



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, 5 DE ABRIL DE 2019

### CANARIAS AHORA

#### **CINCO DETENIDOS EN EL NORTE DE TENERIFE POR SUPUESTAMENTE ROBAR UNOS 1.000 KILOS DE AGUACATES**

Agentes del Equipo Roca de la Guardia Civil pillaron 'in fraganti' a ese grupo de presuntos ladrones; en ese momento, fueron recuperados cerca de 300 kg de los 1.000 sustraídos, que ya han sido devueltos a sus legítimos propietarios



Agentes de la Guardia Civil pertenecientes al Equipo Roca, especializado en la investigación de robos agrícolas y ganaderos, han detenido e investigado a cinco personas como presuntas autoras de un delito continuado de robo con fuerza en fincas del norte de la isla de Tenerife de aproximadamente 1.000 kg de aguacates.

El operativo, denominado Calibre Norte, se encuadra dentro del dispositivo de la Guardia Civil contra el robo en instalaciones agrarias, con el fin de intensificar los controles preventivos en zonas susceptibles de robo en explotaciones agrícolas por su peculiaridad orográfica y sus condiciones recónditas, al ser en esta época del año cuando se genera la mayor producción del género hortofrutícola.



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

Estas cinco personas, con vínculos comunes, actuaban de forma segregada e independiente, conociendo todos ellos muy bien la zona en la que iban a ejercer los robos. Actuaban a plena luz del día en horas de tarde, y tenían controlado el horario de tránsito de los medianeros y trabajadores de las fincas y los accesos a ellas.

Una vez en las fincas, sustraían los aguacates cargándolos en sacos de 50 kg y transportándolos en furgonetas tipo pick up. En otras ocasiones, ocultaban los sacos entre la maleza de la zona para cargarlos posteriormente de forma paulatina.

Gracias a la investigaciones realizadas por los agentes de la Guardia Civil integrantes del Equipo Roca, se pudo sorprender en una de las actuaciones y de forma in fraganti a ese grupo. Fruto de ello, fueron recuperados cerca de 300 kg de los 1.000 sustraídos, que ya han sido devueltos a sus legítimos propietarios.

## **ABC CANARIAS**

### **EL HISTÓRICO QUESO DE CANARIAS: ALEGRÍA EN LA COCINA DEL PRESENTE**

Ya desde la Conquista de Canarias el queso en las islas comenzó a producirse en Pavón, Juncalillo, Llano del Poleo, Tegueste o Valleseco





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 1494 el gobernador de Gran Canaria, Alonso Fajardo, ordenó la creación de los primeros ayuntamientos de la época en la isla. Con los pastos existentes, comenzó a llegar animales de la Península. Fernández de Oviedo afirma sobre sus viajes a Canarias que existían ya «cameros y cabritos y vacas en pie y carne salada». Es sabido de Colón llevó en algunos de sus viajes excelentes quesos canarios.

Sin embargo, en 1678 fray José de Sosa en su «Topografía», asienta que el ganado vacuno era desconocido en el archipiélago y que los antiguos canarios desconocían el modo de «quesear». Otros cronistas destacaban después que el queso canario, tras la Conquista, comenzó a producirse en El Gusano, Pavón, El Galeote, Pavoncillo, Pico Viento, Los Roquetes, Tirma, Los Cercados, Juncalillo, Verdejo, Llano del Poleo, Artazo, Buenavista, Los Parralillos, La Solapilla, Maninidra, Cercado Grande, La Retamilla y el Inciensal. En estas zonas se produce los mejores quesos de las islas. En el resto de las islas, la calidad es extraordinaria.

### Experiencia

La mejor Tarta de Queso de España es la de Fernando Alcalá, de Kava en Marbella (Málaga), según determinó este mes de abril un jurado organizado por Gastroactitud y compuesto por el pastelero Paco Torreblanca como presidente, la cocinera Susi Díaz (La Finca, una estrella) y Teresa Gutiérrez (Azafrán), Ana Belén González Pinos, el heladero riojano Fernando Sáez (Obrador Grate y José Carlos Capel).

Las tartas finalistas fueron las elaboradas por Nicolás Reyes, Cañadio (Madrid), Jesús Fraguas y Ovidio Ferenández, Carbón Negro (Madrid) y Cristina Codina Ascanio, Cheese Las Palmas (Las Palmas de Gran Canaria)

Este certamen estaba en el «I Foro del Queso en Gran Canaria» cuyo objetivo principal es reivindicar la cultura del queso y convertir a la isla en una referencia internacional. Esto se promociona por el Cabildo de Gran Canaria con los programas «Gran Canaria Me Gusta» y «Saborea Gran Canaria».

### Agenda

Hasta el seis de abril, en Valverde: La herreña Plaza Virrey de Manila alberga la Feria de la Tapa Alvarita Padrón, donde degustar la siempre sorprendente gastronomía de esta isla.



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

Este 6 y 7 de abril en La Orotava: Un año más el Museo Etnográfico de Píñolere es el escenario de la Feria del Queso de Canarias, en su novena edición, y que este año estará dedicada a los quesos artesanales de Tenerife.

El seis y siete de abril: Lanzarote celebra la VII Feria del Queso y la Cabra mañana sábado y hasta el domingo, con talleres, catas, showcookings y actuaciones musicales.

El seis de abril en la zona de ocio El Pino acoge la XI Muestra de Vinos Y Tapas de Arafo, donde degustar estos productos acompañados de actuaciones musicales y muchas más actividades.

El ocho de abril en Las Palmas de Gran Canaria Nagoya Sushi School presenta, en colaboración con la AMP, un Taller de Sushi gratuito de la mano de Hirotoshi Ogawa, Director del World Sushi Skills Institute de Japón y de la Copa Mundial de Sushi.

El diez de abril la Cava de Agüere acoge la presentación de la cosecha 2018 de Endemic Winery y sus vinos elaborados en Vilaflor, Tenerife.

En Tegueste La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) imparte el 10 de abril un Taller denominado "Mucho más que queso" que guiado por la Master en Producción y Comercialización de Quesos, Zebina Hernández, nos acercará a este producto.

#### Vinos de premio

Brumas de Ayosa Blanco seco, elaborado por la SAT Viticultores Comarcal Valle de Güímar, de la Denominación de Origen Protegida Valle de Güímar, ha sido distinguido con el premio al Mejor Vino de Canarias 2019 en el Concurso Oficial Agrocanarias. Ferrera Blanco seco Ecológico (DOP Islas Canarias) ha sido designado como Mejor Ecológico, Ferrera Blanco seco Único (DOP Valle de Güímar), como Mejor Imagen y Presentación, y Gran Salmor dulce (DOP El Hierro), como Mejor Vino elegido por los Enólogos de Canarias, distinción nueva en esta convocatoria.

El certamen, que distingue los mejores caldos con Denominación de Origen de las Islas, contó en esta ocasión con la participación de un total de 173 vinos, entre los que un panel de catadores profesionales del Archipiélago seleccionaron durante tres jornadas, mediante el sistema de cata ciega, las 34 producciones premiadas (30 medallas y cuatro distinciones especiales) en esta decimonovena 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

### Lanzarote en Nueva York

El recién inaugurado Mercado Little Spain en Nueva York, cuyos propietarios son el popular Chef José Andrés y los hermanos Ferrán y Albert Adriá, cuenta con un vino blanco de Lanzarote en sus cartas, más concretamente el Malvasía Seco Bermejo de la DO Vinos de Lanzarote.

El Mercado Little Spain es un espacio de más de 3.200 metros cuadrados en el que no faltan las paellas hechas con fuego de leña, como marca la tradición, nuestros mariscos o las ya mundialmente famosas tortillas de patatas o tapas, en lo que pretende ser una cocina española adaptada a los tiempos actuales en un entorno inspirado en los típicos mercados de nuestro país.

Con esta nueva incorporación ya son muchos los restaurantes de la Gran Manzana que con nuestros afamados vinos y que, además, por este medio se interesan en saber y conocer todo sobre la isla de los volcanes.

### Diplomacia gastronómica de Canarias

El miércoles, día 10 de abril, el Hotel Orfila de la capital será el escenario elegido para presentar la Nueva Cocina Canaria en Madrid con motivo de la Feria Madrid Gourmets.

Una degustación de los quesos y vinos ganadores en el Concurso Oficial Agrocanarias dará paso a un cóctel con las elaboraciones exclusivas de los chefs German Ortega (La Aquarela, Gran Canaria) quien deleitará con Taco de millo crujiente y jurel «encebollao», Aguacate majao con camarones de Mogán y rabanito asado y Ravioli esférico de queso flor, hidromiel de Palma; Alberto Margallo (San Sebastián 57, Tenerife) lo hará con Causa de papa negra, calamar, alioli de ajo negro y camarón soldado ligeramente marinado en cítrico, Cabrito de Lanzarote confitado, brioche de mojo rojo y mayonesa de batata y Romerete ahumado y cocinado a baja temperatura, cantarela de La Esperanza, millo y cilantro; por último Joao Faraco (Coentro, Lanzarote) sorprenderá con Salmorejo, tomate Tinajo y patudo curado, Berenjena con yogurt de cabra y ceniza y Merluza negra con ortiguilla y chipotle.

### Comida de Asia en Tenerife

El Restaurante Jaxana, en Santa Cruz de Tenerife, recupera sus formatos de inmersión gastronómica, los ya conocidos «Cómete Jaxana» que, durante todo el año, nos van descubriendo de manera



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

monográfica las gastronomías y particularidades de cada uno de los 12 países que habitualmente forman parte de la inspiración de su carta y representan la base de su concepto gastronómico.

En esta ocasión, su propuesta es conocer Camboya con un menú degustación que nos descubrirá las particularidades de la gastronomía camboyana o jemer (Khmer), una cocina de fusión natural entre las gastronomías chinas, indias y francesas, que esta vez incluirá platos como los deliciosos Pahut, auténticas tortitas tradicionales de pescado y gambas o el Lok Lak de sobrecostilla de wagu nacional.

Dicen los que han visitado y saboreado aquel país que, para entender la gastronomía de este lugar, una de las primeras cosas que hay que tener en cuenta es que los camboyanos casi nunca comen en casa, haciendo de los restaurantes y puestos callejeros de comida un punto de reunión entre los ciudadanos. El paladar camboyano es abierto y da acceso a un amplio abanico de sabores enfocados siempre en la frescura de los ingredientes y la simplicidad en la cocina, resaltando sus complejos aromas y texturas.

#### La Palma potencia sus productos

La localidad palmera de Los Llanos de Aridane consiguió congregarse en la Isla de La Palma a los mayores especialistas en aguacate a nivel mundial. Un destacado número de especialistas científicos y agrícolas lograron atraer hasta el Museo Benahorita de Los Llanos a más de 500 inscritos entre los que destacaban técnicos agrícolas, pequeños y medianos productores, estudiantes y periodistas.

En estas Jornadas los asistentes pudieron profundizar y compartir conocimientos en torno al cultivo, la comercialización, las mejoras, los entresijos de las normativas estatales y europeas, así como acercarse a un estudio comparado con las soluciones y problemáticas de los principales países productores como México o Chile.

El viernes y sábado, y como colofón, los asistentes tuvieron la oportunidad de maravillarse y sorprenderse con las evoluciones que proponía un excelente plantel de cocineros que compartieron con los asistentes sus insospechadas aplicaciones y elaboraciones usando el aguacate como ingrediente principal; Juan Carlos Padrón, Jonatan Gómez Luna, Xano Saguer, Niki Pavanelli, Juan Carlos Rodríguez Curpa o Pedro Hernández navegaron por caminos completamente diferentes pero que dejaron con la boca abierta tanto a entendidos 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

el fruto verde como a estudiantes de hostelería y cocina presentes en la sala.

Finalmente el sábado llegó el turno de la jornada más festiva y popular, ya que el museo de la localidad palmera y sus exteriores se llenaron de curiosos y aficionados al buen sabor que disfrutaron de degustaciones ofrecidas por numerosos restaurantes palmeros: acompañados con los vinos de DO La Palma, cada día mejor valorados en el panorama gastronómico nacional e internacional.

### El pescado de la Aldea

El Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás pondrá en marcha en este año un punto de primera venta de pescado, en la playa del municipio, acometiendo un proyecto muy demandado por los pescadores del municipio, al tiempo que el Gobierno de Canarias mejorará los cuartos de pertrechos, como medida para que el sector pesquero no desaparezca en el municipio. El Cabildo de Gran Canaria colabora en este proceso.

## **EL APURÓN**

### **EL ÁREA DE AGRICULTURA DEL CABILDO ESTABLECE UNA HOJA DE RUTA INICIAL PARA EL FOMENTO DEL CULTIVO DEL OLIVO EN LA PALMA**

El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, ha establecido una hoja de ruta inicial para el fomento del cultivo de olivos en la isla. La iniciativa se desprende de una reunión que el departamento que dirige el consejero José Basilio Pérez mantuvo recientemente con un grupo de personas interesadas en el objetivo global de la institución insular de poner en valor aquellos cultivos sobre los que hay un interés real para buscar la diversificación en nuestra isla, tal y como se está haciendo actualmente con el aguacate, el café o el almendro

Según explica el consejero, “la hoja de ruta inicial pasa por conocer la realidad actual del cultivo en la isla y emprender acciones de asesoramiento y formación, para una posterior comercialización de la aceituna y/o el aceite. Si bien estamos hablando de un cultivo que aún no tiene una presencia destacada en nuestra isla, sí que es cierto que hay un interés creciente por su implantación”.



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



José Basilio Pérez detalla que los datos del último mapa de cultivos de nuestra isla dan cuenta de una expansión lenta y continuada del olivar, que en 2008 apenas contaba con 0,82 hectáreas mientras que en el mapa de 2017 se reflejaban un total de 10,72 hectáreas de olivar. En cuanto al reparto por municipios, El Paso abarca casi 3,5 hectáreas; Tijarafe, cerca de 2; Puntagorda con casi 1,5; Garafía con casi 1,4 y Fuencaliente con alrededor de 1.

El consejero insular de Agricultura asegura que “el olivo constituye un cultivo interesante, debido tanto a las experiencias ya existentes en la isla con resultados más que prometedores, como a la climatología de La Palma y a la poca agua que requiere. En definitiva, es un cultivo que puede contribuir a diversificar la oferta de productos agroalimentarios de producción local. En este sentido, cabe destacar el premio Oliva de Oro que obtuvo el aceite que produce Juan José Santos Cabrera en Fuencaliente en el concurso regional que convocó el Cabildo de Tenerife el año pasado”.

El consejero reseña que en la referida reunión entre el Cabildo y el grupo de agricultores interesados en la materia, se apostó más por unas aceitunas o un aceite local de calidad que no por competir en cantidad con otras regiones experimentadas. Al respecto, se abordó la importancia que tiene cada una de las fases del cultivo del olivo, destacando la selección de los plantones, las técnicas de plantación y las actuaciones sobre el olivar, todo ello en la búsqueda del éxito deseado de la recolección de aceitunas 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

Basilio Pérez recuerda el taller teórico y práctico de introducción al conocimiento de los aceites de oliva que organizó la institución insular junto al Ayuntamiento de El Paso y el Aula de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna, donde se informó, durante dos jornadas, sobre los conceptos y labores relacionadas con el olivo desde su implantación hasta la recolección, además de la introducción a los asistentes en la cata de aceite de oliva virgen a través del análisis sensorial.

Por último, el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca hace un llamamiento a aquellas personas que se dediquen al cultivo del olivo a ponerse en contacto con el Cabildo a través de las Agencias de Extensión Agraria existentes en la isla, para que llegado el caso, puedan incorporarse a este trabajo coordinado.

### **TODO LISTO PARA LA CELEBRACIÓN DE LA IV EDICIÓN DE LA FERIA DEL VINO DE SANTA CRUZ DE LA PALMA**

Ya está todo listo en la capital palmera para disfrutar este sábado 6 de abril de la IV Edición de la Feria del Vino de Santa Cruz de La Palma. Un encuentro enogastronómico en el que se darán cita 8 bodegas palmeras con vinos con D.O. Vinos La Palma, y un total de 11 stands de restauración en los que los asistentes degustarán fantásticos pichos





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 esta IV edición de la Feria del Vino, a los establecimientos se les ha pedido que utilicen productos locales en sus elaboraciones, así como que las hagan en formato pincho o similar de cara a ser más respetuosos con el medio ambiente, generar menos residuos y evitar el uso de plástico. En este sentido se pondrán a la venta en la propia feria, bandejas conmemorativas del veinticinco aniversario de la D.O., que servirán de apoyo para las tapas y las copas. Así mismo, se ha trabajado con cada establecimiento sobre los alérgenos que contienen o no las distintas elaboraciones, y se indicarán de forma visible para dar garantía al consumidor.

Al igual que en ediciones anteriores, se volverán a instalar stands en los que el visitante, intercambie tickets que previamente haya comprado por importe de 1,50 €, por los pinchos diseñados y elaborados para la ocasión o por vinos con Denominación de Origen “La Palma”, servidos en copas de cristal de nuevo diseño que podrán llevarse como recuerdo de su paso por la feria, previo pago de 1,50 euros por unidad.

La parte musical estará presente durante toda la jornada gracias a la aportación de la Asociación de Empresarios Casco Histórico de Santa Cruz de La Palma, y correrá a cargo de la Asociación Cultural Los Pinchadiscos del Pantano y el concierto en directo de La Banda 2TOO CLOSE. Además, los sorteos de varios lotes de vino y la información turística a manos del C.I.T. TEDOTE, complementarán la jornada.

Crema de queso fresco, peto curado y pimientos; Mini mollete de costilla asada con miel de Tagoja; Quesitos con quesitos; Quesitos explosivos; AbraCABRAda en salsa; Triquesito; Cerdo glaseado de frutos rojos sobre crujiente de plátano; Antipasto de rabil sobre crujiente de pan; Croquetas de peto asado, chorizo y puchero de trigo palmero; Tartaleta con espuma de queso curado las cuevas y pera al vino tinto; Brocheta de carrillera y boniato; Warp de caballa y queso palmero; Saquito de carne de cabra y setas; Croquetas de atún; Arepas; Pastelitos; Brochetas de cerdo; Mini hamburguesas variadas; Mini-Burguer; Ensalada; La ración vegana y la Delicia Vegana... son las creaciones que podremos degustar en la IV Edición del Encuentro Enogastronómico de Santa Cruz de La Palma 2019, elaboradas por las empresas de restauración: La Isla de Goya, TÉ con Te, Spar La Palma- Cinnamon Gastro Bar, Gastrobar Maroparque, El Negresco, La Osa Menor Café, Veg Art Natural Food, Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera, La Chalana, El Consejo Regulador de La D.O.P Queso Palmero y El Departamento 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

Hostelería del I.E.S. Virgen de Las Nieves. Estas elaboraciones irán acompañadas de las marcas de vinos acogidas a La Denominación de Origen La Palma: Teneguía/Llanos Negros y Mil7ochentaynueve de Fuencaliente, Tendal y Vega Norte/TAEDIUM de Tijarafe, Tamanca de El Paso, Vitega y Piedra Jurada de Garafía y Viñarda de Puntagorda.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Vinos La Palma', el Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, y la Asociación de Empresarios del Casco Histórico, agradecen la colaboración del Cabildo Insular de La Palma, Spar La Palma, Delegación de La Palma de la Cámara de Comercio, CIT TEDOTE- Asdetur, Consejo Regulador de La D.O.P. "Queso Palmero", Hielos Las Tocas, AGUSA y Próteas de La Palma.

### **POLÍTICA TERRITORIAL LLEVA A GARAFÍA LAS CHARLAS FORMATIVAS SOBRE EL CONTROL DE ESPECIES VEGETALES INVASORAS**

Técnicos de la Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias imparten este viernes, 5 de abril, a las 18:00 horas, en la casa de la Cultura de Santo Domingo, una nueva charla sobre el control de especies exóticas invasoras, destinada a asociaciones de voluntariado medioambiental de Garafía y Barlovento y con asistencia abierta al público en general





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 charla, para la que no es necesaria inscripción previa, tiene como finalidad informar a los voluntarios y voluntarias y a todas las personas interesadas sobre la metodología adecuada para afrontar los trabajos de erradicación de estas especies que están causando un grave problema medioambiental en La Palma y en otras islas del Archipiélago.

A los asistentes se les entregará, además, un ejemplar de la guía divulgativa elaborada por los técnicos de la Viceconsejería de Medio Ambiente para dar a conocer las especies más extendidas por las Islas y los métodos para su identificación y gestión. La publicación se financia dentro del Programa de Cooperación Interreg MAC 2014-2020.

El sábado, 6 de abril, de 09:00 a 13:00 horas, tendrá lugar la primera experiencia práctica en campo en una parcela cedida para la actividad por el Ayuntamiento de Breña Baja y ubicada en El Socorro. En esta actividad, que complementa todas las acciones formativas teóricas llevadas a cabo hasta la fecha, participarán los voluntarios y voluntarias que han asistido a algunas de las cinco charlas que ya se han impartido en diferentes comarcas de la Isla.

Como finalización de la actividad se prevé realizar una plantación simbólica de algunas especies propias del hábitat natural donde se van a eliminar las especies invasoras y que han sido cedidas por el Cabildo Insular de La Palma, que también colabora en la realización de esta actividad.

Estas acciones formativas de carácter teórico y práctico acompañan a los trabajos que desde septiembre de 2018 viene desarrollando la Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias orientados al control y erradicación de algunas de las especies vegetales invasoras que están alterando los ecosistemas naturales de la isla de La Palma.

Una parte de las acciones se han centrado en el Parque Nacional de La Caldera de Taburiente y el resto se están llevando a cabo en diversos municipios donde se ha detectado la presencia de especies con un comportamiento expansivo muy elevado. Es el caso, por ejemplo, de las piteras o piteros (*Agave sisalana* y *Furcraea foetida*) y del rabo de gato (*Pennisetum setaceum*), que fueron introducidas como especies ornamentales en la Isla y que actualmente se 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

naturalizado en muchos hábitats generando graves problemas de conservación.

## COAG

### IPOD MARZO 2019. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE MARZO.



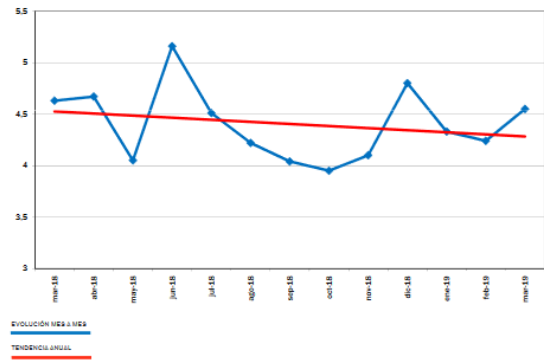
#### IPOD Marzo 2019 Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,79	4,70	5,95	495%	IPOD AGRÍCOLA 4,88
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,39	4,89	2,05	105%	
ACELGA	0,50	2,05	4,10	310%	
AJO	0,66	5,40	8,18	718%	
ALCACHOFA	0,43	2,92	6,79	579%	
BERENJENA	0,26	1,74	6,69	569%	
BROCOLI	0,40	2,36	5,90	490%	
CALABACÍN	0,27	1,63	6,04	504%	
CEBOLLA	0,48	1,22	2,54	154%	
CHAMPIÑÓN	1,90	3,85	2,03	103%	
COLIFLOR	0,35	1,71	4,89	389%	
LECHUGA	0,18	1,08	5,89	489%	
PATATA	0,38	1,11	3,08	208%	
PEPINO	0,50	1,94	3,88	288%	
PIMIENTO ROJO	0,94	2,59	2,76	176%	
PIMIENTO VERDE	0,90	2,21	2,23	123%	
REPOLLO	0,25	1,54	6,16	516%	
TOMATES DE ENSALADA	0,66	2,15	3,26	226%	
ZANAHORIA	0,41	1,03	2,51	151%	
FRESÓN	1,07	3,45	3,22	222%	
LIMÓN	0,21	2,13	10,14	914%	
MANDARINA	0,25	1,57	6,28	528%	
MANZANA	0,37	2,04	5,51	451%	
NARANJA	0,14	1,42	10,14	914%	
PERA	0,51	1,98	3,88	288%	
PLÁTANO	0,89	2,43	2,73	173%	
TERNERA 1*	4,07	16,11	3,98	298%	IPOD GANADERO 3,31
CORDERO	2,73	10,42	3,82	282%	
POLLO	0,91	3,15	3,46	246%	
CERDO	1,19	5,59	4,70	370%	
CONEJO	1,93	5,88	3,04	204%	
HUEVOS M	0,85	1,44	1,69	69%	
LECHE VACA	0,30	0,75	2,50	150%	
<small>* Lechuga (€/ud); Espárrago verde (€/manojos); Huevos (€/docena); Ternera (€/kg canal); Conejo (€/vivo); Cordero (€/vivo de 25 kg y pasual 1%); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna entamadas; Cítricos (incluida recolección)</small>					IPOD GENERAL 4,55

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(ver evolución IPOD en la siguiente página)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2019

