

LUNES, 6 DE MAYO DE 2019

EL DÍA.ES

CANARIAS ADELANTARÁ LOS 8 MILLONES PARA EL RIEGO SI MADRID NO CUMPLE

Fernando Clavijo estima que tendrá preparada la convocatoria de estas subvenciones en unos 30 días ante la importancia que suponen para el campo isleño y los incumplimientos del Estado



El Gobierno de Canarias adelantará la ayuda estatal de 8 millones para el agua de riego, que reclama el sector primario canario, "si siguen sin llegar" esas partidas. Lo dejó claro ayer el presidente regional, Fernando Clavijo, durante una reunión con el Consorcio de Comunidades de Regantes del Noroeste de Gran Canaria. Clavijo estimó que la administración autonómica podría tener preparada en unos 30 días esta convocatoria de ayudas para la captación de agua destinada al riego agrícola, con cuyas bases trabaja ya el Ejecutivo autonómico junto al sector, según un comunicado oficial de Presidencia.

El presidente informó de que desde hace unas semanas "se viene trabajando junto a las organizaciones profesionales agrarias y el resto de los sectores implicados en la convocatoria 2018 de estas ayudas,



que están incluidas en el Régimen Económico y Fiscal". Clavijo precisó que se han dado "ya instrucciones para que el crédito comprometido con el Estado, que aún no ha sido transferido, sea ya incluido en los presupuestos de la comunidad autónoma y así evitar que ese retraso no afecte a la convocatoria".

Estas ayudas promueven una eficacia energética en la captación de agua de pozos y galerías destinada a la agricultura y ganadería de las Islas, "ayuda que debe reflejarse en una disminución del recibo de agua de los profesionales del sector primario, que pagan el doble y en ocasiones hasta el triple que sus homólogos de la Península", matizó Fernando Clavijo.

El líder nacionalista recordó que estas subvenciones están incluidas en el Régimen Económico y Fiscal, del Estatuto de Autonomía de Canarias, y subrayó acto seguido "el trabajo del sector primario de las Islas para arrancar el compromiso del Estado de cumplir este precepto" con el archipiélago.

LA PROVINCIA

EL CABILDO ESCONDE AL JUEZ DOCUMENTOS PARA LA ADQUISICIÓN A DEDO DE AMURGA

Funcionarios desvelan la propuesta de agosto de 2016 para comprar las fincas por 4,4 millones | El consejero Daniel Reyes pide que los papeles se aporten al Juzgado





El Cabildo de Gran Canaria ocultó hasta ahora documentos sobre la compra de Amurga, entre ellos el de la propuesta de adquisición de las tres fincas por un precio total de 4,44 millones de euros en agosto de 2016, un año antes de iniciarse el procedimiento para crear una Bolsa de Fincas Rústicas para reforestación y de la convocatoria pública por la que el gobierno insular de Antonio Morales acordó pagar 4,06 millones de euros por esos terrenos. Entre los propietarios de las parcelas, situadas en San Bartolomé de Tirajana, figuran la esposa y cinco cuñados de Román Rodríguez, exvicepresidente del Cabildo y líder de Nueva Canarias.

Este documento de la Consejería de Hacienda y Presidencia, firmado el 4 de agosto de 2016 y entregado ahora por los funcionarios del Cabildo, había sido requerido por los grupos de la oposición desde hace dos meses al no estar incluido en el expediente administrativo para la compra de las tierras de Amurga.

No obstante, se tenía conocimiento de su existencia por el contenido de un correo interno entre dos departamentos del Cabildo que sí había salido a la luz. En ese email se reconocía que había un folio con "tachaduras" realizadas durante una reunión con el responsable de Economía y Hacienda, Pedro Justo.

A raíz de esta nueva documentación, el consejero de Unidos, Daniel Reyes, solicitará una copia de estos papeles para incorporarlos al recurso que ha interpuesto ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo Número 6 de Las Palmas de Gran Canaria para anular la compraventa.

Reyes entiende que se trata de una información "clave" para demostrar que el procedimiento posterior ha sido "un traje a medida" para acabar comprando las tres fincas de Amurga por más de cuatro millones de euros.

En los nuevos papeles hay una propuesta del Servicio de Patrimonio en la que se plantea la adquisición directa de siete fincas rústicas, en las que figuran la denominación, el término municipal en el que se encuentra, la superficie y el precio.

Las tres parcelas de los familiares de Román Rodríguez aparecen recuadradas respecto a las otras cuatro y sus precios subrayados, con un número de orden de la más cara a la más barata. También se incluye un comentario a bolígrafo que señala textualmente: "Ya



hemos adquirido alguna, creo que la denominada Amurga I. Por favor, actualizar datos para comprar".

La Consejería que dirige Pedro Justo, siempre según ese documento, proponía adquirir la finca Amurga I (Umbría de Fataga) por 393.422 euros, la Amurga II por 3.852.883 euros y la Amurga III (Lomo Gordo) por 199.602 euros. En total, 4.445.853 euros.

Tras una convocatoria pública a la que se presentaron 87 propietarios, y que en opinión de los cuatro grupos de la oposición - PP, Unidos, Podemos y CC- está "plagada de irregularidades" para favorecer a unos determinados vendedores, el consejo de gobierno del Cabildo acordó el 28 de diciembre de 2018 la adquisición de esas tres fincas por un total de 4.068.640 euros, divididos en 382.170 por Amurga I, 3.463.965 euros por Amurga II y 222.505 euros por Amurga III.

Valoraciones

Por tanto, el departamento de Pedro Justo ya estaba dispuesto a pagar 4,44 millones de euros en el año 2016, unos 377.000 euros más de los que se fijaron dos años después como valor económico de los terrenos, aunque entre ambas fechas y propuestas de compra cambió la superficie de las tres fincas.

Así, Amurga I aparece con 485.647 metros cuadrados en el documento conocido ahora, mientras que en el expediente de la compra figuran 525.067 metros. En Amurga II esa diferencia es de 4.409.100 metros frente a 3.884.024 metros, respectivamente, mientras que en Amurga III sí aparece una superficie semejante, 255.900 metros frente a 255.919 metros. Por tanto, en la propuesta de compra del año 2016 las tres fincas sumaban 5.150.647 metros cuadrados y en el acuerdo del consejo de gobierno de 2018 se redujeron a 4.665.010 metros cuadrados.

Los precios fijados por el Cabildo en ambas fechas contrastan con las valoraciones de los terrenos que hicieron los propios familiares de Román Rodríguez. Así, el 27 de febrero de 2018, al presentar la solicitud a la Bolsa Insular de Fincas Rústicas, el representante de los vendedores, José Victoriano González Rodríguez, exinterventor del Ayuntamiento de Santa Lucía y cuñado del líder de NC, ofreció un "precio indicativo" de 0,35 euros por metro cuadrado, es decir, 1,63 millones de euros por la totalidad de los terrenos.



Tres semanas después, el 22 de marzo de 2018, José Victoriano González registró en el Cabildo un escrito en el que se quejaba de los "estrictos y rigurosos límites" del Anexo IV de las Bases Reguladoras del procedimiento para crear la Bolsa de Fincas Rústicas, por lo que propuso que incluyeran otros elementos de valoración, con los que el precio de sus terrenos alcanzaría los 0,78 euros por metro cuadrado. En total, 3,63 millones de euros, justo dos millones más del "precio indicativo" que había puesto al presentar su oferta.

A juicio del cuñado de Román Rodríguez, "los límites del citado Anexo IV de las Bases impidieron a los ofertantes matizar el precio final de la venta de sus fincas", en el sentido de que "tienen unas características y unos elementos anexos que conllevan la necesidad de su determinación y debida valoración aparte, a los efectos de que su precio final se ajuste en todo lo posible a su valor real".

En tres escritos dirigido al presidente Antonio Morales, uno por cada parcela, José Victoriano González señala que "dentro de las fincas ofertadas hay pistas forestales, aljibes, cuevas, tuberías, manantiales de agua y otros elementos que son susceptibles de valoración diferenciada" a la oferta indicativa. Igualmente, añade, se debe aumentar el precio porque los terrenos de Amurga "se hallan situados en Espacio Natural Protegido, en zona estratégica y forman parte de la Reserva de la Biosfera".

<u>Sospechas</u>

De ahí nace una de las principales sospechas sobre la compraventa de los terrenos de Amurga. ¿Por qué el cuñado de Román Rodríguez habla de "estrictos y rigurosos límites" en el precio indicativo si en las Bases de la convocatoria pública para ofrecer las fincas rústicas no se establece a los vendedores ningún tope máximo ni mínimo en el precio que pueden ofertar?

De hecho, el Anexo IV publicado en el Boletín Oficial de la Provincia el 7 de febrero de 2018 es solo una ficha para que los vendedores indiquen el precio ofertado por metro cuadrado. En esas bases publicadas en el BOP tampoco se citan las siete comarcas preferentes, sino que se incluyeron con posterioridad en la web del Cabildo para excluir a los terrenos que no estuvieran en esas siete zonas. La mayoría de las ofertas quedaron fuera.

No fue hasta cuatro meses después del escrito de José Victoriano González a Antonio Morales, el 31 de julio de 2018, con la aprobación



de las Bases del Procedimiento Restringido para la compra de suelo rústico, cuando el Cabildo establece en el BOP las siete comarcas (Corredor Pinar de Tirajana y Amurga, Entorno de la Finca de Osorio, Medianías de Gáldar y Santa María de Guía, Corredor Los Tiles de Moya-Barranco Oscuro, Corredor Inagua-Roque Nublo, Medianías de Telde-Ingenio-Agüimes-Santa Lucía y Cuenca Alta del Barranco de La Mina), fija un precio máximo de 0,50 euros por metro cuadrado e incluye en el pago final la denominada Valoración de Criterios Complementarios e Infraestructuras Anexas, similar a la que había reclamado previamente el familiar de Román Rodríguez.

Tras pasar la primera selección en base a las siete comarcas, en la que solo quedaron las tres fincas de Amurga y otras cuatro, José Victoriano González ofertó 0,45 euros por metro cuadrado, lo que suponía un precio total de 2,09 millones de euros por las tres parcelas.

Tras valorarse aparte los demás elementos, el gobierno insular de NC-PSOE aprobó la compra de esos terrenos por casi el doble, 4,06 millones de euros, con el consiguiente rechazo de todos los grupos de oposición. Ese precio final equivale a una media de 0,87 euros por metro cuadrado, superior incluso a los 0,78 euros en que habían valorado las fincas sus propios dueños.

Los socialistas, al conocer el nombre de los vendedores y los detalles del procedimiento, han advertido a sus socios de NC que no apoyarán esa compraventa si se vuelve a plantear en un consejo de gobierno.

La operación está paralizada por el propia Consejería de Hacienda y Presidencia a la espera de un informe sobre los deslindes de los terrenos públicos, que no se había realizado pese a que era obligatorio.

Al tener conocimiento de esta nueva documentación, el consejero Daniel Reyes, que en enero interpuso un recurso contencioso-administrativo contra el acuerdo del gobierno de Morales, va a requerir que esa propuesta de compra del año 2016 se incorpore al expediente que ya ha sido entregado por el Cabildo al Juzgado.

A su juicio, la mejor alternativa que tiene el pacto NC-PSOE para resolver esta polémica, que incluso podría llevar a la vía penal si el gobierno sigue adelante con la adquisición, es realizar una revisión de oficio por no haberse tenido en cuenta los deslindes y anular todo el



procedimiento. En caso de no hacer nada, los propietarios podrían reclamar indemnizaciones al Cabildo por no cumplir el acuerdo de compra del pasado 28 de diciembre, en un consejo de gobierno urgente y extraordinario.

DE LA CIUDAD AL CAMPO PARA AMASAR QUESO

La Fiesta del Queso se desarrolla entre miles de foráneos | Francisco González y Tania Rivero fueron reconocidos por su labor de queseros



El municipio de Guía celebró ayer su tradicional Fiesta del Queso (que cumple 42 años), a la que acudieron miles de personas procedentes de todos los municipios. Los jóvenes protagonizaron parte de la jornada al demostrar que el oficio de pastor no pertenece sólo a las generaciones más mayores.

Dejarlo todo para ir a vivir al campo, trabajar la tierra y cuidar cientos de ovejas. Parece una fantasía, un sueño o un retiro espiritual. Sin embargo, es la realidad por la que han pasado decenas de hombres y mujeres que actualmente se dedican a las queserías. Un negocio que parece no tener cabida en los tiempos modernos y, contra todo pronóstico, ha atraído la atención de bastantes jóvenes en los últimos años.



La Fiesta del Queso de Montaña Alta -en el municipio de Guía- es una de esas ocasiones en las que la experiencia de la vejez y la frescura de la juventud se únen para mostrar y vender sus productos a los vecinos y al resto de foráneos que se acercan deseos de probar los curiosos quesos que se producen en los municipios norteños: Gáldar, Moya y Guía. El buen tiempo acompañó en una jornada amenizada por la música folclórica, la artesanía y la buena comida, que además coincidió con la celebración del día de la madre.

Francisco González y Tania Rivero, matrimonio de treintañeros, ejemplifican a la perfección esta realidad social. La falta de trabajo estable, de ilusión y de ganas les encauzó por los caminos que llevan al mundo campestre, donde el aire es más puro y los olores queman las narices. En el Cortijo de Galeote desarrollan su actividad desde hace cinco años. Su jornada comienza con el mismo despertar del sol, frente a un paraje verde de las medianías de Gáldar. Un trabajo que no tiene horarios, ni descansos. Un sacrificio constante al que no quieren renunciar. "Renuncié a todo, pero esto no lo cambio por nada", asevera con una sonrisa Rivero, procedente del municipio de Telde. "Me dedicaba a la administración de un comercio, y actuaba como dependienta en ocasiones concretas", explica la muchacha, a quien el amor la impulsó a cambiar de profesión y de vida.

González se crió entre animales. Sus padres se han dedicado a la ganadería, así como gran parte de su familia. Cuando decidió, junto a su mujer (a quien conoció en la adolescencia), relevar la tarea de sus progenitores y dedicarse al ganado, obtuvo mucha ayuda. "Los primeros años fueron muy complicados para nosotros, sin mi suegro no sé que hubiéramos hecho", asevera con una risa nerviosa la joven, recordando aquella época. Rivero habla de Ángel González, mejor conocido en la zona como 'Lalo'. Por otra parte, aunque les llena de orgullo continuar con la tradición de este ámbito del sector primario, Rivero y González le aportan algunos toques de modernidad al negocio. "Estamos invirtiendo para crear una página web donde poder anunciarnos y permitir que los clientes habituales hagan sus pedidos", sostienen con emoción. "Internet es lo que vende hoy en día, aunque nosotros tenemos una clientela fiel", aseguran.

Jóvenes pastores

El matrimonio fue escogido en esta edición por el Ayuntamiento de Guía para brindarles un homenaje. Un acto que se realiza cada año como forma de agradecer a los queseros su sacrificada tarea, que asimismo perpetúa la tradición canaria y el patrimonio artesanal de la



Isla. "Para nosotros es un orgullo: lo recibimos con alegría, ilusión y algo de timidez", admiten con sinceridad.

El berrido de las ovejas, el zumbido de las ovejas y el olor a potaje de jaramago recién hecho inundan una jornada de tradiciones, donde los queseros del norte son los auténticos protagonistas. Quesos de todos los tamaños, colores y sabores son expuestos en las decenas de puestos instalados en el pequeño pueblo de Montaña Alta. "Nuestra especialidad es el queso de tuno indio; una rareza por la que somos reconocidos", afirma Esmeralda Santana, una mujer joven que lleva siete años dedicada al mundo de la ganadería junto a su marido, Airam Rivero. Ambos proceden de Las Palmas de Gran Canaria, donde tienen afincada a su ganado compuesto por más de 500 ovejas y desarrollan su labor en el Cortijo de El Gusano. El matrimonio también es un ejemplo de esa atracción que sienten algunos jóvenes por el mundo del campo.

"Ninguna de nuestras familias se dedica a los animales, ni al sector primario: todo comenzó por unos amigos", asevera Rivero, en referencia a los queseros de el Cortijo de Caideros, Benedicta Ojeda y Cristóbal Moreno. El cambio de sus vidas fue completamente radical. De las fuerzas armadas, en el caso de Rivero, y de una pastelería, en el de Santana, al oficio tradicional. "Somos de los pocos ganaderos que realizamos la trashumancia: la hacemos desde San Lorenzo hasta Gáldar", aseguran orgullosos. Su estilo de vida salpicó a sus familiares y amigos. "Al principio poca gente lo entendió; pero, por ejemplo, mi padre se impresionó tanto que dejó su empleo como chapista para dedicarse a pastorear", aseveró Rivero con una sonrisa.

Historias similares le han ocurrido a otros queseros del Norte. Milagrosa Moreno elaboraba queso a pequeña escala cuando era pequeña, para acompañar a su madre. Nunca pensó que llegaría a dedicarse a eso de forma integral en un futuro, pero lo hizo. Cuando conoció a a José Juan Gil, su marido, lo dejó todo para dedicarse a las ovejas y las cabras. "Fue complicadísimo, pero gracias que tenía a mis suegros para enseñarme", sostiene. Ahora, de este oficio no la saca nadie. "He defendido nuestros productos, de la Quesería Campo de Guía, por todas las ferias; nos va muy bien así", asevera. De hecho, afirma que fue una de las primeras queseras que se asomó en la primera edición de la Fiesta del Queso. "Los pastores, que son personas de campo de los pies a la cabeza, no querían promocionarse: a mí no me importaba, trabajé muchos años en un supermercado y tenía soltura de cara al público", explica sonriendo.



Esta edición de la Fiesta del Queso en Montaña Alta transcurrió con alegría e ilusión. El Ayuntamiento aprovechó para reconocer, por sorpresa, a Santiago Suárez, párroco de Montaña Alta en la década de los 70 cuando nació esta celebración de la cual fue uno de sus principales artífices. "Suárez llegó a llenar la Iglesia de semillas de papas, porque los agricultores no tenían almacenes: apoyó muchísimo a la agricultura", afirmó emocionado el alcalde de Guía, Pedro Rodríguez.

El campo y sus animales. Un trabajo que se desarrolla de sol a sol, todos los días de la semana. Un no parar, agotador para los que no lo viven y gratificante para quien lo hace. Los oficios tradicionales hacen un llamamiento a la sociedad. Y los jóvenes responden con respeto, y con ganas de aprender.

LA FERIA DE LA FRESA CONGREGA EN VALSEQUILLO A CERCA DE 16.000 PERSONAS

La novedad de este año fue el taller infantil de cocina impartido por el chef Daniel Orihuela, del Hotel Cristina | El concurso de postres registró 26 participantes



Desde primera hora de la mañana Valsequillo se convertía en una auténtica fiesta gastronómica. Cerca de 16.000 personas acudían a la llamada de la séptima edición de una feria que ya cuenta con el reconocimiento y el valor que le otorgan los numerosos visitantes que cada año se dan cita en el municipio, la Feria de la Fresa de Valsequillo. El sabor único de un producto que ya es seña de



identidad de la zona, un atractivo programa de actividades para degustar y conocer de primera mano las cualidades de la fresa y el buen ambiente de un municipio que se vuelca con el visitante, convertían este domingo en una jornada familiar perfecta ya desde bien temprano, con cifras récord en asistencia y dulces para degustar.

La jornada arrancó temprano, decenas de stands atestó las calles y puso a prueba al recién llegado a la hora de decidirse entre las deliciosas tartaletas de Chano Benítez, los zumos, los batidos o las espectaculares fresas con nata. Para cualquiera de ellas las colas resultaban interminables. "Más de media hora llevamos esperando", aseguraba Rosi Álamo, de Sardina, "pero merece la pena". "Y tanto", respondía su hermana Amalia, masticando aún su tartaleta. "Esto sabe a Valsequillo", contaba feliz. Chano sabe que su puesto es el más demandado, por eso este año ha puesto a disposición de los visitantes más de 3.500 tartaletas, todo un récord con respecto a años anteriores y 80 cubetas de helado de fresa. "Aquí la gente espera como si es una hora", sostuvo. ¿El secreto?. "No te lo digo", respondió rotundo antes de soltar una carcajada.

Completando la oferta, deliciosas fresas con nata, refrescantes zumos, batidos de fresas naturales servidos bien fríos, todo tipo de helados y una curiosa iniciativa, fresas caramelizadas que hicieron las delicias de los asistentes. Ni un solo puesto se quedaba libre en ningún momento de la mañana. Tampoco los stands ubicados en el mercado municipal, donde todos los visitantes pudieron adquirir fresas llegadas directamente desde el campo para disfrutar en su mesa con toda la frescura y sabor. Así se convertía en habitual la imagen de viandantes cargando pilas interminables de cajas de fresas. Una de las novedades más atractivas de la VII Feria de la Fresa de Valseguillo fue la Masterclass de cocina infantil, que logró congregar a más de 60 pequeños cocineros y dejando con las ganas a otros muchos. Los niños, ataviados con pequeños delantales, y manejando morteros y fresas, fueron capaces de preparar, a las órdenes del chef Hotel Cristina Daniel Orihuela y todo su equipo, una deliciosa salsa de fresas y tomate para acompañar un cherne marinado. También aprendieron a elaborar una exquisita paulova de fresas, gominolas caseras y un goloso postre con flores comestibles. Lo más interesantes es que hemos conseguido que los niños unan tradición y modernidad, declaraba el Orihuela. Y además animarlos a comer fruta y a comer sano.



Una de las citas más esperadas fue el tradicional concurso de postres, congregaba a numerosos asistentes, que no quisieron perderse el espectáculo de unas auténticas obras de arte elaboradas con la fresa como ingrediente principal. Este año el éxito de convocatoria desbordaba a los organizadores, un total de 26 postres, seis de ellos profesionales, todo un récord, optaban a premio. En categoría aficionados, Enrique Gómez se hizo con la primera posición con el postre El brillo de la fresa. Yaiza María Rodríguez quedó en segundo lugar con su Dulce Amanecer, bizcocho de limón con mermelada de fresa y glaseado y Eleazar Miranda lograba el tercer premio con el postre Fresavera, un semifrío de fresas con gelatina de aloe vera.

Otro clásico de la Feria de la Fresa de Valsequillo es sin duda su concurso de Mermeladas. Hasta un total de 23, tres de ellas en categoría profesional, concursaban en esta edición. "Es importante que se vean brillantes, que tengan el toque de la fresa natural y que no tenga trazas vegetales", apuntó Luis Delfín, miembro del jurado. "No debe ser ni demasiado líquida ni demasiado espesa, debe tener un equilibro perfecto", afirmó.

EL GOBIERNO ADELANTARÁ LOS 8 MILLONES PARA EL RIEGO SI LA PARTIDA SIGUE SIN LLEGAR

El presidente regional, Fernando Clavijo, se reunió ayer con el Consorcio de Comunidades de Regantes del Noroeste de Gran Canaria, al que ha informado de que el Gobierno que dirige adelantará la ayuda estatal de 8 millones para el agua de riego "si siguen sin llegar". Clavijo también estimó que la administración autonómica podría tener preparada, en unos 30 días la convocatoria de ayudas para la captación de agua destinada al riego agrícola, con cuyas bases trabaja ya el Ejecutivo autonómico junto al sector

El presidente explicó que de desde hace unas semanas "se viene trabajando junto a las organizaciones profesionales agrarias y el resto de los sectores implicados en la convocatoria 2018 de estas ayudas, que están incluidas en el Régimen Económico y Fiscal (REF)".

Clavijo anunció que se han dado "ya instrucciones para que el crédito comprometido con el Estado, que aún no ha sido transferido, sea ya incluido en los presupuestos de la comunidad autónoma y así evitar que ese retraso no afecte a la convocatoria".



Estas ayudas vienen a promover una eficacia energética en la captación de agua de pozos y galerías destinada a la agricultura y ganadería de las Islas, "ayuda que debe reflejarse en una disminución del recibo de agua de los profesionales del sector primario, que pagan el doble y en ocasiones hasta el triple que sus homólogos de la Península", señaló, según informa el Gobierno en un comunicado.

El presidente de Canarias recordó, a su vez, que esta ayuda está incluida en el Régimen Económico y Fiscal, del Estatuto de Autonomía de Canarias y destacó "el trabajo del sector primario de las Islas para arrancar el compromiso del Estado de cumplir este precepto" con el Archipiélago.

El sector agrícola tiene, de hecho, convocada una tractorada para este viernes. Pese a que el Consejo de Ministros aprobó el real decreto para las transferencias de estas ayudas, el Estado aún no ha ingresado en las arcas de la Comunidad Autónoma esos ocho millones consignados en los presupuestos generales de 2018.

CANARIAS7

FRESAS PARA DAR Y TOMAR EN VALSEQUILLO

Rotundo éxito de participación en la VII Feria de la Fresa, con cerca de 16.000 personas congregadas, una gran clase magistral infantil y la cifra récord de 3.500 tartaletas servidas al público

Desde primera hora de la mañana de ayer, Valsequillo se convertió en una auténtica fiesta gastronómica. Cerca de 16.000 personas acudieron a la llamada de la séptima edición de una feria que ya cuenta con el reconocimiento y el valor que le otorgan los numerosos visitantes que cada año se dan cita en el municipio. El sabor único de un producto que ya es seña de identidad de la zona, un atractivo programa de actividades para degustar y conocer de primera mano las cualidades de la fresa y el buen ambiente de un municipio que se vuelca con el visitante, convertieron el día de ayer en una jornada familiar perfecta ya desde bien temprano, con cifras récord en asistencia y dulces para degustar.

La VII Feria de la Fresa de Valsequillo, organizada por el Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria a través de su Agencia de Empleo y Desarrollo Local con la colaboración de la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria



y con el patrocinio de Frescanarias, Spar Valsequillo y Bankia, puso a disposición de sus visitantes más de 1.000 kilos de fresas, cortesía de los agricultores freseros de la zona, que hicieron las delicias de todos al natural, con nata, en tartaletas, batidos, helados e incluso caramelizadas.



Junto al alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, y el concejal de Empleo y Desarrollo Local, Eduardo Déniz, visitaron todos y cada uno de los rincones de la feria el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales y el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo. También estuvieron presentes el director general del Grupo Spar 2000, Alejandro Fleitas, y la directora comercial de Spar Gran Canaria, Amaya Caruncho.

Apoyo del Cabildo. Esta feria es ya un referente para Gran Canaria y toda Canarias, aseguró Francisco Atta, con un producto que nos distingue, que es seña de identidad para el municipio. «Para nosotros es fundamental que los visitantes puedan probar la fresa, que sean conscientes de que detrás hay una importantísima labor de producción, el trabajo de los agricultores por la soberanía alimentaria», dijo el primer edil. Un trabajo del sector primario, puntualizaba Atta, que además es «transversal, con un impacto muy importante de promoción para Valsequillo».



Algo en lo que coincidió el presidente del Cabildo de Gran Canaria. Antonio Morales subrayó que «Valsequillo ha sabido mantener tradición y valores del sector primario sin olvidarse de la innovación». «Este municipio nos indica el camino por el que debemos ir en toda Canarias para seguir avanzando y no depender del comercio exterior. El Cabildo sin duda no podía dejar de apoyar una iniciativa como esta feria, que sabe poner en valor todo este trabajo de agricultores y administraciones. Y esperamos poder seguir haciéndolo», agregó.

«Ya en sí Valsequillo es una fiesta sólo por el paisaje que genera su fresa, su cultivo, el verde que contrasta con el rojo de la fruta», afirmaó el consejero Miguel Hidalgo, pero «además de una forma especial con este evento lo es aún más».

De trabajo y esfuerzo habló también el concejal Eduardo Déniz, que hizo hincapié en que la feria celebrada ayer no sería posible «sin el trabajo de meses, tanto de la asociación de freseros, Frescanarias, como del Ayuntamiento y la Agencia de Desarrollo Local».

ALCOGIDAS, CAÑOS Y ALJIBES INSPIRAN LA SEDE DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA

El proyecto es el ganador del concurso internacional de ideas convocado por el Cabildo. Está diseñado por el estudio canario GPY Arquitectos. El edificio se ubicará en el Parque Tecnológico





El proyecto del edificio que acogerá la nueva sede de la Reserva de la Biosfera de Fuerteventura, diseñado por el estudio canario GPY Arquitectos, ha quedado finalista en el premio internacional de arquitectura S.ARCH Conceptual Design Award 2019. Con el lema Alcogida, resultó ganador del concurso internacional de ideas convocado por el Cabildo de Fuerteventura para la redacción del proyecto del futuro edificio, que se ubicará junto al Parque Tecnológico de Fuerteventura.

El premio S.ARCH es plataforma de promoción internacional para proyectos arquitectónicos y reconoce la creatividad y excelencia, potenciando la diversidad arquitectónica, reconociendo así nuevas ideas e intervenciones ejemplares en todo el mundo. El proyecto para la nueva sede de la Reserva de la Biosfera de Fuerteventura ha sido elegido finalista en la categoría Conceptual Design (Diseño conceptual) por un jurado internacional. Así el premio ha reconocido la apuesta conceptual de la propuesta de GPY Arquitectos, que intensifica la relación entre arquitectura y paisaje en el contexto insular.

El edificio se inspira en la recolección del agua en Fuerteventura, reinterpretando sistemas y técnicas constructivas del territorio que tradicionalmente se utilizaban para recolectar, canalizar y almacenar el agua. GPY Arquitectos reinterpreta así los elementos de la ingeniería hidráulica tradicional majorera, como las alcogidas, los caños y el aljibe, para diseñar una topografía artificial que acoge bajo tierra los usos principales del edificio y una ligera cubierta en forma de embudo que funciona como un dispositivo de control climático que permite a la vez recoger y reutilizar las aguas pluviales para el riego de jardines. Se reinterpretan así técnicas de construcción y protección propias del paisaje de la isla, para integrarlas de forma natural en una construcción contemporánea.

El jurado de S.ARCH Conceptual Design Award 2019 ha estado compuesto, entre otros, por los arquitectos japoneses Kengo Kuma (KKAA), Toyo Ito (Toyo Ito & Associates Architects) y Sou Fujimoto (Sou Fujimoto Architects), así como el arquitecto austríaco Dietmar Eberle (baumschlager eberle), el arquitecto inglés Keith Brewis (GRIMSHAW), la arquitecta Viviana Muscettola (Zaha Hadid Architects) y el arquitecto alemán Lars Krueckeberg (GRAFT).

El pasado noviembre, el estudio GPY Arquitectos, formado por Juan Antonio González, Urbano Yanes y Constanze Sixt, recibió el I Premio



de Arquitectura Miguel Martín-Fernández de la Torre MMFT 2018, otorgado por el Colegio Oficial de Arquitectos de Gran Canaria, y el Premio Oraá de Arquitectura 2018, que da el Colegio Oficial de Arquitectos de Tenerife.

GPY Arquitectos ha obtenido otros prestigiosos premios internacionales, entre los que destacan el Premio Internacional de Arquitectura y Diseño German Design Award, otorgado por el German Design Council (2017), así como el Premio Architectural Review MIPIM Future Projects Award, que concede The Architectural Review (2016).

EL DIGITAL DE CANARIAS

CLAVIJO ANUNCIA QUE EN BREVE ESTARÁ PREPARADA LA CONVOCATORIA DE LAS AYUDAS DE 2018 DE CAPTACIÓN DE AGUA PARA RIEGO AGRÍCOLA

Se reúne con el Consorcio de Comunidades de Regantes del Noroeste de Gran Canaria





El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, ha anunciado que en unos 30 días Canarias podría tener preparada la convocatoria de ayudas para la captación de agua destinada a riego agrícola, con cuyas bases trabaja ya el ejecutivo autonómico junto al sector. Esta afirmación la ha realizado durante una reunión con el Consorcio de Comunidades de Regantes del Noroeste de Gran Canaria, en la que ha estado acompañado por el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales.

Clavijo ha manifestado que desde hace unas semanas "se viene trabajando junto a las organizaciones profesionales agrarias y el resto de los sectores implicados en la convocatoria 2018 de estas ayudas, que están incluidas en el Régimen Económico y Fiscal" y que "hemos dado ya instrucciones para que el crédito comprometido con el Estado, que aún no ha sido transferido, sea ya incluido en los presupuestos de la Comunidad Autónoma y así evitar que ese retraso del Estado no afecte a la convocatoria".

Estas ayudas vienen a promover una eficacia energética en la captación de agua de pozos y galerías destinadas a la agricultura y ganadería de las Islas, "ayuda que debe reflejarse en una disminución del recibo de agua de los profesionales del sector primario, que pagan el doble y en ocasiones hasta el triple que sus homólogos de la Península".

El presidente de Canarias ha recordado que esta ayuda está incluida en el Régimen Económico y Fiscal, del Estatuto de Autonomía de Canarias, y ha destacado "el trabajo del sector primario de las Islas para arrancar el compromiso del Estado de cumplir este precepto con Canarias".

COALICIÓN CANARIA COMPARTE CON EL SECTOR DEL TOMATE DE EXPORTACIÓN LA INQUIETUD QUE PROVOCA EL FUTURO BREXIT

Fernando Clavijo se reúne con productores de tomate y otros productos hortofrutícolas

Fernando Clavijo ha reiterado el compromiso de Coalición Canaria (CC) con el sector del tomate de exportación para trabajar de forma conjunta y "adelantarnos en la medida de lo posible a las medidas que permitan paliar las consecuencias de ese Brexit". Clavijo ha realizado estas manifestaciones durante una visita a la cooperativa



agrícola de La Aldea de San Nicolás de Tolentino (Coagrisan) que ha realizado acompañado por el presidente de esta institución, Juan José del Pino, en la que también señaló a la diversificación económica como elemento clave para generar economía y empleo. En este contexto, destacó su compromiso de lograr que las islas no superen el 12 % del paro en 2023.



Este se trata de uno de los diez puntos del Contrato con Canarias que Fernando Clavijo ha firmado con todos los ciudadanos y ciudadanas del Archipiélago, como una definición de su acción de gobierno en los próximos cuatro años "con el objetivo de construir entre todos Canarias como un territorio próspero y sostenible, justo y plural, tolerante y abierto".

El candidato de CC a la Presidencia de Canarias explicó durante el encuentro con el sector en La Aldea de San Nicolás que el Gobierno que dirige "va a seguir caminando a su lado en el análisis y la toma de decisiones para afrontar el Brexit", especialmente importante para los productores de tomate, pepino y otros productos hortofrutícolas, ya que Canarias envía un promedio anual de 37.500 toneladas de productos vegetales (hortalizas, frutas, tubérculos, flores, plantas, especias y plantas medicinales) al mercado británico, que es destino también de casi el 50% de la producción de tomate del Archipiélago.



Clavijo ha recordado que Canarias "fue la primera Comunidad Autónoma en crear una comisión específica al respecto" y que existe una mesa de análisis junto a los exportadores para "abordar los impactos del Brexit y los diferentes escenarios posibles". Ha puesto como ejemplo que "hemos tenido que recordar al Estado que el Brexit implicaría la pérdida de compensaciones al sector hortofrutícola de las Islas, como en el caso de las ayudas al transporte, que el Gobierno de España no tenía previsto y las que debe darse cobertura". "Nos hemos comprometido a seguir trabajando junto al sector en los frentes estatal y europeo", ha explicado Clavijo, "y es lo que seguimos haciendo en estos días, con una próxima reunión en Bruselas con la responsable de la unidad del POSEI de la UE".

Fernando Clavijo ha destacado que el sector del tomate de exportación, muy castigado por la crisis, "ha logrado frenar su descenso gracias a las políticas aplicadas por el Gobierno de Canarias, junto a los productores, como ha sido el aumento a 15.000 euros en la ayuda por hectárea, las inversiones en modernización de explotaciones que ha acometido el subsector o el haber cobrado la totalidad del POSEI adicional, más de 8 millones de euros que el Estado adeudaba y que Canarias ha afrontado con fondos propios", que han beneficiado a las catorce empresas productoras en las Islas.

Fernando Clavijo ha señalado que "el futuro del sector primario de las Islas pasa por la modernización y la apuesta por la calidad", y ha destacado el proyecto pionero que ha desarrollado esta cooperativa junto al Gobierno de Canarias que permitirá obtener compost de alta calidad mediante el tratamiento de residuos orgánicos.

Además, ha señalado como "fundamental que el Estado "cumpla con el Régimen Económico y Fiscal de Canarias", que incluye diferentes medidas en favor del sector primario de las Islas, "medidas negociadas por los nacionalistas en Madrid y que contemplan, por ejemplo, una mejora de la gestión de los puntos de inspección fronteriza en puertos y aeropuertos del Archipiélago para proteger a los cultivos de las Islas, o las ayudas para la captación del agua para riego agrícola, que "siguen sin ser transferidas a Canarias".

Por último, Clavijo, que también asistió este domingo a la VII Feria de la Fresa de Valsequillo, junto a la candidata a la alcaldía por el municipio, Fabiola Calderín, se refirió a la importancia de la gestión del agua como base para mantener el crecimiento del sector primario de las Islas, por lo que volvió a exigir al Estado que "firme cuanto



antes el convenio de obras hidráulicas para Canarias, que supondrá en la Isla de Gran Canaria la inversión de más de 81 millones de euros, en once obras, la mayoría destinada a la depuración y reutilización de aguas, lo que permitirá generar más recursos para el sector primario".

Museo Vivo de La Aldea

La agenda del candidato a la presidencia de Canarias, Fernando Clavijo, culminó con una vista al Museo Vivo de La Aldea, uno de los referentes de las islas de la conservación y recuperación de nuestras tradiciones.

Precisamente, la preservación de la cultura y el patrimonio del Archipiélago es otro de los compromisos suscritos en el decálogo incluido en el Contrato con Canarias del candidato a la presidencia.

En este contexto, señaló tras su recorrer el Museo Vivo de La Aldea que "solo se puede valorar y amar lo que se conoce; un pueblo que es consciente de su patrimonio histórico, arqueológico y etnográfico, un pueblo que respeta su pasado es un pueblo más digno, más consciente y más preparado para entender su presente y decidir sobre su futuro", asegura el candidato de Coalición Canaria a la Presidencia de Canarias.