



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

LUNES, 11 DE FEBRERO DE 2019

EL DÍA.ES

AGRICULTURA DA POR CERRADO EL LITIGIO CON CANARIAS POR LAS AYUDAS DEL FEAGA

El Consejo de Ministros ha dado por terminado el proceso de repercusión de responsabilidades abierto con Canarias por la gestión del Fondo Europeo de Garantía Agrícola (Feaga) tras recibir de la comunidad autónoma la devolución de 1,31 millones de euros, según publica hoy el Boletín Oficial del Estado



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) solicitó a los ejecutivos de Andalucía, Aragón, Asturias, Canarias, Cantabria, Castilla y León, Madrid y Murcia el pago de la deuda contraída tras su gestión y control de las ayudas con cargo a los fondos europeos Feaga y Feader.

El BOE publica hoy ocho disposiciones con las que el Gobierno aprueba la "terminación del procedimiento de repercusión 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

responsabilidades por el incumplimiento del derecho a la Unión Europea iniciado" con cada una de esas comunidades autónomas.

Como ejemplo, Andalucía tiene que abonar en una cuenta del Banco de España la deuda que ha contraído de 658.372,97 euros con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (Feaga) y de 266.164,11 euros con cargo al Fondo Europeo de Desarrollo Rural (Feader), así como los intereses compensatorios generados.

Dichos intereses compensatorios se traducen en el caso de Andalucía al pago de 54,11 euros por cada día transcurrido desde el 5 de septiembre de 2018 para la deuda relativa al Feaga y de 21,88 €/día para la del Feader desde el 16 de agosto pasado.

Estas medidas, acordadas por el Consejo de Ministros el 11 de enero de este año, añaden intereses de demora si en dos meses a partir de hoy la comunidad autónoma no ha ingresado las cantidades requeridas.

LA PROVINCIA

LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA ENSALZA LOS SABORES DE LA TIERRA

Reconocidos chefs como Paco Roncero, Erlantz Gorostiza y Yolanda León, además del profesor grancanario en el Basque Culinary Center Lolo Ramón, realizarán exhibiciones gastronómicas - El evento contará con exposiciones, catas, degustaciones y cocina en vivo

La Feria Gran Canaria Me Gusta regresa el fin de semana para desplegar toda la riqueza de los sabores de la tierra a través de exposiciones, degustaciones, catas, venta de productos de kilómetro cero, talleres de cocina, demostraciones gastronómicas y cocina en vivo de reconocidos chef como Paco Roncero con dos estrellas Michelin junto a deportes autóctonos, artesanía y cultura tradicional, y con novedades como un encuentro de cervezas artesanas y una aula de formación.

Este festival de los sabores promovido por el Cabildo se celebrará del 15 al 17 de febrero en Infecar en una superficie de 10.000 metros cuadrados. Asimismo, para ensalzar la materia prima isleña, entre 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

cocineros invitados para ofrecer exhibiciones también destaca el profesor grancanario en el Basque Culinary Center Lolo Román.



Esta sexta edición acoge un intenso programa y más de 100 expositores, y además bate record de participación de los municipios grancanarios, ya que estarán 19 de los 21, detalló el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink, de modo que Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Guía, Ingenio, La Aldea, Las Palmas de Gran Canaria, Mogán, Moya, Santa Brígida, Santa Lucía, Tejeda, Telde, Teror, Valleseco y Valsequillo ofrecerán lo más tradicional de su gastronomía.

El sector primario tendrá un papel esencial en la iniciativa y este año habrá más actividades propuestas de exhibiciones y talleres con carne del país, desgranó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien agregó que el pabellón 7 acogerá un aula de catas durante los tres días.

Gran Canaria Cocina, aula de formación y concurso

Además de Paco Roncero y Lolo Román, el programa Gran Canaria Cocina permitirá disfrutar de exhibiciones gastronómicas de maestros como Fernando Sáez, premio al mejor pastelero de España 2015, Safe Cruz, mejor cocinero canario por el mundo en 2017, Yolanda León con una estrella Michelin y Erlantz Gorostiza con otras dos estrellas. También participarán miembros de la Escuela de Hostelería de Las Palmas y los cocineros David Morera, Borja Navarro, Abraham Ortega y Davidoff Lugo.

Gran Canaria Cocina tendrá su versión junior con talleres de arte frutal y repostería el viernes, y con Esther Requena, ganadora de Masterchef Junior 5, que ofrecerá talleres destinados a los más pequeños el sábado y el domingo.

Además, la Feria acogerá el viernes la final de la segunda edición del Concurso Joven Promesa de la Gastronomía en la que los finalistas



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

realizarán una receta para alzarse con el título. En este certamen han participado estudiantes de escuelas y centros de formación de hostelería y pastelería de la Isla.

Por su parte, el aula de formación Mojo Picón tendrá masterclass, ponencias y exhibiciones con productos como el queso, pescados, postres canarios, café y especias. Además, Lolo Román ofrecerá la charla 'El sabor de la vanguardia'.

Cervezas artesanales Semillas

Por primera vez en la Feria Gran Canaria Me Gusta tendrá lugar el encuentro de cervezas artesanales Semillas con mesas redondas, catas de producciones de la Isla, maridajes y elaboración de este exquisito producto cada vez más en auge en Gran Canaria. Participarán las marcas Jaira, Galotia, Drago, Fiera y Vagamundo.

Este evento llega a Infecar tras un exitoso Festival de la Cerveza Artesana Semillas que organizó el Cabildo en la Alameda de Colón el pasado diciembre en el que participaron expositores de marcas y cervecerías del Archipiélago.

Un nuevo Encuentro Orígenes

La Feria Gran Canaria Me Gusta celebra este año una actividad complementaria el lunes 18 de febrero, el Encuentro Orígenes en el Palacio de Congresos de Infecar. El objetivo de este evento es dar a conocer el producto de la tierra y los productores isleños a través de ponencias. Los protagonistas serán la caballa y la sal marina, la carne de cabrito, pan, gofio, queso, miel y aceite. Este encuentro incluye mesas redondas, cocina en vivo, catas y degustaciones, además de un desayuno con las exquisiteces de Gran Canaria.

Se trata del segundo Encuentro Orígenes que celebra el Cabildo y que está organizado por Fegastrocan tras el debut el pasado mes en el que dieron a conocer las excelencias isleñas a restauradores del sur de Gran Canaria para que estos productos lleguen a los platos de los turistas.

Música y deportes autóctonos

La zona gastronómica, en el exterior del recinto, acogerá todo el fin de semana actuaciones con la participación de Acordes Musicales, la Parranda La Orden del Cachorro acompañado por su cuerpo de baile, Surco y Arado, Manantial del Real de Las Palmas y La Trova. También habrá una zona reservada para la lucha canaria, con una



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

concentración escolar el viernes y varias competiciones de la XL Liga del Cabildo, tanto de categorías inferiores como senior de Tercera.

Patrocinadores y horarios

La edición 2019 cuenta con la colaboración de varias áreas del Cabildo de Gran Canaria, como la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, la de Industria y Comercio, la de Turismo, la de Cultura y la de Medio Ambiente, además de la Consejería de Desarrollo Económico, Energía e I+D+i, a la que está adscrita Infecar.

El patrocinio de varias empresas hace posible la organización de esta nueva Feria, como Spar y Cajasierte, además de la colaboración de Gran Canaria Gourmet, Cámara de Comercio de Gran Canaria, GM Cash, Fagor Onnera Group, Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Entrées.es, Orden del Cachorro Canario, Asociación Mojo Picón y Tropical.

La entrada para acudir a descubrir los sabores y la riqueza de Gran Canaria cuesta 1 euro el viernes y 2,50 euros el sábado y el domingo. Gran Canaria Me Gusta permanecerá abierta el viernes y el sábado de 11 a 20 y el domingo de 11 a 17 horas. La zona gastronómica abrirá a las 12.00.

LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA VUELVE CON TODOS LOS SABORES DE LA ISLA

El evento se celebra este fin de semana en Infecar con más de 100 expositores, degustaciones, catas y cocina en vivo con reconocidos chef como Paco Roncero, dos estrellas Michelin



La Feria Gran Canaria Me Gusta regresa el próximo fin de semana para desplegar toda la riqueza de los sabores de la tierra a través de exposiciones, degustaciones, catas, venta de productos de kilómetro cero, talleres de cocina, demostraciones gastronómicas y cocina en vivo de reconocidos chef como Paco Roncero con dos estrellas Michelin junto a deportes autóctonos, artesanía y cultura tradicional,



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

y con novedades como un encuentro de cervezas artesanas y una aula de formación.

Este festival de los sabores promovido por el Cabildo se celebrará del 15 al 17 de febrero en Infecar una superficie de 10.000 metros cuadrados. Asimismo, para ensalzar la materia prima isleña, entre los cocineros invitados para ofrecer exhibiciones también destaca el profesor grancanario en el Basque Culinary Center, Lolo Román.

Esta sexta edición acoge un intenso programa y más de 100 expositores, y además bate record de participación de los municipios grancanarios, ya que estarán 19 de los 21, detalló el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink, de modo que Agaete, Agüimes, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, Guía, Ingenio, La Aldea, Las Palmas de Gran Canaria, Mogán, Moya, Santa Brígida, Santa Lucía, Tejeda, Telde, Terror, Valleseco y Valsequillo ofrecerán lo más tradicional de su gastronomía.

El sector primario tendrá un papel esencial en la iniciativa y este año habrá más actividades propuestas de exhibiciones y talleres con carne del país, desgranó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien agregó que el pabellón 7 acogerá un aula de catas durante los tres días.

Gran Canaria Cocina, aula de formación y concurso

Además de Paco Roncero y Lolo Román, el programa Gran Canaria Cocina permitirá disfrutar de exhibiciones gastronómicas de maestros como Fernando Sáez, premio al mejor pastelero de España 2015, Safe Cruz, mejor cocinero canario por el mundo en 2017, Yolanda León con una estrella Michelin y Erlantz Gorostiza con otras dos estrellas. También participarán miembros de la Escuela de Hostelería de Las Palmas y los cocineros David Morera, Borja Navarro, Abraham Ortega y Davidoff Lugo.

Gran Canaria Cocina tendrá su versión junior con talleres de arte frutal y repostería el viernes, y con Esther Requena, ganadora de Masterchef Junior 5, que ofrecerá talleres destinados a los más pequeños el sábado y el domingo.

Además, la Feria acogerá el viernes la final de la segunda edición del Concurso Joven Promesa de la Gastronomía en la que los finalistas realizarán una receta para alzarse con el título. En este certamen han



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

participado estudiantes de escuelas y centros de formación de hostelería y pastelería de la Isla.

Por su parte, el aula de formación Mojo Picón tendrá masterclass, ponencias y exhibiciones con productos como el queso, pescados, postres canarios, café y especias. Además, Lolo Román ofrecerá la charla 'El sabor de la vanguardia'.

Cervezas artesanales Semillas

Por primera vez en la Feria Gran Canaria Me Gusta tendrá lugar el encuentro de cervezas artesanales Semillas con mesas redondas, catas de producciones de la Isla, maridajes y elaboración de este exquisito producto cada vez más en auge en Gran Canaria. Participarán las marcas Jaira, Galotia, Drago, Fiera y Vagamundo.

Este evento llega a Infecar tras el Festival de la Cerveza Artesana Semillas que organizó el Cabildo en la Alameda de Colón el pasado diciembre en el que participaron expositores de marcas y cervecerías del Archipiélago.

Un nuevo Encuentro Orígenes

La Feria Gran Canaria Me Gusta celebra este año una actividad complementaria el lunes 18 de febrero, el Encuentro Orígenes en el Palacio de Congresos de Infecar. El objetivo de este evento es dar a conocer el producto de la tierra y los productores isleños a través de ponencias. Los protagonistas serán la caballa y la sal marina, la carne de cabrito, pan, gofio, queso, miel y aceite. Este encuentro incluye mesas redondas, cocina en vivo, catas y degustaciones, además de un desayuno con las exquisiteces de Gran Canaria.

Se trata del segundo Encuentro Orígenes que celebra el Cabildo y que está organizado por Fegastrocan tras el debut el pasado mes en el que dieron a conocer las excelencias isleñas a restauradores del sur de Gran Canaria para que estos productos lleguen a los platos de los turistas.

Música y deportes autóctonos

La zona gastronómica, en el exterior del recinto, acogerá todo el fin de semana actuaciones con la participación de Acordes Musicales, la Parranda La Orden del Cachorro acompañado por su cuerpo de baile, Surco y Arado, Manantial del Real de Las Palmas y La Trova.



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

También habrá una zona reservada para la lucha canaria, con una concentración escolar el viernes y varias competiciones de la XL Liga del Cabildo, tanto de categorías inferiores como senior de Tercera.

Horarios

El patrocinio de varias empresas hace posible la organización de esta nueva Feria, como Spar y Cajasierte, además de la colaboración de Gran Canaria Gourmet, Cámara de Comercio de Gran Canaria, GM Cash, Fagor Onnera Group, Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, Entrées.es, Orden del Cachorro Canario, Asociación Mojo Picón y Tropical.

La entrada para acudir a descubrir los sabores y la riqueza de Gran Canaria cuesta 1 euro el viernes y 2,50 euros el sábado y el domingo. Gran Canaria Me Gusta permanecerá abierta el viernes y el sábado de 11 a 20 y el domingo de 11 a 17 horas. La zona gastronómica abrirá a las 12.00.

DIARIO DE AVISOS

TU TRÉBOL APUESTA POR LOS PRODUCTORES DE CANARIAS

La cercanía con los agricultores, ganaderos y pescadores permite ofrecer una mayor calidad y ayudar a la sostenibilidad socioeconómica del sector primario

Los hipermercados Tu Trébol, en su afán por prestar el mejor servicio y atención a sus clientes, basado en la cercanía, el asesoramiento, el precio, y la calidad en sus productos en sus más de 40 años de historia, apuesta por los proveedores locales para realizar una compra más cercana y, de confianza. De esta manera, el consumidor puede estar tranquilo de que los alimentos que adquirirá en los hipermercados Tu Trébol cumplen con los mayores estándares de calidad, dado que son productos de proximidad que aportan riqueza a empresas y familias de las Islas, además de reducir los plazos entre la recolección y el consumo. La manipulación que sufre el producto también es una forma de preservar el medio ambiente al reducir los tiempos de transporte y embalajes. Este compromiso lo asume hipermercados Tu Trébol, la cadena de alimentación de Tenerife que protege y apoya a una selección de productores locales que transmiten tradición y sabor a través de sus productos auténticos. Una iniciativa que permite recuperar y sostener a empresas locales,



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

adquiriendo la mayor parte de su producción. Se mantiene así, también, lo artesanal frente a un mundo industrializado, garantizando la continuidad del negocio de agricultores, ganaderos, pescadores y pequeñas empresas, en las que el apoyo de los hipermercados Tu Trébol es una forma de proteger que esa tradición siga llegando a los hogares de nuestra tierra.



Abogar por los proveedores locales significa consumir productos de cercanía y contribuir a la sostenibilidad socioeconómica y ecológica del sector agrario, ganadero y pesquero. El contacto directo y personal con los proveedores se convierte en un aspecto importante. Tu Trébol entiende a los proveedores como una parte relevante de su gestión y una apuesta por la producción cercana, de calidad, sostenible, que además le permite mantener una relación directa. Los hipermercados Tu Trébol mantiene una estrecha relación y confianza con los proveedores de las Islas.

De este modo ocurre, por ejemplo, con la Quesería la Pedrera, en La Esperanza; la Granja Conrado Núñez, en Tegueste; la Granja Fregenal, en Güímar; La Palma Apropesca que, trabaja para capturar el mejor pescado desde el puerto de Tazacorte; o las frutas y verduras frescas de la finca Jadife SL, en Güímar. Todos estos proveedores cumplen con la actual filosofía de Kilómetro 0, alimentos



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 calidad y de proximidad que, hasta llegar a tu mesa, han viajado menos de 100 kilómetros. Productores que transmiten confianza, preocupados por el medio ambiente y que ofrecen productos de calidad.

La apuesta por potenciar los productos de proximidad comprados directamente a los agricultores, ganaderos y pescadores de las Islas es el apoyo decidido de los hipermercados Tu Trébol, una empresa de capital 100% canario, para generar valor en nuestra economía.

ABC

CANARIAS SE LUCE CON LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA Y EL MAR

Paco Roncero, Yolanda León y Erlantz Gorostiza, Lolo Román, el tinerfeño Safe Cruz, David Morera, Fernando Sáez y Mikel Portugalm, entre los cocineros que esta semana sus habilidades en «Gran Canaria Me Gusta»



Cocineros reconocidos con Estrellas Michelin como Paco Roncero, Yolanda León y Erlantz Gorostiza, y otros reputados chef visitan este fin de semana en la feria »Gran Canaria Me Gusta«. Una cita promovida por el Cabildo Insular que, del 15 al 17 de febrero y en su sexta edición, congrega a una veintena de chef y tendrá un espacio



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 9.900 metros cuadrados y una cifra récord de expositores, 104, según se ha destacado en su presentación este lunes.
En Infecar

El chef Lolo Román, el tinerfeño Safe Cruz, presentado como el «Mejor cocinero canario por el mundo», David Morera, Fernando Sáez y Mikel Portugal son otros de los cocineros que mostrarán sus habilidades en el encuentro.

Iniciativa en la que participan además todas las organizaciones agrarias, ganaderas y pesqueras de Gran Canaria, entre otros operadores del sector gastronómico. Todo ello complementado con actividades como talleres infantiles de arte frutal y repostería, un novedoso concurso Joven Promesa de la Gastronomía y los programas Gran Canaria Cocina y Gran Canaria Cocina Júnior.

Este último reforzado con la presencia de la ganadora del popular programa televisivo «Masterchef Junior 5». La feria volverá a ser también un espacio de encuentro con el folclore, con la participación de agrupaciones y conjuntos musicales como La Orden del Cachorro, La Trova y otros.

Ecoisla

Lo cual responde a que el programa de Gran Canaria Me Gusta ha sido concebido como «un espacio de conexión entre ejes transversales del proyecto Ecoisla», pues, en ella confluyen en un mismo espacio presentaciones, venta de productos, talleres y demostraciones gastronómicas y otros elementos tradicionales de la isla que se desea preservar y potenciar.

Así lo ha señalado el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo, Raúl García Brink, que ha sostenido que en esta edición la feria ha dado «un salto cualitativo y cuantitativo» en relación a la de 2018, sobre todo al llegar al mayor número de participantes de su historia.

Tras la edición del año pasado, cuando recibió a 9.050 visitantes, el Cabildo grancanario «espera igualar o superar» esa cifra de público, ha recalcado. García Brink ha destacado también que, junto a la muestra de productos de la tierra de calidad, la feria «contará con hasta cinco Estrellas Michelin, de la mano de prestigiosos chefs y cocineros que visitarán durante su estancia en la isla el Banco Español de Algas, la bodega más alta de la isla y la industria cafetera de Agaete».



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

Con lo cual tendrán oportunidad de «disfrutar y conocer de primera mano el producto grancanario», ha apostillado. El consejero insular de Soberanía Alimentaria y Sector primario, Miguel Hidalgo, ha celebrado la inclusión en el programa de este año una jornada profesional en el marco de una iniciativa denominada «Orígenes», pretende «poner en contacto a las personas y profesionales del comercio, restauración y hostelería con el producto grancanario».

Encuentro que ha avanzado que reunirá en la feria a más de 120 profesionales, razón por la cual la ha calificado, de antemano, de éxito. En nombre de la Institución Ferial de Canarias, sede de «Gran Canaria Me Gusta», su director, Manuel Mora, ha indicado que esta edición ha contado con un presupuesto de 272.000 euros, aportado en un 82 % por el Cabildo y el resto por patrocinadores privados.

CANARIAS NOTICIAS

EL CONSEJO DE MINISTROS DA POR CERRADO EL LITIGIO CON CANARIAS POR LAS AYUDAS DEL FEAGA

Tras recibir de la comunidad autónoma la devolución de 1,31 millones de euros





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Consejo de Ministros ha dado por terminado el proceso de repercusión de responsabilidades abierto con Canarias por la gestión del Fondo Europeo de Garantía Agrícola (Feaga) tras recibir de la comunidad autónoma la devolución de 1,31 millones de euros, según publica hoy el Boletín Oficial del Estado.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) solicitó a los ejecutivos de Andalucía, Aragón, Asturias, Canarias, Cantabria, Castilla y León, Madrid y Murcia el pago de la deuda contraída tras su gestión y control de las ayudas con cargo a los fondos europeos Feaga y Feader.

El BOE publica hoy ocho disposiciones con las que el Gobierno aprueba la "terminación del procedimiento de repercusión de responsabilidades por el incumplimiento del derecho a la Unión Europea iniciado" con cada una de esas comunidades autónomas.

Como ejemplo, Andalucía tiene que abonar en una cuenta del Banco de España la deuda que ha contraído de 658.372,97 euros con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (Feaga) y de 266.164,11 euros con cargo al Fondo Europeo de Desarrollo Rural (Feader), así como los intereses compensatorios generados.

Dichos intereses compensatorios se traducen en el caso de Andalucía al pago de 54,11 euros por cada día transcurrido desde el 5 de septiembre de 2018 para la deuda relativa al Feaga y de 21,88 €/día para la del Feader desde el 16 de agosto pasado.

Estas medidas, acordadas por el Consejo de Ministros el 11 de enero de este año, añaden intereses de demora si en dos meses a partir de hoy la comunidad autónoma no ha ingresado las cantidades requeridas.

EL APURÓN

LA ESTRATEGIA DE CONTROL DEL RABO DE GATO EN LA PALMA PASA POR PROTEGER A LA "JOYA DE LA CORONA", LA CALDERA DE TABURIENTE

Nieves Lady: "Hasta ahora lo hemos hecho de una manera, que no ha sido todo lo efectivo que tenía que ser y tenemos que empezar a aplicar fondos en investigación"



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

Carlos Samarín considera que es necesario hacer un esfuerzo mayor en controlar la entrada de estas especies invasoras por los puertos y aeropuertos y educar a las personas en este sentido



Carlos Samarín, técnico del Servicio de Planificación del Medio Natural del Gobierno de Canarias, afirmó este lunes en el Museo del Puro de Breña Alta, durante la presentación de la Guía divulgativa para el control y erradicación de la flora exótica invasora en Canarias, que es prácticamente imposible erradicar el rabo de gato de islas como Tenerife, Gran Canaria y La Palma, donde hay que hablar más de contención y de control.

En el caso concreto de La Palma, consideró que la estrategia debería ir orientada a la protección de la joya de la corona: el Parque Nacional de la Caldera de Taburiente. "Hay que intentar que ahí el penicetum no entre y eso se hace estableciendo cordones, donde se controlan las vías de acceso de esas posibles contaminaciones. En este caso en el barranco de Las Angustias, que es donde estamos interviniendo y donde queremos evitar que entre".

También indicó que se puede controlar en el norte de la Isla: Garafía, Puntagorda y Barlovento, donde "todavía la infección no es grave.



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

Hay pequeños grupos reducidos, donde todavía es abordable empezar a trabajar desde esos lugares hacia donde la infección es mayor”.

Otras de las especies que se está intentando contener y controlar en la Isla Bonita es la pitera, una especie con un potencial de multiplicación muy rápido, muy veloz, que ha entrado recientemente en La Palma. “Estamos trabajando en su control y articulando mecanismos de control asociados”.

Sin embargo si importante es el trabajo de campo, también es necesario, según Samarín, hacer un esfuerzo mayor en controlar la entrada de estas especies invasoras por los puertos y aeropuertos, y más educación. “Es muy típico que las personas que salen fuera traigan una semilla, una planta, y hay que incidir en eso para que no lo hagan”. “En los ecosistemas insulares, en nuestros territorios, esa es la mayor amenaza que estamos insertando a la biodiversidad nativa de las islas”, afirmó. En este sentido dio un dato muy significativo y es que el 50% de los presupuestos de los archipiélagos oceánicos se invierten en control de especies invasoras.

En este contexto se ha presentado esta guía que tiene como objetivo orientar al voluntariado, a las personas que participan en una acción, para que sepan a dónde recurrir y qué tener en cuenta, porque muchas veces las acciones individuales pueden conseguir el efecto contrario que se persigue.

Nieves Lady Barreto, la consejera de Política Territorial, que asistió al acto de presentación de esta guía, no dudó en afirmar que hay que cambiar en la manera de actuar contra las especies exóticas invasoras. “Hasta ahora lo hemos hecho de una manera, que no ha sido todo lo efectivo que tenía que ser y tenemos que empezar a aplicar fondos en investigación”.

La investigación, afirmó, tiene que ponerse al servicio de la lucha contra las especies invasoras porque es la manera que todos los fondos que apliquemos sean más eficaces. En el caso de La Palma reconoció que preocupa mucho el rabo de gato, pero no solo. “Nos empiezan a preocupar especies que estamos a tiempo de controlar. El rabo de gato nos preocupa mucho y hay que abordar los trabajos para erradicarlo desde otro punto de vista porque lo que se ha hecho hasta ahora no ha conseguido los efectos que tenía que conseguir”.



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

“Hay que cambiar la forma de abordar la lucha contra las especies exóticas introduciendo, junto a los métodos tradicionales, otros imprescindibles como la investigación y la aplicación de nuevas tecnologías. Así lo estamos haciendo con la culebra California en Gran Canaria, y en La Palma lo estamos haciendo con el rabo de gato a través de un proyecto de investigación con la ULL, aplicando métodos de lucha biológica”, dijo.

Jornada formativa

La Guía, elaborada por la Viceconsejería de Medio Ambiente y financiada por el Proyecto de Cooperación Internacional Interreg MAC 2014-2020, se presentó dentro de la primera jornada formativa organizada en la Isla por la Consejería de Política Territorial destinada a informar a operarios de las administraciones locales e insular y a miembros de colectivos de voluntariado ambiental sobre la especies vegetales invasoras más comunes y los métodos para su erradicación y gestión.

Canarias concentra gran cantidad de especies endémicas, únicas en el mundo, que se encuentran sometidas a importantes amenazas generadas por la actividad humana, entre ellas, la introducción accidental o intencionada de especies invasoras que están provocando cambios profundos en nuestro paisaje y generando la transformación de muchos hábitats naturales y de los procesos biológicos que los sustentan.

Actualmente, la Consejería de Política Territorial está desarrollando un plan de control y erradicación en diversos puntos de la Isla, con un presupuesto de 600.000 euros. Especialmente importante es el trabajo que se está llevando a cabo en el Parque Nacional de la Caldera de Taburiente y su periferia.

EL CONGRESO DE LA RED CANARIA DE RESERVAS DE LA BIOSFERA PERSIGUE ALCANZAR UN PLAN DE ACCIÓN COMÚN A DESARROLLAR EN ESTOS ESPACIOS SOSTENIBLES

España cuenta con 48 espacios catalogados con esta categoría de los que siete pertenecen a Canarias

El Congreso de la Red Canaria de Reservas de la Biosfera, que se desarrollará en Tenerife los próximos días 13 y 14 de febrero, tiene como objetivo alcanzar una estrategia y un plan de acción común a desarrollar en las reservas canarias.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



A este encuentro se darán cita diferentes expertos en desarrollo sostenible como la representante del Programa MaB de la Unesco, María Rosa Cárdenas, la presidenta del Consejo de Gestores de Reservas de la Biosfera, Benedicta Rodríguez, y la presidenta del Consejo Científico del Comité MaB España, Marisa Tejedor, así como los representantes de las siete reservas de Canarias, entre otros.

El evento, que inaugurará la consejera de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, Nieves Lady Barreto, está organizado por la Viceconsejería de Medio Ambiente y contará también con la presencia de la viceconsejera Blanca Pérez y de la directora general de Protección de la Naturaleza, Susa Armas.

El encuentro tendrá lugar en la sede del Centro Oceanográfico de Canarias, en Santa Cruz de Tenerife, y contempla charlas magistrales, talleres y debates en las que los expertos analizarán la situación actual de estos espacios de gran valor natural y se pondrá en valor los recursos naturales que posee el Archipiélago para debatir cuáles son las mejores y más innovadoras medidas de gestión y conservación.

En el mundo hay 482 Reservas distribuidas en 102 países. España cuenta con 48 espacios catalogados con esta categoría de las que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

siete: La Palma, Lanzarote, El Hierro, Gran Canaria, Fuerteventura, La Gomera y el Macizo de Anaga en Tenerife, pertenecen a Canarias. La Comunidad Autónoma cuenta con las únicas Reservas de la Biosfera de los archipiélagos macaronésicos. Así que se tratará el tema tanto a nivel local, como regional, para acordar las pautas de una dinamización económica eficaz para estos espacios naturales.

Durante la cita, los expertos debatirán acerca de la educación, comunicación y divulgación que se realiza en Canarias con respecto a las Reservas de la Biosfera y sobre la gobernación y la gestión adaptativa de estos espacios. Además, se expondrán diferentes experiencias de administración que se realizan en cada isla, con el fin de compartir conocimientos y reforzar los puntos débiles.

El objetivo del Congreso es alcanzar un acuerdo sobre los textos constitutivos de una estrategia y un plan de acción con el propósito de que la Red juegue un papel relevante en la exploración de un desarrollo humano más sostenible que el actual, centrando la atención en la escala local, constituyendo áreas geográficas valiosas, cuyas poblaciones muestran una voluntad clara de ensayar un mejor desarrollo que el actual.

La primera jornada, que se celebrará el día 13 de febrero, está dirigida a técnicos, mientras que la segunda, fijada el día 14, está abierta al público interesado. Esta sesión abarcará la problemática del cambio climático y abogará por el fomento de la Economía Circular y Azul. También se hablará de la planificación turística y su desarrollo sostenible, así como de los objetivos de desarrollo sostenible de las Reservas de la Biosfera de Canarias.

EL CABILDO DESTINA 80.000 EUROS PARA LA PLAZA DEL MERCADO AGRÍCOLA EN BARLOVENTO

El Cabildo Insular de La Palma ha concedido una subvención directa de 80.000 euros al Ayuntamiento de Barlovento para la ejecución de los trabajos de la tercera fase del proyecto de creación de una plaza del mercado agrícola en esa localidad

La partida económica podrá ser empleada por el consistorio norteño para acciones tales como el cerramiento lateral este, la impermeabilización de la cubierta o la formación de escalones de hormigón para conectar la travesía a la plaza por la entrada oeste.



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



Se trata de la segunda subvención directa que la institución insular aporta a la terminación de esta infraestructura, para la que el Consistorio de Barlovento ya recibió el año pasado 35.000 euros.

El Cabildo Insular también ha concedido una subvención de 6.000 euros al Ayuntamiento del municipio norteño para cubrir gastos derivados de las acciones en torno a la campaña de Navidad, que englobaba aspectos como sorteos, publicidad o animación en la calle, entre otras.

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, y el vicepresidente, José Luis Perestelo, coinciden en señalar que las ayudas económicas mediante subvenciones directas que la institución insular hace llegar a los consistorios son un acicate importante para el desarrollo o puesta en marcha de proyectos que destacan por su importancia en el dinamismo socioeconómico de los municipios palmeros.



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

COAG

LOS PRECIOS EN ORIGEN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN ESPAÑA SON UN 58% INFERIORES A LOS DE ITALIA

Las cotizaciones del “virgen extra” en todos los mercados internacionales son superiores a las de nuestro país. La reducción de producción de aceite de oliva en el resto del mundo, por la vejería del olivar y los temporales, no ha repercutido hasta el momento en una subida de precios en España. COAG hace un llamamiento a los profesionales del sector para que sean responsables y no se dejen llevar por “estrategias comerciales especulativas e injustificadas”



El año 2019 comenzó con un precio medio del aceite de oliva de 2,51 euros el kilo en origen y 2,65 euros el virgen extra. Un año antes, el precio medio del aceite de oliva era de 3,56 €/kg y 3,62 el virgen extra.

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) denuncia que los precios en origen del aceite de oliva virgen extra en España se han situado durante la primera semana de febrero un 58% por debajo de los registrados en Italia. Los últimos datos ponen de manifiesto que en la semana del 1 al 7 de febrero el precio medio del aceite de oliva en origen se pagaba a 2,46 €/kg y a 2,62 €/kg el virgen extra. Son precios que se encuentran por debajo de los umbrales de rentabilidad, tal y como ya alertaba el mes pasado la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que en un estudio de 2012 fijaba en 2,73 euros el coste medio para producir un kilo de aceite. Estos precios llaman aún más la atención si los comparamos con los registrados en Italia, donde el virgen extra se situaba en la misma semana (5 de febrero) entre 6,10 y 6,20 euros el kilo, según los datos de la Cámara de Comercio de Bari.



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 reducción de producción de aceite de oliva en el resto del mundo, debido a la vejería del olivar y a los temporales, no ha repercutido hasta el momento en una subida de precios en España. Y según ponía de manifiesto el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación durante la celebración de la 36ª Mesa Sectorial del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa, las cotizaciones de la categoría virgen extra en todos los mercados internacionales son superiores a las existentes en España.

Y es que, tras los buenos precios registrados en la campaña 2016/2017, la campaña pasada (2017/18) destacó por una bajada de alrededor de un 24% de media. Y este año la situación no parece que mejore. El año 2019 comenzó, según el POOLred, con un precio medio del aceite de oliva de 2,51 euros el kilo en origen y de 2,65 euros por kilo el virgen extra, lo que significa aproximadamente un euro menos que un año antes, cuando el precio medio del aceite de oliva era de 3,56 €/kg y el del virgen extra, de 3,62 €/kg.

Por eso, COAG vuelve a hacer un llamamiento al sector y a la venta ordinaria de aceite por las cooperativas, para que no se venda el aceite de oliva a precios por debajo de la rentabilidad. Especialmente, porque no se dan las circunstancias para ello. Por un lado, la producción será menor a la prevista, debido al bajo rendimiento del fruto (en la provincia de Jaén, por ejemplo, se espera una producción de alrededor de 600.000 toneladas, frente a las 680.000 previstas en el aforo) y, por otro, el menor volumen de aceite que se espera a nivel internacional, con cosechas incluso un 50% menores en países como Italia.

El representante de COAG en la Interprofesional del Aceite de Oliva, Juan Luis Ávila, insiste que, "en la actual coyuntura, la ley oferta-demanda nos indica que los precios tendrían que mantenerse por encima de los costes de producción, ya que el incremento de aceite de oliva previsto en España no conseguirá compensar la caída de producción en el resto de los principales países productores. Estaremos vigilantes ante las previsiones interesadas al alza que suelen surgir desde distintos agentes del sector, con una finalidad claramente especulativa", ha apostillado Ávila.