los barrios, normalmente dispersos, que se reúnen cada día en torno a la escuela. Valoraron también las oportunidades educativas que ofrecen el entorno, la naturaleza y las explotaciones agropecuarias, más allá de los libros de texto y las paredes de las aulas.

Las docentes tampoco ocultaron las dificultades del día a día de su trabajo. Recordaron la soledad del profesorado, que debe asumir todas las funciones de gestión, sin apoyo administrativo ni de mantenimiento. Resaltaron también las limitaciones para acceder a información y recursos a través de las nuevas tecnologías, por la escasa o nula cobertura de las zonas en las que se ubican.