



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

JUEVES, 11 DE ABRIL DE 2019

LA PROVINCIA

TEJINA ACOGERÁ EJEMPLARES DE OVEJA PALMERA PARA EVITAR SU EXTINCIÓN

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias busca la fórmula para hacer más rentable la cría de esta especie autóctona de la que quedan menos de 250 cabezas de ganado en la Isla Bonita



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias trasladó ayer a 18 ejemplares de oveja palmera a Tenerife para evitar su extinción. La finca que el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias tiene en Tejina, en el municipio de La Laguna, acogerá a la mitad de estos animales. Allí se buscarán fórmulas para hacer rentable la cría de este tipo de ganado y tratar de aumentar su población. El resto, serán trasladadas a la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, donde servirán a los alumnos para hacer sus prácticas de ganadería.

Esta es una de las medidas que el Gobierno de Canarias ha tomado con urgencia debido al descenso en el número de ejemplares de esta



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

raza autóctona, que en la actualidad no alcanza las 250 cabezas de ganado en todo el Archipiélago. La poca rentabilidad que tienen este tipo de ovejas -que solo se utilizan para la producción cárnica, pero no para obtener leche o lana-, unida a los ataques de los perros asilvestrados que han matado a muchos ejemplares en La Palma, han diezmando su población en los últimos años.

El presidente de la Asociación de Criadores de Oveja Palmera, Ángel Custodio, manifestó que hoy en día apenas quedan 10 núcleos de población de estos animales, de los que ocho pertenecen a ganaderos particulares y los dos restantes a instalaciones de instituciones públicas.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Narvay Quintero, apuntó que debido al grave peligro de desaparición que afronta esta raza, el Ejecutivo regional se ha visto obligado a tomar medidas, como la implantación de un banco de geoplasmas y la puesta en marcha de un libro genealógico donde se contabilizarán los nacimientos de los nuevos ejemplares?. Asimismo, se investigará si esta raza puede volver a ser utilizada para producir leche y de esta manera animar a que nuevos ganaderos empiecen a criarla.

Para el profesor del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, Juan Capote, la mejor manera de preservar una raza es hacerla rentable? y puso como ejemplo al cochino negro, que desde hace tiempo se ha convertido en un producto gastronómico de excelencia en el Archipiélago. Para Capote, este debería ser el camino a seguir en el caso de estas ovejas autóctonas, ya que está demostrado que producen una carne más cardiosaludable que la de otras razas ovinas más comerciales?.

Este experto apuntó que a diferencia de otros tipos de oveja, la palmera es más pequeña y uniforme. Su color blanco y su ausencia de cuernos también son otros de los rasgos identificativos de esta raza.

Además de la producción de carne o leche, la cría de este tipo de ganado podría tener otro tipo de beneficios, por ejemplo, en la lucha contra los incendios forestales, ya que se trata de unos animales que debido a su forma de alimentación limpian por completo los terrenos dificultando que el fuego se extienda.



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

UN PERITO CIFRA EN 700.000 EUROS LA ESTAFA CON ACCIONES DE AGUA EN ARICO

Durante los últimos días han sido cerca de 300 las personas que han declarado en la Audiencia al sentirse víctimas de la venta reiterada de participaciones de una galería a lo largo de tres décadas



Un perito cifra en algo más de 700.000 euros el alcance de la presunta estafa llevada a cabo con la venta reiterada de las mismas acciones de agua de la galería La Sorpresa de Arico. En los últimos días, son casi 300 las personas que han declarado en la Audiencia Provincial sentirse víctimas de esta trama que comenzó en 1975 y se extendió hasta los últimos años de la pasada década. El resultado fue que el precio de las acciones bajó de los iniciales 300 euros a apenas 30, con el consiguiente daño a los agricultores afectados, algunos de los cuales se arruinaron y se quedaron sin agua para el riego.

Las acusaciones particulares que representan a los centenares de vecinos afectados piden tres años de cárcel para cada uno de los dos imputados, A.M., que ejercía como presidente, y S. D., el secretario, y el pago de una multa de 6 euros durante siete meses. La posible responsabilidad civil quedaría fijada en la ejecución de la sentencia.



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 Fiscalía considera que efectivamente hubo delito, pero muestra sus dudas de que los dos acusados sean los verdaderos responsables. El presunto autor sería J. D., hoy fallecido y padre del secretario, a quien se le atribuye haber urdido y consumado toda la trama. Durante estos días se han contado numerosos casos, como el de un hombre que vio como las 28 acciones de las que era titular fueron vendidas en cuatro ocasiones u otro que se quejó de haber perdido más de 50.000 euros con este fraude.

En total, la Comunidad era propietaria de casi 1.500 participaciones cuyo número se triplicó a causa de las sucesivas reventas. Las irregularidades, según las acusaciones, también llegan al punto de que el presidente nunca fue elegido por la Junta, pese a lo cual firmaba y daba el visto bueno a estas operaciones. La trama adquirió tales proporciones que acabó saltando por los aires y dejó al descubierto el engaño. Las acusaciones, al contrario de lo mantenido por la Fiscalía, sí creen que los investigados sean responsables de lo ocurrido. En el caso del presidente se le atribuye haber estado presente en muchas de estas operaciones cuando eran cerradas por la persona que antes ocupaba este cargo, padre del otro acusado para el que hacía de chófer.

Un abogado de la acusación habló de reiterados incumplimientos en los estatutos, de una presunta estafa continuada y falsedad en documento mercantil, en el que los dos acusados fueron ?cooperadores necesarios?. El fiscal, sin embargo, cree que el secretario e hijo del que se considera auténtico responsable, también sufrió las consecuencias de esta estafa al ser propietario de 300 acciones cuyo valor cayó en picado.

Los abogados de la defensa mantuvieron que se trata de un asunto que podía haberse resuelto hace años en la vía civil, mientras que en la penal no existen suficientes elementos para demostrar los cargos. Recordaron que casi todos los testigos admitieron que no sabían cuántas acciones tenían y que las imprecisiones en los relatos fueron constantes. Tampoco reconocían a los acusados, excepto a uno porque era tertuliano en una tele. Eligio Hernández, que ejerció como defensor, sostuvo que hay indicios racionales e inequívocos de que el único responsable fue el presidente fallecido, mientras que su hijo ?se enteró del desaguado cuando ya había muerto y tampoco se le puede acusar de haberse beneficiado de la trama porque ni siquiera recibió la herencia. Por ello, coincidieron en pedir la absolución de los dos imputados.



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.D. dijo que se vio sorprendido por su buena fe al confiar en el expresidente. Cuando me contaron lo que había ocurrido estaba desayunando y ha sido el desayuno más trágico de mi vida. Conocía a J.D. de muchos años y nunca dudé de su honestidad y caballerosidad. Estoy seguro de que sus hijos también desconocían lo que estaba ocurriendo y que para ellos todo esto ha sido un trago tenebroso.

CANARIAS NOTICIAS

EL PROGRAMA GRAN CANARIA ME GUSTA SUMA COMO SOCIO AL MERCADO DE TELDE PARA LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

Con esta nueva adhesión ya son 11 las superficies de alimentación que forman parte de esta iniciativa del Cabildo



El programa Gran Canaria Me Gusta del Cabildo suma como socio al Mercado Municipal de Telde para identificar en sus instalaciones los productos de la tierra y favorecer así la promoción y comercialización



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 las exquisiteces de los sectores agrícolas, ganadero y pesquero de la Isla.

La consejera de Industria y Comercio, Minerva Alonso, y el presidente de la Cooperativa de Comerciantes de este mercado, Juan Fernando Pérez, firmaron el acuerdo de adhesión y con esta nueva incorporación son ya 11 las superficies de alimentación que participan en esta iniciativa transversal del Cabildo de Gran Canaria para aumentar las ventas de estos productos, diversificar la economía e incrementar la soberanía alimentaria.

El Mercado de Telde se suma así a los Mercados de Vegueta, Central, Altavista y El Puerto, en la capital grancanaria, además de a Makro, Alcampo, Spar, Unide, El Corte Inglés e Hiperdino, quienes identifican desde hace meses las elaboraciones isleñas en sus establecimientos para que sean reconocidos por los consumidores, explicó Alonso.

El recinto de Narea, en el barrio de Los Llanos, contará por tanto también con cartelería de Gran Canaria Me Gusta para que los clientes puedan conocer y comprar productos como quesos, vinos, frutas, verduras, pescados y carnes de Gran Canaria.

A partir de ahora, la treintena de comerciantes que forman parte de la Cooperativa identificarán los productos para diferenciarlos, una iniciativa que beneficiará tanto a los clientes, porque sabrán de dónde proviene lo que compran, como a los empresarios, porque será un valor añadido, destacó Pérez tras la firma del acuerdo, en el que estuvo acompañado por Carmen Rosa Florido y Ana del Pino Jiménez, miembros de la junta directiva.

Gran Canaria Me Gusta es un trabajo conjunto de las áreas de Industria y Comercio, Soberanía Alimentaria, Turismo y Desarrollo Económico para lograr el objetivo de incrementar la demanda en el mercado local, lo que también ha permitido dar a conocer los productos de la Isla fuera de Canarias en eventos como Alimentaria en Barcelona y el Salón Gourmet de Madrid.

El programa también ha puesto en contacto a directores de compra de las grandes superficies y a profesionales del sector de la restauración con los productores para crear nuevas sinergias y oportunidades de negocio, ha elaborado un Catálogo de Productos de Gran Canaria con 250 manufacturas y productos frescos agroalimentarios y pesqueros y ha realizado cocina en vivo en 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

establecimientos de los socios con materia prima de la Isla. Además, cada año celebra la Feria Gran Canaria Me Gusta donde concentra en un único espacio las exquisiteces de la Isla.

EL NURYANA CONSTRUYE 57 HUERTOS ESCOLARES PARA FOMENTAR LA AGRICULTURA, LA NUTRICIÓN Y LA NATURALEZA

El alumnado de primaria y secundaria conocerá los beneficios de una alimentación equilibrada y sana gracias a este nuevo espacio



El Colegio Nuryana hace una apuesta por la formación y sensibilización del alumnado en materia medioambiental y ecológica con la construcción de 57 huertos escolares. Este nuevo espacio potenciará el conocimiento de la agricultura, la nutrición y la naturaleza y contribuirá al fomento de una alimentación sana.

Los huertos escolares son una parte importante dentro del proceso educativo. Por este motivo el Nuryana ha creado nuevas instalaciones para un mayor número de estudiantes, proporcionando un huerto a cada grupo desde primaria hasta el primer ciclo de secundaria.



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 proyecto, coordinado por los componentes del departamento de ciencias (Carlos Calzadilla, Juan Carlos de la Paz, Cande González, Lali y Esperanza Chaín) se basa en el mantenimiento de un terreno ubicado bajo el nuevo edificio de bachillerato de más de 400 metros cuadrados dividido en parcelas.

El alumnado de primaria comenzará con la plantación de diferentes tipos de lechugas, beterradas, papas, pimientos, cebollas, ajos, millo, rábanos y puerros. Por su parte, el alumnado de la E.S.O. trabajará con acelgas, espinacas y judías. Además del trabajo agrícola desde la asignatura de Ecología de 4º de la ESO se realizará un estudio pormenorizado del proceso de germinación, fases del crecimiento, mediciones concretas, impactos de plagas, etc.

Dieta sana en los recreos

Lo que se persigue a través de esta propuesta es, principalmente, la sensibilización ambiental entre el medio rural y la juventud acercándola a la naturaleza. Esto se logrará gracias a la enseñanza activa sobre la horticultura, nutrición, producción y consumo de alimentos saludables, fomento de un estilo de vida sano, formación medioambiental y ecológica, así como el conocimiento de nuevas hortalizas y frutas, entre otros aspectos.

Por otro lado, también existirá una enseñanza práctica basada en el consumo en los recreos de una dieta sana, natural y variada para un mejor desarrollo mental y físico, luchar contra problemas de trastornos alimenticios y, sobre todo, convertirlo en un espacio para el disfrute dentro del centro desarrollando valores de convivencia, participación y colaboración.

EL APURÓN

CUSTODIO: “SI LA GENTE NO CRÍA, SOLO CON LAS INSTITUCIONES NO SE PUEDE MANTENER LA OVEJA DE RAZA PALMERA”

El presidente de la Asociación de Criadores señala que la principal causa de la caída del censo son los ataques de los perros

El presidente de la Asociación de Criadores de la Oveja Palmera, Ángel Custodio, señala que la situación de esta raza autóctona es “muy preocupante” dada la importante caída que ha experimentado



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 censo en los últimos años, especialmente debido a los ataques de los perros a las pequeñas granjas.



El traslado de 18 ejemplares a Tenerife, donde el ICIA va a realizar un importante trabajo en la conservación y estudio de esta raza, responde a esta situación, tal y como se ha venido informando estos días, si bien Custodio advierte de que “si la gente no va criando, con lo que crían las instituciones solo no se puede mantener la raza”. En cuanto a la decisión de trasladar estos ejemplares a Tenerife, advirtió de que “no va a salvar la raza, pero algo hará”.

En la actualidad, según las cifras aportadas por el presidente de la Asociación, existen alrededor de 150 ovejas reproductoras y seis o siete carneros, mientras que estima el nacimiento de corderos en menos de un centenar. Custodio recuerda que llegaron a estar por encima de los 300 ejemplares.

El presidente de esta entidad está convencido de que la principal causa de esta caída en el censo de la raza ovina palmera son los ataques de perros. “Todo el mundo me dice que tendría un grupo de ovejas, pero la gente no está dispuesta a estar cuidando un animal todo el año para que después llegue un día y encontrarlas muertas o mal heridas”.



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

Además está el hecho de que “las nuevas generaciones no están mucho por la labor de cuidar animales”. Al igual de que “ya nadie las ordeña”. “Puede ser un animal que puede dar leche como las cabras y hacer queso, pero ahora mismo nadie lo está haciendo”. En este sentido, Custodio ha solicitado la realización de un estudio sobre la producción lechera, como con la cabra.

GARAFÍA CELEBRA LA TERCERA EDICIÓN DE LA FERIA DEL QUESO LO NATURAL

El Ayuntamiento de Villa de Garafía organiza la tercera edición de la Feria del Queso “Lo Natural”, que se desarrollará el próximo domingo 14 de abril en la plaza José Mata, en el barrio de Las Tricias. Esta iniciativa quiere seguir poniendo en valor el sector primario, dinamizando el sector quesero que es uno de los principales motores del municipio



En este encuentro gastronómico, el público asistente podrá degustar quesos de 15 queserías del municipio que expondrán sus diferentes variedades entre frescos, tiernos, semicurados y curados, los cuales podrán acompañar con los vinos de las bodegas El Níspero, Piedra Jurada, Vitega y Tagalguén. También estará presente la empresa



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

Sabores de Garafía exponiendo sus productos. La tapa de queso y la copa de vino se podrán adquirir por el módico precio de un euro.

Además dentro de la programación de la feria, que se iniciara a las 12:00h hasta las 17:00h, se han preparado diferentes actividades como una charla de sobre tecnología en la elaboración de queso artesanal impartida por Isidoro Jiménez, técnico del Instituto Canario de Calidad Alimentaria, una demostración de elaboración de queso a cargo de la quesería La Centinela, sorteos para el público asistente y todo ello ambientado con las actuaciones musicales de las parrandas "El Lagar" y "Son del Norte".

Otro de los platos fuertes del evento será el "II Concurso de Catadores por parejas" organizado por la Asociación de Catadores El Almud, donde cada pareja participante tendrá que superar diferentes pruebas identificando diferentes tipologías de quesos según su ahumado, curación o zona de producción, las inscripciones para dicho concurso estarán abiertas hasta el viernes 12 o agotar las plazas, para inscribirse pueden hacerlo a través del teléfono 922 400 029 ext. 3 o a través del correo electrónico alorenzo@garafia.org.

El concejal de Desarrollo Local, Empleo, Ganadería y Agricultura, Borja Rodríguez, destaca "la importancia de seguir trabajando en pro del sector primario, donde este tipo de eventos dan a conocer la calidad de nuestros productos fuera del municipio, además de dinamizar con actividades barrios como Las Tricias" por último Rodríguez agradece a todas las entidades colaboradoras y al personal del Ayuntamiento su participación para sacar adelante este tipo de eventos.

PATRICIA PERDOMO, DE 'PIEDRA JURADA', ACERCA LOS VINOS DE LA PALMA A EL HIERRO

El Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna organiza este jueves 11 de abril a las 19:30 horas en el Centro Cultural Ana Barrera Casañas de La Frontera, el evento cultural Sobre las Nubes, Vinos de Altitud

Sobre las Nubes, Vinos de Altitud, contará con una invitada especial la joven bodeguera palmera Patricia Perdomo Hernández que brindará un dialogo con la periodista Haridian Marichal Niebla, para hablar sobre las realidades del sector vitivinícola en La Palma y 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

Canarias, y que concluirá con una cata guiada de diferentes vinos de las bodegas Viñarda, Noroeste de La Palma, y Piedra Jurada.



Patricia Perdomo Hernández, con solo 25 años, ya es el motor del resurgimiento de los vinos de la bodega familiar bajo la marca Piedra Jurada. Se trata de un ejemplo activo, de que el relevo generacional en este sector vitivinícola de Canarias, y en especial de La Palma es posible; un relevo con formación, conocimientos e inquietudes por crecer y dar a conocer el mundo del vino.

El evento cuenta con un aforo limitado, por lo que se tendrá en cuenta las inscripciones previas a través de la página web del Aula www.gestionenoturistica.com

Un evento de ida y vuelta

El evento es la devolución de la visita que el bodeguero herreño Carmelo Padrón, realizó a la Villa de Garafía el pasado año para dar a conocer la cultura vitivinícola del municipio de La Frontera, y en esta ocasión de nuevo la Universidad de La Laguna a través de su Aula sirve de puente para dar a conocer a la población herreña los vinos de la comarca noroeste de La Palma.



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

Además de contar con la colaboración de los dos cabildos de El Hierro, y La Palma, los ayuntamientos de La Frontera, y Garafía, la Denominación de Origen de Vinos de El Hierro, y la emisora Radio Luz.