

VIERNES, 8 DE MARZO DE 2019

EL DÍA.ES

EL ETIQUETADO DE LA MIEL ESPECIFICARÁ SU ORIGEN

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha aplaudido la propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para actualizar la norma de calidad de la miel, que obligará a identificar los países de origen de la miel y la proporción que aportan del producto

La organización agraria señala en un comunicado que esta propuesta supone un "paso adelante" y responde a la petición del sector de poner en marcha un etiquetado "realmente claro y útil" para los consumidores.

La nueva norma de calidad de la miel incluye en el etiquetado la relación de países de origen en sentido descendente y la incorporación del porcentaje de cada uno de ellos.

De esta forma se pretende evitar que legalmente se utilice el nombre y prestigio de la miel española, producida bajo los mayores estándares de calidad del modelo europeo y que contribuye a la conservación del medio ambiente gracias a los efectos beneficiosos de la apicultura, en productos que presentan una proporción de miel de origen español insignificante.

España es el principal productor de miel de la Unión Europea. Aunque otros países europeos han desarrollado normativa en este sentido, ninguno lo ha hecho de forma tan "clara y útil" para los consumidores, señala la entidad cooperativista.

EL DÍA.ES

EL PROYECTO DE LA CENTRAL DE CHIRA Y SORIA OBLIGA A EXPROPIAR 328 PARCELAS

Entre los afectados están la familia de Juan Carlos Valerón y miembros de la familia Del Castillo



El proyecto de la central hidroeléctrica que Red Eléctrica de España (REE) tiene prevista construir entre los embalses de Chira y Soria obligará a la expropiación de 328 parcelas en los municipios de San Bartolomé de Tirajana, Mogán y Tejeda, según recoge el proyecto, expuesto a información pública desde el pasado miércoles. Estas expropiaciones afectarán a los terrenos donde se ubicarán las distintas infraestructuras de esta instalación, desde las cavernas hasta la desaladora, pasando por la larga red de canalizaciones previstas.

Entre las expropiaciones previstas se encuentran terrenos propiedad de miembros de la familia del Conde de la Vega Grande de Guadalupe, suelos pertenecientes a la empresa Cementos Especiales S. A., propietaria de la cementera de Santa Águeda, tierras vinculadas al empresario Santana Cazorla a través de la empresa Puerto Rico S. A., o terrenos vinculados a la familia del futbolista Juan Carlos Valerón a través de la compañía Abrisajac S. L.

Además de todas las expropiaciones a diferentes empresas, el proyecto de la central hidroeléctrica de Chira-Soria también se expropia a decenas de particulares y administraciones públicas como el Ayuntamiento de Mogán, el Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, suelos del Cabildo de Gran Canaria y también del Gobierno de Canarias.

CANARIAS 7

CHIRA-SORIA PREVÉ EXPROPIACIONES EN 458 PARCELAS DE TRES MUNICIPIOS

El proyecto reformado propone la ocupación de pleno dominio de 213.569 metros cuadrados y la permanente de 65.089 en San Bartolomé de Tirajana y Mogán. La primera afectaría a 166 fincas y la segunda a 38. En Mogán el tendido eléctrico solo va al aire libre

La relación de bienes y derechos a expropiar para hacer realidad el proyecto reformado de la central hidroeléctrica de Chira-Soria y todas las instalaciones que incluye afecta en mayor o menor medida a un total de 458 parcelas de San Bartolomé de Tirajana, Mogán y Tejeda. La ocupación de pleno dominio se producirá en 213.569 metros cuadrados de esas 166 parcelas, 110 en San Bartolomé de Tirajana y



56 en Mogán, mientras que la permanente será de 65.089 metros cuadrados de 38 fincas, 23 y 15, respectivamente.



Dejando a un lado la línea de alta tensión para el transporte de la energía desde la central hasta la subestación eléctrica de Santa Águeda, en San Bartolomé de Tirajana la relación de bienes o derechos de necesaria expropiación incluye 234 parcelas. Serían 23 más sumando las fincas afectadas de algún modo por ese tendido eléctrico.

La superficie de pleno dominio que Red Eléctrica de España (REE) ocupará en San Bartolomé de Tirajana es de 199.259 metros cuadrados y la de ocupación permanente es de 34.517 metros cuadrados. En conjunto son casi 23 hectáreas.

En otras 124 parcelas de este municipio el proyecto de REE genera servidumbre aérea, subterránea o de paso y/o una ocupación temporal corta o de larga duración.

Entre los afectados en San Bartolomé de Tirajana hay decenas de particulares, algunas empresas como Cementos Especiales, Propiedades Cordiales y Mejoradas o Agrícola Arguineguín, y administraciones como el Cabildo, el Ayuntamiento y la Comunidad Autónoma.



En Mogán el proyecto obliga a la ocupación de pleno dominio de 14.310 metros cuadrados en 56 parcelas y la superficie de ocupación permanente es poco más del doble, en concreto 30.572 metros cuadrados repartidos entre 15 parcelas de las 112 afectadas en este municipio. El Ayuntamiento es el propietario al que más suelos se le ocuparán permanentemente. Suyas son 13 de esas 15 parcelas. Las otras dos son del Cabildo y suman una superficie de 15.819 metros cuadrados, es decir, más de la mitad.

El resto de afectados en este municipio lo son por servidumbres o por ocupación temporal.

Agregando las parcelas afectadas por el trazado de la línea de evacuación eléctrica, otras 88 en Mogán, frente a 23 en San Bartolomé de Tirajana, en este municipio la central supondrá expropiaciones en 200 parcelas.

Entre las fincas de Mogán que acogerán instalaciones de la central hidroeléctrica están las reservadas a la depuradora y a la estación de bombeo de Arguineguín, que suministrarán agua desalada a las presas. En su recorrido por este municipio la línea eléctrica discurrirá íntegramente al aire libre.

En Tejeda solo hay una finca catastral afectada por una ocupación temporal de larga duración de 2.618 metros cuadrados.

Sumando la superficie de ocupación de pleno dominio y la de ocupación permanente, la central expropiará 278.658 metros cuadrados.

HOMENAJE AL RANCHERO DE LA PRESA DE SORIA

Juan Ramírez Betancor se jubila tras más de 60 años atendiendo las labores de vigilancia del embalse de agua más grande de Archipiélago

No son muchos los que llegan a la jubilación de forma voluntaria con 60 años de trabajo dedicados a una misma empresa y con 84 años de edad. Este hecho en sí es todo un hito que merece el mayor de los reconocimientos públicos, por cuanto se convierte en más que un ejemplo.

La persona que alcanzó esta meta se llama Juan Ramírez Betancor y es el hombre que vio nacer el mayor embalse de agua de Canarias: la



presa de Soria, infraestructura que hizo suya y a la que dedicó como ranchero más de medio siglo de su vida.



Por este motivo, la Comunidad de Aguas La Lumbre realizó este pasado 6 de marzo un homenaje a Juan Ramírez Betancor, el vigilante de la presa de Soria durante 61 años. Un reconocimiento al que se unieron el Cabildo de Gran Canaria, la Asociación de Vecinos Guapil y el Ayuntamiento de Mogán.

Durante la ceremonia, celebrada en el muro de la presa, los presentes rindieron tributo a la larga trayectoria laboral de Juan Ramírez, que comenzó a trabajar en el embalse desde su edificación, en 1962, y que ahora, tras más de 60 años de servicio y con 84 años de edad, se jubila.

Huérfano de padre desde los ocho años, perdió a su madre a los 16 y con apenas 24 llegó al Barranco de Arguineguín, concretamente a Soria en 1958, año en el que comenzó a trabajar en la edificación de la carretera que une este barrio con la población de Cercados de Espino, para posteriormente sumarse al levantamiento del muro del embalse.

Años después tomaría la labor de guardia del recinto y distribuidor del agua, subiendo diariamente los 628 escalones de las instalaciones. Casado con la artesana de palma Pino Lorenzo, son padres de tres hijos –Juan Manuel, Ana y Macarena– y abuelos de



seis nietos. Actualmente todos ellos son residentes en el municipio de Mogán.

El consejero de Área de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, recalcó que Ramírez «ha visto nacer la presa, trabajó en su construcción y se jubila de forma voluntaria». «Estamos hablando de 60 años dedicados a una misma empresa, con más de 80 años de edad y eso ya es una particularidad», apuntó.

Por su parte, la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, que acudió acompañada del concejal de Obras Públicas, Ernesto Hernández, y la concejala de Cultura, Grimanesa Pérez, calificó a Ramírez «como un símbolo del lugar». «Le he comentado en esta ocasión a ver si la vida le da muchos años más y a partir de 2020 regresa para ver con sus propios ojos el nuevo ciclo que será el salto de la futura central hidroeléctrica Chira-Soria», señaló la primera edil moganera.

EL ÚLTIMO HERRERO DE LOS APEROS DE LABRANZA

José Cañada aprendió el oficio de la fragua con 9 años mientras ayudaba a su padre



Es el último herrero de los de fragua y martillo que quedan en la isla; y el último a quien la gente de campo puede todavía encargar herramientas y aperos, que en ningún otro sitio pueden encontrarse. Por eso dice José Cañada «que perdonen mi falta de modestia, pero



las instituciones deberían preocuparse porque el campo siempre necesitará una herrería», alguien que siga haciendo este tipo de herramientas que ya apenas se encuentran, ni siquiera en ferreterías, y que él lleva más de cincuenta años haciendo por encargo.

Elementos como sachos, rejadas para podar el tronco de la villa, plantones fraguados de acero en caliente y rastrillos; así como piezas de hierro exclusivas de lagares, arados y otros componentes de correajes de animales, que aunque pueda parecer que están ya en desuso, todavía se demandan.

Son estos pedidos específicamente elaborados en la fragua y otros más ligados a la cerrajería los que han mantenido el taller de Pepe Cañadas durante casi medio siglo con sus puertas abiertas y que han hecho que hoy día sea el último referente de este gremio.

Se inició en el oficio con apenas 9 años de edad, en plena posguerra, en el aprendizaje de la fragua ayudando a su padre al salir del colegio. «Eran tiempos muy duros, donde no quedaba otra que aprender un oficio y estudiar al mismo tiempo», rememora este maestro, «sin embargo, una vez terminé el bachillerato, algún gusanillo debió picarme, porque después de licenciarme de la mili decidí dedicarme por entero a la herrería de mi padre».

Y a partir de ahí empezó de cero a aprender a soldar y el oficio de la cerrajería que compaginado con la forja le permitieron ir abriéndose camino. En los primeros años cuenta que el negocio estaba en la venta de herramientas para el campo, destacando los arados, pero sin olvidar todo tipo de herramientas. Eso sí, sin prestar gran atención al sector naval, pues ya existían industrias específicas en Puerto Naos.

Posteriormente, con la llegada del turismo y el declive de la agricultura, «la demanda dio un viraje». Sobre todo hacia la cerrajería propiamente dicha, a la fabricación de puertas, ventanas o enrejados para hoteles, apartamentos, y con el tirón de la construcción el negocio se fue ampliando.

Sin embargo, tras la última crisis de la construcción y aunque su taller se ubica lejos de Arrecife, a medio camino entre la capital y San Bartolomé, son muchos los turistas y visitantes de la península, principalmente, los que acuden a visitarle para hacerle pedidos más artesanales de piezas. Faroles (similares a los que en su día diseño el



propio César Manrique) y otros elementos ornamentales aún salen con frecuencia. Una demanda que ha ido creciendo y que todavía le mantiene ocupado, «incluso más de lo que quisiera».

También elabora, bajo pedido, barbacoas de hierro forjado, espadas propias de los Ranchos de Paca, que ya nadie fabrica y que solo pueden hacerse a base de fragua y martillo; así como ballestas de vehículos todoterrenos, adornos, ornamentos, algún mueble y otras piezas que no se encuentran en ningún sitio porque ya nadie las fabrica y sin que pueda pensarse en un relevo generacional que mantenga este gremio cuando Pepe Cañada se jubile.

CAJAMAR EDITA UNA PUBLICACIÓN SOBRE EL VINO FRENTE AL DESAFÍO DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Cajamar ha editado una nueva publicación, titulada 'El sector vitivinícola frente al desafío del cambio climático' que ha sido coordinada por Raúl Compés y Vicente Sotés, profesores de la Universitat Politècnica de València y de la Universidad Politécnica de Madrid, respectivamente



La publicación describe los retos que afrontará la producción de vino en las próximas décadas y en su redacción han participado treinta profesionales de distintos ámbitos y países, que analizan las cuatro dimensiones del desafío del cambio climático para el sector vitivinícola: las interacciones entre vino y clima, los impactos sobre el



sector y las estrategias públicas y privadas tanto de mitigación como de adaptación.

Raúl Compés explica que "esta monografía es el resultado de la convergencia de tres preocupaciones. En primer lugar, la preocupación ciudadadana por los efectos negativos del cambio climático en nuestras vidas y en las de nuestros descendientes; en segundo lugar, por su impacto en el sector vitivinícola y, en tercer lugar, porque se hace menos de lo que se debería frente a la amenaza que representa".

Asimismo, Vicent Sotés muestra su convencimiento de que la uva y el vino se adaptarán y sobrevivirán al cambio climático, como siempre ha sido en sus aproximadamente 8.000 años de historia. Sin embargo, advierte, "lo que nos inquieta es el destino de nuestras viñas, la calidad de nuestros vinos y el futuro de la producción que ha conformado nuestros paisajes y culturas", y recuerda a continuación que "la pasión por el vino, como la pasión por la música, la pintura o por cualquier otro tipo de arte, es universal, no tiene fronteras, pero la relación afectiva que se establece con la vitivinicultura está ligada a unos territorios y sabores determinados, muchos de los cuales están ahora directamente amenazados".

Los coordinadores de la obra subrayan que el equilibrio de la madurez alcohólica junto con la madurez fenólica de la uva se va a convertir en el factor crítico de la vitivinicultura de calidad, y que la gestión del agua de riego va a ser la estrategia clave de adaptación en muchas zonas, con un aumento de los conflictos por su gestión y uso sostenible.

Además de estas cuestiones, Compés destaca que "la obtención de uva y vino va a requerir cada vez más conocimiento y capital científico y tecnológico de todo el proceso productivo, dado que la vitivinicultura tradicional no tiene capacidad para hacer frente a las múltiples alteraciones ambientales que están ocurriendo". En este sentido, Sotés añade que "este desafío no se podrá superar sin una nueva conciencia ecológica, que priorice la reducción de los impactos negativos de las actividades productivas y sus correspondientes huellas".



CANARIAS AHORA

AGRICULTURA CONVOCA LA EDICIÓN DE 2019 DEL CONCURSO DE VINOS AGROCANARIAS

Las bodegas locales con producciones en denominación de origen que deseen participar en esta cita disponen hasta el 12 de marzo, a las 13.00, para presentar las correspondientes solicitudes



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), ha convocado el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias, certamen regional de carácter anual que reconoce las mejores producciones vitivinícolas de las islas en doce categorías diferentes según el tipo de uva y el modo de elaboración.

Se podrán presentar a concurso los vinos producidos, elaborados y embotellados en el archipiélago con denominación de origen protegida (DOP) de la cosecha 2018 -exceptuando los crianzas, reservas, teas, dulces, de licor, espumosos y malvasías dulces-correspondientes a partidas calificadas y marcas comerciales presentes en el mercado.

Las bodegas que deseen participar en esta cita disponen hasta el 12 de marzo, a las 13.00, para presentar su solicitud, que podrá



descargarse y formalizarse a través de la sede electrónica de la Consejería en la dirección http://sede.gobcan.es/cagpa/.

Las solicitudes, acompañadas de la documentación que se detalla en la convocatoria, también podrán presentarse en el Registro General del ICCA, en la avenida Buenos Aires, en Santa Cruz de Tenerife, o en cualquiera de los registros administrativos autorizados.

El certamen se celebrará el 20 de marzo en Tenerife, donde tendrá lugar la primera fase, y el 27 de marzo en La Gomera, isla que acogerá la fase final. Entre las muestras presentadas, un panel de expertos catadores elegirá, mediante el sistema de cata ciega y en base a una ficha de cata acordada por el jurado, el Mejor Vino de Canarias 2018 -para la producción más puntada siempre que supere los 92 puntos sobre 100-, Mejor Vino Ecológico de Canarias 2018, Mejor Vino de Producción Limitada de Canarias y Mejor Imagen y Presentación, distinción que valora el etiquetado y diseño de las botellas de las producciones participantes.

El vino que haya obtenido la máxima puntuación en cada categoría - siempre que esta sea superior a 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro. Las producciones que superen los 85 y 80 puntos, recibirán los galardones Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

CANARIAS NOTICIAS

CONVOCADO EL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2019

Las bodegas que quieran participar en este certamen regional, organizado por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias a través del ICCA, podrán presentar su solicitud hasta el 12 de marzo

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), ha convocado el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2018, certamen regional de carácter anual que reconoce las mejores producciones vitivinícolas de las Islas en doce categorías diferentes según el tipo de uva y el modo de elaboración.





Se podrán presentar a concurso los vinos producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago con Denominación de Origen Protegida (DOP) de la cosecha 2017 o 2018- exceptuando los crianzas, reservas, teas, dulces, de licor, espumosos y malvasías dulces- correspondientes a partidas calificadas y marcas comerciales presentes en el mercado.

Las bodegas que deseen participar en esta cita disponen hasta el 12 de marzo, a las 13.00 horas, para presentar su solicitud, que podrá descargarse y formalizarse a través de la sede electrónica de la Consejería en la dirección http://sede.gobcan.es/cagpa/ Las solicitudes, acompañadas de la documentación que se detalla en la convocatoria, también podrán presentarse en el Registro General del ICCA, en la Avenida Buenos Aires, en Santa Cruz de Tenerife, o en cualquiera de los registros administrativos autorizados.

El evento se celebrará el 20 de marzo en Tenerife, donde tendrá lugar la primera fase del certamen, y el 27 de marzo en La Gomera, isla que acogerá la fase final. Entre las muestras presentadas un panel de expertos catadores elegirá, mediante el sistema de cata ciega y en base a una ficha de cata acordada por el jurado, el "Mejor vino de Canarias 2017"- para la producción más puntada siempre que supera los 92 puntos sobre 100-, "Mejor Vino ecológico de Canarias 2017",



"Mejor vino de producción limitada de Canarias" y "Mejor imagen y presentación", distinción que valora el etiquetado y diseño de las botellas de las producciones participantes.

El vino que haya obtenido la máxima puntuación en cada categoríasiempre que ésta sea superior a 90 puntos-será distinguido con la Gran Medalla de Oro. Las producciones que superen los 85 y 80 puntos, recibirán los galardones Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

El certamen, que se viene desarrollando desde el año 2000, se ha convertido en una eficaz herramienta para la promoción de los vinos canarios ya que constituye un apoyo importante para los productores, al permitirles afrontar la comercialización de sus producciones con el respaldo del reconocimiento obtenido en este concurso.

Los vinos premiados podrán utilizar el distintivo oficial del galardón únicamente para el lote presentado al certamen. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente y promocionará los vinos galardonados en los eventos que organiza a lo largo del año, así como en las distintas actividades en las que participa.

A las bodegas participantes se les cubrirán los gastos de inscripción y logística en el concurso que anualmente organiza el CERVIN. Asimismo tendrán derecho al abono de los gastos correspondientes a la participación en el concurso nacional de vinos que se acuerde en el Consejo de la Viña y el Vino. En ambos casos se aplicará únicamente para los vinos que hayan sido admitidos en la presente edición del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias.

Para conocer todos los detalles de la convocatoria se recomienda consultar las bases publicadas en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) del 5 de marzo.

EL APURÓN

EL VINO VEGA NORTE ROSADO 2018, PREMIADO EN BERLÍN

El vino Vega Norte Rosado 2018 ha obtenido una distinción en el "Berliner Wein Trophy 2019 – World's largest OIV wine contest", logrando el premio Berliner Gold. Se trata, según informan desde la organización, de la cata internacional de vinos más grande e



importante de Alemania. Un nuevo premio que suma esta casa a su amplio palmarés

