



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

MARTES, 7 DE MAYO DE 2019

EL DÍA.ES

ASG APUESTA POR LA AGRICULTURA Y LA INDUSTRIA PARA DIVERSIFICAR LA ECONOMÍA

El candidato de Agrupación Socialista Gomera (ASG) al Cabildo de La Gomera y al Parlamento regional, Casimiro Curbelo, afirmó ayer que "la diversificación económica de la Isla pasa por seguir incentivando las actividades, tanto del sector primario, como del industrial". "Disponemos de dos sectores que necesitan de la cooperación de las instituciones para que puedan poner en marcha nuevos proyectos capaces de generar empleo y riqueza", aseguró, según una nota de prensa de ASG



Recordó que el Cabildo gomero ha dedicado más de 1,6 millones de euros a atender las necesidades del sector primario, con ayudas directas dedicadas a sufragar parte de los gastos de Seguridad Social y, además, contribuir a la implantación de las nuevas tecnologías en el proceso de producción, así como facilitar la contratación asumiendo parte de los costes derivados de los nuevos empleos. "Hemos dado pasos, pero los próximos cuatro años serán necesarios para culminar programas que iniciamos en este legislatura, tales como, los planes formativos que han facilitado la profesionalización de agricultores y ganaderos en multitud de materias", dijo Curbelo.



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

Mencionó el sector industrial, del que explicó que la Isla tiene un alto potencial para desarrollar actividades vinculadas con este. "Aunque el territorio limita la puesta en marcha de grandes industrias, nuestra economía nos permite dar cobertura a proyectos a pequeña escala, que inciden positivamente en la economía, como sucede con la industria de la miel de palma", apuntó.

LA PROVINCIA

LA ALDEA REPARTE 1.500 KILOS DE TOMATE DURANTE LA TERCERA EDICIÓN DE SU FERIA

La tercera edición de la feria del tomate en el municipio de Aldea cerró ayer con cifras récord. Se distribuyeron unos 1.500 kilos de este fruto entre los mil asistentes. Más de 500 kilos fueron destinados a la elaboración de 5.000 degustaciones que tomaron como base el tomate.

Mojito de tomate, sandwich de gazpacho, tomate con sorpresa, pan de tomate fueron algunas de las delicias que los amantes del tomate pudieron degustar. En cuanto a los certámenes, Elisenda Cubas fue la ganadora del concurso de fotografía y Rogelio Suárez del certamente Dulce de tomate.

EL CONCURSO DE QUESOS MULTIPLICA POR CINCO EL REPARTO DE PREMIOS

Una treintena de queserías buscarán alzarse con la distinción en la 26ª edición del evento que se celebra este jueves en Infecar





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

Una treintena de queserías de Gran Canaria buscan alzarse con los galardones del Concurso Oficial de Quesos organizado por el Cabildo para premiar el esfuerzo de los productores y para que los consumidores descubran las singularidades y el gran abanico de variedades que elaboran los queseros de la Isla porque durante la cata el público tendrá la oportunidad de degustarlos. Serán distribuidos 19.000 euros en premios, cinco veces más que en el Concurso de 2018, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, durante la presentación, quien agregó que los importes de los galardones también han sido incrementados para el resto de concursos y catas que organiza el Cabildo.

La 26ª edición de este Concurso, que será el próximo jueves en Infecar, tiene este año una novedad en la elección al Mejor Queso Curado de Gran Canaria, ya que por primera vez serán los queseros participantes los encargados de elegirlo en una ronda final entre los preseleccionados de la categoría realizados con leche de oveja, vaca, cabra y mezcla, desveló Hidalgo. El pasado año esta decisión estuvo a cargo del público.

Los quesos que serán sometidos a valoración desde las 16.30 horas ya rondan las 70 muestras. Compiten en 13 categorías entre los elaborados con leche pasteurizada, leche cruda y los realizados con cuajo vegetal o mezcla de cuajos y en las modalidades de curado, semicurados y tiernos.

Además de los premios, el Cabildo sufraga a los queseros ganadores la participación en el certamen anual World Cheese Award, un evento en el que los quesos de Gran Canaria obtuvieron el pasado año dos Medallas de Oro, cinco de Plata y ocho de Bronce, recordó el consejero junto a María del Carmen Pérez, presidenta de Asoquegran, y Leticia Regidor, gerente de empresas de la Fundación Cajamar Caja Rural.

Durante la valoración del panel del experto, el público no solo podrá degustar los quesos sino también participar en catas comentadas a cargo de Judit Silvela, técnico de Proquenor, a las 17 y 18 horas. Y a las 21 horas tendrá lugar el anuncio de los premiados.

Gran Canaria tiene la mayor cabaña ganadera del Archipiélago con 53.000 cabezas de cabras, 20.000 de ovejas y 10.000 de vacas, y produce al año 2.500 toneladas de queso, unos productos cada vez más solicitados por reconocidos chefs y que reciben también



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

galardones en certámenes regionales, nacionales e internacionales, destacó Hidalgo.

Se trata de uno de los productos más importantes del sector primario en Gran Canaria, que contribuye al desarrollo del mundo rural, agregó el consejero, quien recordó que en el mes de marzo el Cabildo organizó el Foro Internacional del Queso, que reunió en la Isla a cocineros, metes y sumilleres cuyos establecimientos suman diez estrellas Michelin, entre ellos el mejor cocinero del mundo 2018, Joan Roca.

IBARRA PARALIZARÁ LA COMPRA DE AMURGA SI ALCANZA LA PRESIDENCIA DEL CABILDO

La oposición carga contra Antonio Morales por ocultar documentos del proceso de adquisición al juez I Un folio revela que ya en 2016 se negociaba con los vendedores



Los portavoces del Partido Popular, Unidos por Gran Canaria y Coalición Canaria, en la oposición en el Cabildo, coinciden en calificar como muy grave la ocultación al juez de un documento que demuestra que, desde el año 2016, el grupo de gobierno insular, formado por la coalición entre Nueva Canarias y el PSOE, planeaba la adquisición directa de tres fincas ubicadas en Amurga, entre cuyos propietarios se encuentra la esposa y cinco cuñados del presidente de Nueva Canarias, Román Rodríguez.

Este periódico publicaba en la edición de ayer lunes una información en la que detalla la aparición de un folio en el que aparece la



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

propuesta de compra de tres fincas de los mismos propietarios por un valor que asciende a los 4,44 millones de euros en agosto de 2016, es decir, un año antes de iniciarse el procedimiento para crear una Bolsa de Fincas Rústicas para la reforestación y la implementación de políticas medioambientales. Daniel Reyes, el consejero que ha presentado la denuncia, ha solicitado que estos documentos se aporten al Juzgado.

También se pronunciaba por el caso el candidato socialista a la presidencia del Cabildo, Luis Ibarra. Considera que si por motivos de política medioambiental hubiera que añadir esas fincas al patrimonio de la corporación insular lo haría "al precio de inicio, al que ofrecía el vendedor de 0,35 euros por metro cuadrado, pero nunca a 0,87 euros como se derivó en ese expediente administrativo que entiendo que hay que anular".

Ibarra puntualiza que "si alcanzo la presidencia de la Corporación y aún no se ha abonado, lo paraliza, porque nunca se puede pagar por un precio mayor al que ofrece el vendedor".

Las tres fincas que se localizan en el Macizo de Amurga se valoraban en el año 2010 en 306.500 euros según consta en los documentos firmados ante notario en la aceptación de la herencia. Pero a medida que se va cumplimentando el expediente en el tiempo se produce un paulatino incremento de su precio, para ocho años más tarde quedar aprobado un acuerdo de compra por valor de 4.068.640 euros, que son los que se establecen en el acuerdo de adquisición ratificado por el consejo de gobierno del Cabildo, en una sesión extraordinaria y urgente del pasado mes de diciembre que, como recalca la oposición, "apenas duró diez minutos".

Contencioso-Administrativo

De esta manera, Ibarra ratificaba lo expresado en otras ocasiones sobre el asunto. "Me mantengo en lo que ya he dicho en otras ocasiones", en el aspecto de que entiendo que el procedimiento del concurso para la compraventa de las tres fincas de Amurga, "fue realizado con posterioridad a la propia decisión de adquirirlas, fue un traje a medida y me reafirmo en que el proceso supone una deslealtad al PSOE". En anteriores momentos el candidato socialista ha declarado que Morales debía haber destituido a Pedro Justo Brito, consejero de Hacienda.



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

Por este lote de tierra el Cabildo, presidido por Antonio Morales, y bajo la figura de un concurso público, acordó abonar 4,06 millones de euros en diciembre de 2018. Esta última decisión es objeto de un recurso impulsado por Daniel Reyes ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo Número 6 de Las Palmas de Gran Canaria para anular la compraventa, por lo que se exigió al grupo de gobierno insular entregar al juez toda la documentación relativa al proceso administrativo actualmente en marcha.

Pero en ese expediente faltaba el citado folio, del que se conocía su existencia por el cruce de un correo electrónico interno en el que aparecen las denominaciones de tres fincas de Amurga, de los citados propietarios, con un desglose de precios y sus correspondientes "tachaduras", supuestamente realizadas durante una reunión con el consejero insular de Hacienda, Pedro Justo, algo que para lo que el consejero Daniel Reyes es clave para entender la confección de "un traje a medida" en favor de los familiares del líder de Nueva Canarias.

Portavoces

Por todos estos motivos, Carlos Ester, portavoz del Partido Popular en la corporación insular, sostiene que "evidentemente estos informes evidencian que se estaba diseñando ese traje a medida" en favor de la familia del líder de Nueva Canarias.

Para el portavoz popular, "las mentiras del señor Morales, y del Partido Socialista de Ángel Víctor Torres, que es el cooperador necesario, ofrecen la imagen de lo que no se debe hacer cuando se gestionan los recursos públicos y este documento inesperado que evidencia la ocultación al juez supone un hecho muy grave, gravísimo".

El portavoz de Unidos por Gran Canaria, José Miguel Bravo de Laguna, insistía ayer en que la compraventa de los terrenos de Amurga "es una chapuza jurídica y un error político", y subraya que ya su grupo planteó en su momento al Cabildo de Gran Canaria una revisión de oficio del procedimiento de compraventa, "algo a lo que se opuso Nueva Canarias y su socio de gobierno, el Partido Socialista, que en este tema se ha puesto de perfil".

"Una vez dicho esto", añade la misma fuente, "creo que lo que publica LA PROVINCIA agrava más aún el tema, porque lógicamente si se oculta un documento al juez el problema es aún más grave.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

También considero que ahora el asunto está judicializado en un contencioso-administrativo y esperamos que ahí es donde se aclararán los conflictos de carácter jurídico, pero políticamente no tiene un pase y tendrá sus consecuencias electorales, de eso no tengo duda".

El líder de Unidos por Gran Canaria no cree que en el seno de Nueva Canarias no conocieran la identidad de los vendedores de esos terrenos, porque "eran de la familia de su propio presidente y entonces estaríamos ante el secreto mejor guardado de la isla, algo que también considero muy grave", apostilla Bravo de Laguna, "ya que como no podía ser así, se tenían que haber abstenido para no viciar el procedimiento. A lo mejor en el Partido Socialista no lo sabían en aquél momento, pero ahora sí que lo saben y por lo tanto tienen que actuar en consecuencia".

De la misma opinión es Fernando Bañolas, consejero insular de Coalición Canaria. "Si esto es verdad, como supongo que lo es, me parece gravísimo ya que no solo actúan para darnos información retrasada y sesgada a la propia oposición política del Cabildo, sino que también son capaces de hacerlo con el mismo juzgado".

El portavoz nacionalista subrayaba ayer que durante el presente mandato, "he sido crítico con Antonio Morales y también con Ángel Víctor Torres, que se sienta en la Junta de Gobierno y nunca parece enterarse de nada, pero esto ya empieza a ser bastante chocante y están tardando en ofrecer explicaciones claras sobre Amurga y otras muchas cosas más".

Por último, el portavoz nacionalista, hacía referencia a los distintos pleitos emprendidos por el presidente del Cabildo contra LA PROVINCIA por desacuerdos en las informaciones, afirmando que "se empeñan en matar al mensajero y a ridiculizar a quien les pregunta y considero que la ciudadanía de Gran Canaria no se merece a un equipo de gobierno como el que está ahora mismo al frente del Cabildo".

Según defiende el consejero insular de Patrimonio, Pedro Justo, todo ese expediente de compraventa da comienzo el 7 de julio de 2017, y se activa, según explica, tras la solicitud de los técnicos de la consejería de Medio Ambiente de disponer de los terrenos para comenzar con la recuperación del paisaje y la reforestación del emblemático macizo. En este momento la compra se encuentra



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

paralizada mientras se realizan los deslindes que no se incluyeron en el expediente de compra y NC insiste en seguir con el procedimiento cuando finalice.

DIARIO DE AVISOS

EL SECTOR PLATANERO EN LA PALMA, DIVIDIDO A LA HORA DE LUCHAR POR UN PRECIO JUSTO

Un grupo de agricultores llama a la manifestación del 10 de mayo en la capital palmera como protesta por la escasa rentabilidad, con precios medios por debajo de los 30 céntimos de euros por kilo de plátano comercializado en los últimos meses



Con una media de rentabilidad de menos de 30 céntimos de euros por kilo de plátano vendido en los mercados peninsulares, el sector platanero en La Palma está dividido a la hora de apoyar la manifestación anunciada para el próximo 10 de mayo en Santa Cruz de La Palma, y que de momento solo suscribe la denominada plataforma Por un Precio Justo Auténtico, liderada por una facción 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

la ya desaparecida plataforma del mismo nombre constituida dos años atrás para exigir precios más equilibrados en el mercado peninsular.

Desmarcadas de la manifestación se encuentran organizaciones agrarias como la Asociación de Agricultura y Ganaderos de La Palma, ASPA, así como la Plataforma Agraria de Canarias, con numerosa representación en la Isla y al frente de la negociación para lograr el adelanto de la subvención al agua de riego, cuyas bases han sido perfiladas técnicamente con arreglo a nuevas consideraciones de eficiencia energética. Una parte del sector no entiende por qué motivo se utiliza la convocatoria de esta manifestación, inicialmente planteada para reivindicar el pago de estas ayudas, para un fin que no ha sido consensuado por la mayor parte del sector. Mientras, quienes la defiende, liderados por Juan Carlos Rodríguez y con una potente campaña en redes sociales, hablan de un sometimiento por un segmento de los propios agricultores, que durante 2018 y hasta el pasado mes de febrero, lograron una estabilidad en precios que atribuyó, entre otras razones, a la unidad del sector en torno a la Plataforma por un Precio Justo del Plátano, liderada por Luis Galo. Así las cosas, la expectación es máxima ante el poder de convocatoria que puede demostrar este grupo de agricultores, que han adoptado la denominación “Por un Precio Justo Auténtico”.

Mayor control de calidad

Este grupo de agricultores reivindica un mayor control de la calidad de la fruta y la homogeneidad de la misma, tanto en procedencia como en su destino en el mercado peninsular. Entre sus reivindicaciones figura “la reducción categorías a solo dos”, a la que se sumaría una tercera de consideración ecológica. Como ya han solicitado otras organizaciones agrarias en el pasado, reclaman un único modelo de caja de venta al público, donde se diera prioridad a la marca de Plátano de Canarias. Acusan a “algunas organizaciones plataneras” de “anteponer su negocio al de los agricultores, que somos los que nos dejamos la espalda en el campo, somos realmente los que suministramos la materia prima”. La manifestación tendrá lugar en Santa Cruz de La Palma este viernes, cuando los agricultores están convocados en la Avenida Los Indianos en un recorrido que estiman que se llevará a cabo durante dos horas y con el que esperan demostrar el músculo de esta plataforma.



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

GARAFÍA APRUEBA SU PGO DESPUÉS DE 15 AÑOS HACIENDO USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LE OTORGA LA LEY DEL SUELO

Este nuevo documento contempla la construcción de 1.000 nuevas viviendas en los asentamientos rurales y agrícolas que, hasta este momento y en virtud de las normas subsidiarias de 1999, no estaban correctamente definidos



El Ayuntamiento de la Villa de Garafía ha aprobado en pleno su Plan General de Ordenación (PGO), un paso que da después de una tramitación de más de 15 años y que adopta haciendo uso de las atribuciones que le confiere en términos de planeamiento la Ley del Suelo.

Este nuevo documento contempla la construcción de 1.000 nuevas viviendas en los asentamientos rurales y agrícolas que, hasta este momento y en virtud de las normas subsidiarias de 1999, no estaban correctamente definidos. También se delimita el suelo urbano de Santo Domingo de Garafía, el principal núcleo de población, que se complementa con el primer suelo industrial del municipio, donde podrán asentarse pequeñas empresas dedicadas a diversos servicios.



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 nuevo PGO admite la creación de alojamientos turísticos de tipo rústico, pequeñas villas y hoteles según lo establecido en la Ley del Suelo. Durante los años de tramitación de este documento se han perdido muchas potenciales inversiones de este tipo por no estar permitidas por la anterior normativa municipal. Por otra parte, el documento incluye el planeamiento que afecta al entorno de los astrofísicos de El Roque de Los Muchachos, lo que desde el consistorio estiman que “agilizará los trámites de cara a la futura instalación de telescopios u otras infraestructuras de uso científico”. La novedad más esperada por el consistorio es la creación del suelo agroindustrial de San Antonio del Monte. Junto a la creación del Centro de Promoción Agraria con fondos Fdcan, el nuevo PGO permitirá la creación de empresas y servicios destinados a los agricultores y ganaderos.

El alcalde Yeray Rodríguez aclara que “el PGO es una herramienta clave para el desarrollo municipal, pero es también una herramienta viva, que debe evolucionar acorde con las necesidades de los vecinos. Al aprobarse este PGO debemos empezar a trabajar en su evaluación, para detectar los fallos que pueda tener al aplicarlo a la realidad municipal y poder ofrecer una solución factible a los vecinos. Una de las luchas que habrá que realizar en la próxima legislatura es la compatibilidad de usos en los espacios protegidos, especialmente en el entorno de El Tablado, un núcleo rural en el que actualmente no se permite el asentamiento de una nueva granja ni el aprovechamiento forestal”.

CANARIAS7

MONTAÑA ALTA SE LLENÓ DE AMANTES DEL QUESO Y DE LAS TRADICIONES

Gastronomía, con el queso como producto estrella, y folklore estuvieron muy presentes en la jornada festiva, que congregó a vecinos de Guía y a visitantes de prácticamente todos los rincones de la isla de Gran Canaria. El día, casi de verano, invitó a pasar una jornada en Montaña Alta

Miles de visitantes de toda Gran Canaria asistieron ayer a celebración de la Fiesta del Queso de Montaña Alta en su 42ª edición, una jornada festiva en torno al queso de Guía, producto estrella de la gastronomía canaria, dedicada especialmente a la puesta en valor de una parte fundamental del patrimonio etnográfico de esta tierra que



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

representan los pastores, ganadores y trashumantes que conservan una parte esencial de nuestra cultura más ancestral.



Entre los actos más destacados de este día figuró, como cada año, la entrega de premios a los ganadores de la XXI Cata Insular de Quesos celebrada el pasado fin de semana en la edición del casco histórico. Seguidamente tuvo lugar el homenaje que cada año se rinde, en el marco de esta celebración, a un matrimonio de artesanos queseros de la Comarca Norte, un honor que este año recayó en la joven pareja formada por Francisco González y Tania Ramos, del Cortijo de Galeote (Gáldar).

Especialmente emotivo fue también el reconocimiento público que se brindó al cura Santiago Suárez León, párroco de Montaña Alta en la década de los 70.

CANARIAS 24 HORAS

UNA TREINTENA DE QUESERÍAS BUSCAN ALZARSE CON LOS GALARDONES DEL CONCURSO DE QUESOS DE GRAN CANARIA DEL CABILDO

Una treintena de queserías de Gran Canaria buscan alzarse con los galardones del Concurso Oficial de Quesos organizado por el Cabildo para premiar el esfuerzo de los productores y para que 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

consumidores descubran las singularidades y el gran abanico de variedades que elaboran los queseros de la Isla porque durante la cata el público tendrá la oportunidad de degustarlos



La 26ª edición de este Concurso, que será el próximo jueves en Infecar, tiene este año una novedad en la elección al Mejor Queso Curado de Gran Canaria, ya que por primera vez serán los queseros participantes los encargados de elegirlo en una ronda final entre los preseleccionados de la categoría realizados con leche de oveja, vaca, cabra y mezcla, desveló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, durante la presentación. El pasado año esta decisión estuvo a cargo del público.

Los quesos que serán sometidos a valoración desde las 16.30 horas aún pueden aumentar ya que los productores tienen de plazo hasta esta noche para presentar sus solicitudes, pero de momento ya rondan las 70 muestras.

Estas muestras compiten en 13 categorías entre los elaborados con leche pasteurizada, leche cruda y los realizados con cuajo vegetal o mezcla de cuajos y en las modalidades de curado, semicurados y tiernos.

Serán distribuidos 19.000 euros en premios, cinco veces más que en el Concurso de 2018, detalló Hidalgo, quien agregó que los importes de los galardones también han sido incrementados para el resto de concursos y catas que organiza el Cabildo.



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 los premios, el Cabildo sufraga a los queseros ganadores la participación en el certamen anual World Cheese Award, un evento en el que los quesos de Gran Canaria obtuvieron el pasado año dos Medallas de Oro, cinco de Plata y ocho de Bronce, recordó el consejero junto a María del Carmen Pérez, presidenta de Asoquegran, y Leticia Regidor, gerente de empresas de la Fundación Cajamar Caja Rural.

Durante la valoración del panel del experto, el público no solo podrá degustar los quesos sino también participar en catas comentadas a cargo de Judit Silvela, técnico de Proquenor, a las 17 y 18 horas. Y a las 21 horas tendrá lugar el anuncio de los premiados.

La mayor cabaña ganadera del Archipiélago

Gran Canaria tiene la mayor cabaña ganadera del Archipiélago con 53.000 cabezas de cabras, 20.000 de ovejas y 10.000 de vacas, y produce al año 2.500 toneladas de queso, unos productos cada vez más solicitados por reconocidos chefs y que reciben también galardones en certámenes regionales, nacionales e internacionales, destacó Hidalgo.

Se trata de uno de los productos más importantes del sector primario en Gran Canaria, que contribuye al desarrollo del mundo rural, agregó el consejero, quien recordó que en el mes de marzo el Cabildo organizó el Foro Internacional del Queso, que reunió en la Isla a cocineros, metes y sumilleres cuyos establecimientos suman diez estrellas Michelin, entre ellos el mejor cocinero del mundo 2018, Joan Roca, y que fue un escaparate internacional para el queso grancanario.

MOGÁN SUBVENCIONA A LOS AGRICULTORES PARA LA ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA

El Ayuntamiento de Mogán ha aprobado la convocatoria para la subvención de maquinaria dirigida a los agricultores del municipio con una partida de 8.000 euros. El plazo de solicitud estará abierto hasta el próximo 24 de mayo

El objetivo de esta medida es facilitar las labores agrícolas de los pequeños productores locales así como favorecer la viabilidad, competitividad y sostenibilidad del sector a través de la financiación de desbrozadoras, biotrituradoras, motosierras, equipos para tratamiento fitosanitario, motocultores, carretas y mejoras en las



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

instalaciones de riego. La subvención cubrirá un 75% del gasto realizado en la adquisición de la mencionada maquinaria, no pudiendo superarse la cantidad de 500 euros por beneficiario.

La solicitud, disponible en la página web del Ayuntamiento de Mogán junto con las bases y requisitos necesarios para acceder a esta ayuda, se puede realizar desde este lunes, 6 de mayo, y el criterio de adjudicación será por orden de presentación.

La documentación puede presentarse en el Registro General del Ayuntamiento de Mogán –avenida de la Constitución 4, Mogán casco– o en las Oficinas de Atención al Ciudadano –calle Tamarán, 4–. Para más información los interesados pueden contactar con la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente –calle San Antonio de Padua, 14– o llamar al 928 15 88 00 (ext. 1126).

LA FRESA MÁS ACLAMADA

Rotundo éxito de participación en la VII Feria de la Fresa de Valsequillo cerca de 16.000 personas congregadas, una multitudinaria masterclass infantil y la cifra récord de 3.500 tartaletas servidas



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



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

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 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 1000 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.

Esta feria es ya un referente para Gran Canaria y toda Canarias, aseguraba 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. Un trabajo del sector primario, puntualizaba Atta, que además es transversal, con un impacto muy importante de promoción para Valsequillo.

Algo en lo que coincidía el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, Valsequillo ha sabido mantener tradición y valores del sector primario sin olvidarse de la innovación, afirmaba, 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.



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

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, afirmaba el consejero Miguel Hidalgo, pero hoy además de una forma especial con este evento lo es aún más. Hoy el tiempo nos acompaña y la gente va a poder disfrutar del increíble trabajo de promoción que se está haciendo desde el municipio.

De trabajo y esfuerzo hablaba también el concejal Eduardo Déniz, esta Feria no sería posible sin el trabajo de meses, tanto de la asociación de freseros, Frescanarias, como del Ayuntamiento y la Agencia de Desarrollo Local, declaraba Déniz, sólo así se consigue que eventos como éste crezcan cada año más y generen un importante impacto económico en nuestro municipio.

"Esto sabe a Valsequillo"

La jornada arrancaba temprano, los visitantes más madrugadores llegaban al municipio con la intención de conocer muy de cerca las cualidades de la fresa de Valsequillo, las características de su cultivo y las condiciones de clima y orografía que le aportan el color y el sabor que la hacen única, a través de unas interesantes visitas guiadas a las fincas freseras de la zona, que en esta ocasión se llevaron a cabo a pie y que fueron de los más multitudinarias.

Partiendo desde el casco de Valsequillo, decenas de personas emprendieron la caminata hasta las zonas de cultivo para disfrutar de la fresa desde su origen.

Mientras, el centro de Valsequillo bullía de animación, decenas de stands atestaban las calles y ponían 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, nos 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. ¿El secreto? Le preguntamos. No te lo digo, responde rotundo antes de soltar una carcajada.



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

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.

Aunque sin duda una de las novedades más atractivas de la VII Feria de la Fresa de Valsequillo fue la Masterclass de cocina infantil, que logró congregarse 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 interesante es que hemos conseguido que los niños unan tradición y modernidad, declaraba el Orihuela. Y además animarlos a comer fruta y a comer sano. Hoy van a aprender todo lo que se puede hacer con un poco de imaginación.

Fresas y postres de premio

Una de las citas más esperadas de la Feria de la Fresa, 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. Buscamos la mejor presentación, comentaba el organizador Miguel Araña, la originalidad, que la presencia de la fresa sea evidente. El mejor decorado no es siempre el mejor postre, pero si la presencia está cuidada, seguro que el sabor es extraordinario.

Finalmente, todas estas características las cumplía en categoría profesional, Milagros Cordero, con su postre Tormenta Rosada, un delicioso queque de fresa de Valsequillo con crema chantilly. En categoría aficionados, Enrique Gómez se hacía con la primera posición con el postre El brillo de la fresa, Yaiza María Rodríguez



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

quedaba 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, apuntaba Luis Delfín, jurado del concurso. El olor debe ser a fresa intenso. Y no debe ser ni demasiado líquida ni demasiado espesa, debe tener un equilibrio perfecto. En esta ocasión el premio a la mejor mermelada profesional quedaba desierto. Entre los aficionados, el primer premio a la mermelada de fresa fue para Fátima Suárez León. En categoría de mermeladas bifrutales, resultaron premiados Santiago Gorrín en el primer y tercer puesto y Rossela Romano en el segundo.

Era una de las grandes novedades de este año y sin duda no decepcionó, la VII Feria de la Fresa de Valsequillo tenía la intención de premiar al mejor fresón de la zona. 12 freseros se disputaban el galardón para el que había que demostrar que habían cultivado la fruta con el color adecuado, brillo y tamaño, además de punto de maduración perfecto y equilibrio en el sabor. Todas estas cualidades las reunían los dos ganadores del concurso, Miguel Cruz Martel, en la variedad Sabrina y Finca La Palma, en la variedad Marisol.

Un momento especialmente emocionante tenía lugar cuando el alcalde concedía un galardón de reconocimiento al chef Tomás Sánchez Martín, uno de los principales promotores de la Feria en sus inicios con su show cooking en vivo. El consistorio quiso reconocer su labor y dedicación con este premio especial.

Tras la entrega de premios, los asistentes pudieron seguir disfrutando de la gastronomía de la zona, música en vivo y baile. Valsequillo ponía así punto y final a su Feria de la Fresa, la más multitudinaria, con un impresionante éxito de participación y la promesa de que el próximo año el municipio volverá a abrir sus puertas para demostrar por qué su fresa sigue siendo única.



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 AHORA

LOS CHEFS HERMANOS TORRES INICIAN SUS CHARLAS MAGISTRALES SOBRE LAS POSIBILIDADES DEL PLÁTANO DE CANARIAS

El ciclo de formación se inició en la Escuela de Hostelería de Madrid y a esa sesión seguirán otras en otros centros homónimos del resto de España, con el objetivo de enseñar a los estudiantes las posibilidades del plátano de las islas

Los cocineros llevan más de un año investigando y trabajando las diferentes posibilidades del plátano canario y el pasado mes de octubre presentaron el libro 'Plátano de Canarias en la cocina'



Los chefs Sergio y Javier Torres, reconocidos cocineros con dos estrellas Michelin, han impartido este lunes una clase magistral a más de 200 alumnos de la Escuela de Hostelería de Madrid.

Esa sesión inicia la serie de clases magistrales que los hermanos Torres impartirán en diferentes escuelas de hostelería de España, con el objetivo de enseñar a los estudiantes las posibilidades que el plátano cultivado en las islas puede ofrecer dentro de la cocina profesional.

Durante su charla, los cocineros han ofrecido una visión integral del plátano de Canarias, desde sus principales valores nutricionales hasta



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

diferentes técnicas para su conservación, pasando por innovadoras recetas, arriesgadas y sorprendentes, para su utilización como ingrediente en la cocina.

Mermelada agridulce de piel de plátano, toffee de plátano, salmonetes con salsa holandesa de plátano e hinojo marino, buñuelos de viento con toffee de plátano y ravioli de foie con mermelada agridulce de pie de plátano han sido los platos elegidos por los hermanos Torres para su demostración.

Los chefs llevan más de un año investigando y trabajando las diferentes posibilidades del plátano y el pasado mes de octubre presentaron su libro Plátano de Canarias en la cocina, un trabajo que recoge todas las posibilidades que ofrece el plátano cultivado en las islas, más allá de su consumo como fruta en fresco, convirtiéndose en un ingrediente muy versátil en la cocina profesional.

Para los hermanos Torres, "el plátano de Canarias es un innovador y saludable ingrediente para la cocina profesional y también para el ámbito doméstico. Sus características únicas lo convierten en un alimento muy versátil que puede funcionar tanto como protagonista de numerosos platos, así como relevante ingrediente secundario, incluso en sustitución de otros alimentos que puedan generar intolerancias".

EL DIGITAL DE CANARIAS

EL PSOE EXIGE AL GOBIERNO DE CANARIAS QUE AUMENTE LAS PARTIDAS PARA LAS INVERSIONES AGRÍCOLAS

Lamenta que la última convocatoria de ayudas al campo sea insuficiente





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 diputada regional y candidata a la reelección por la isla de La Gomera, Ventura del Carmen Rodríguez, ha garantizado que un gobierno socialista tras las elecciones del próximo 26 de mayo mejorará la financiación que esta administración destina a complementar el Programa de Desarrollo Rural (PDR) y modificará las bases de la ayuda para inversiones en explotaciones agrícolas con el objetivo de ampliar el ratio de empresas y autónomos beneficiarios.

La representante socialista recuerda que el PDR es financiado en un 85% por Europa y que el gobierno de Canarias solo aporta en estos momentos 120.000 euros, provocando con ello que muchos de los demandantes de esta línea de subvención no puedan acceder a ella, tal y como apunta que va a ocurrir con la convocatoria del pasado diciembre, donde se prioriza a los agricultores jóvenes.

“No tienen dinero suficiente y por eso se ha limitado el reparto de la ayuda”, ha lamentado Ventura del Carmen Rodríguez, que ha añadido que, encima, la resolución de la convocatoria, dada a conocer la pasada semana, se ha hecho “tarde y mal, para intentar quedar bien por motivos electorales”.

“Coalición Canaria debe incrementar esa partida presupuestaria y si no lo hacen ellos, lo haremos los socialistas cuando accedamos al Gobierno tras el 26 de mayo”, ha garantizado.

Para la parlamentaria gomera, los que más pierden con las condiciones actuales son precisamente “las empresas y los autónomos que más empleados y más actividad tienen”. Por ello, ha insistido, es necesario mejorar y ampliar las bases de la ayuda para que, junto a los jóvenes, también se puedan beneficiar de ella “el mayor número posible de demandantes”.

EL APURÓN

GARAFÍA APRUEBA EL PGO QUE PREVÉ CONSTRUIR 1000 NUEVAS VIVIENDAS Y AUTORIZA EL PRIMER SUELO INDUSTRIAL DE LA VILLA

El pleno del Ayuntamiento de la Villa de Garafía ha aprobado su Plan General de Ordenación (PGO) haciendo uso de las atribuciones que le confiere en términos de planeamiento la Ley del Suelo. Con respecto a las vigentes Normas Subsidiarias del año 1999, este nuevo documento contempla la construcción de 1000 nuevas viviendas 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

los asentamientos rurales y agrícolas que, hasta este momento, no estaban correctamente definidos y delimitados. También se delimita el suelo urbano de Santo Domingo de Garafía, el principal núcleo de población, que se complementa con el primer suelo industrial del municipio, donde podrán asentarse pequeñas empresas dedicadas a diversos servicios



El nuevo PGO admite la creación de alojamientos turísticos de tipo rústico, pequeñas villas y hoteles según lo establecido en la Ley del Suelo. Desde el Ayuntamiento indican que “durante los años de tramitación de este documento se han perdido muchas potenciales inversiones de este tipo por no estar permitidas por la anterior normativa municipal”.

Por otro lado, queda redactado de forma pormenorizada el planeamiento que afecta al entorno de los astrofísicos del Roque de Los Muchachos, lo cual agilizará los trámites de cara a la futura instalación de telescopios u otras infraestructuras de uso científico en este emplazamiento.

Tal vez la novedad más esperada por el consistorio sea la creación del suelo agroindustrial de San Antonio del Monte. Junto a la creación del Centro de Promoción Agraria, que se está llevando a cabo



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

actualmente gracias a los fondos FDCAN, el nuevo PGO permitirá la creación de empresas y servicios destinados a los agricultores y ganaderos. Aunque esta zona necesitará para desarrollarse la previa redacción de un Plan Especial, cuya redacción se contratará lo antes posible tras la aprobación del PGO.

El alcalde, Yeray Rodríguez, aclara que “el PGO es una herramienta clave para el desarrollo municipal, pero es también una herramienta viva, que debe evolucionar acorde con las necesidades de los vecinos. Al aprobarse este PGO debemos empezar a trabajar en su evaluación, para detectar los fallos que pueda tener al aplicarlo a la realidad municipal y poder ofrecer una solución factible a los vecinos. Una de las luchas que habrá que realizar en la próxima legislatura es la compatibilidad de usos en los espacios protegidos, especialmente en el entorno de El Tablado, un núcleo rural en el que actualmente no se permite el asentamiento de una nueva granja ni el aprovechamiento forestal”.

EL GOBIERNO DE CANARIAS IMPULSA 8 PROYECTOS EN TIJARAFE CON UNA INVERSIÓN DE 519.188 EUROS DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL

El Gobierno de Canarias, a través del Programa de Desarrollo Rural de Canarias, ha gestionado 519.188 euros de inversión para impulsar 8 proyectos en el municipio palmero de Tijarafe. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha visitado hoy el municipio acompañado por la consejera de Política Territorial y Medio Ambiente, Nieves Lady Barreto; el director general de Agricultura, César Martín; y el alcalde, Marcos Lorenzo, para conocer el resultado de alguno de los proyectos ya desarrollados

Quintero ha destacado la importancia de este tipo de obras pues “tienen como objetivo mejorar los servicios en zonas rurales de Canarias, eminentemente agrarias, para frenar su despoblamiento y que sean capaces de ofertar servicios similares a los que tienen los ciudadanos en las áreas metropolitanas”. El alcalde, Marcos Lorenzo, ha destacado la importancia de este tipo de inversiones para municipios como Tijarafe pues “nos permiten aspirar a servicios que de otra manera no podríamos acceder a ellos, o nos costaría mucho más, y por esa razón Tijarafe ha hecho un gran esfuerzo para acceder a esta convocatoria”.



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



Las ayudas para esos ocho proyectos en Tijarafe suman 519.188 euros y van destinadas a mejoras en el alumbrado público, con la instalación de 71 puntos de luz y la sustitución de 147 lámparas de alumbrado convencional por otras de tecnología LED.

Además, se ha mejorado el equipamiento destinado a la feria ganadera y artesanal y se han ampliado las instalaciones destinadas a la práctica del deporte en el municipio, con un nuevo parque de calistenia con superficie de 80 metros cuadrados, donde se ha instalado el material necesario para practicar este sistema de entrenamiento en el que se utiliza el propio peso corporal y en el que se priman los movimientos de grupos musculares, más que la potencia y el esfuerzo.

También se han incluido dentro de la subvención del PDR la renovación del parque de la localidad; la rehabilitación de la casa de la Décima, que servirá para poner en valor el legado cultural y patrimonial vinculado al Punto Cubano; y la creación del parque El Granero, un nuevo lugar de ocio en el centro de la localidad.



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

Quintero ha destacado que La Palma, con 3,63 millones concentra el 28,41% del total de la inversión destinada a Canarias para este fin, que ha superado los 12 millones de euros.

PLÁTANO DE CANARIAS Y LOS HERMANOS TORRES INICIAN UN CICLO DE CLASES MAGISTRALES PARA FUTUROS PROFESIONALES DE LA COCINA

Los chefs Sergio y Javier Torres, reconocidos cocineros con dos estrellas Michelin, han impartido este lunes una Clase Magistral a más de 200 alumnos de la Escuela de Hostelería de Madrid



Esta sesión inicia así la serie de clases magistrales que los Hermanos Torres impartirán en diferentes escuelas de hostelería en España con el objetivo de enseñar a los estudiantes las posibilidades que el plátano cultivado en las islas puede ofrecer dentro de la cocina profesional.

Durante su charla, los cocineros han ofrecido una visión integral del plátano de Canarias, desde sus principales valores nutricionales hasta



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

diferentes técnicas para su conservación, pasando por innovadoras recetas, arriesgadas y sorprendentes, para su utilización como ingrediente en la cocina.

Mermelada agridulce de piel de plátano, Toffee de plátano, salmonetes con salsa holandesa de plátano e hinojo marino, buñuelos de viento con tofe de plátano, y ravioli de foie con mermelada agridulce de pie de plátano han sido los platos elegidos por los hermanos Torres para su demostración.

Los chefs llevan más de un año investigando y trabajando las diferentes posibilidades del plátano y el pasado mes de octubre presentaron su libro 'Plátano de Canarias en la Cocina', un trabajo que recoge todas las posibilidades que ofrece el plátano cultivado en Canarias más allá de su consumo como fruta en fresco, convirtiéndose en un ingrediente muy versátil en la cocina profesional.

Para los hermanos Torres, "el Plátano de Canarias es un innovador y saludable ingrediente para la cocina profesional y también para el ámbito doméstico. Sus características únicas lo convierten en un alimento muy versátil que puede funcionar tanto como protagonista de numerosos platos, así como relevante ingrediente secundario, incluso en sustitución de otros alimentos que puedan generar intolerancias."

COAG

COAG NEGOCIA CON HACIENDA UNA MODIFICACIÓN DE LA ORDEN DE REDUCCIÓN DE MÓDULOS PARA INCLUIR A TODOS LOS SECTORES Y MUNICIPIOS AFECTADOS POR CIRCUNSTANCIAS DESFAVORABLES EN 2018

Esta organización pedirá por la vía de la corrección de errores que se subsanen los olvidos y agravios cometidos en la Orden publicada el pasado 30 de abril. Cereales, viñedo, olivar, hortícolas y frutos secos quedan excluidos de la rebaja fiscal en numerosas comarcas afectadas por graves adversidades climáticas. En ganadería sólo se ha reducido el índice de rendimiento del bovino de leche, a pesar de que el conjunto de los sectores extensivos y semi-extensivos se vieron muy afectados por la falta de lluvias y la ausencia de pastos



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



Tras analizar la Orden de Reducción de Módulos del IRPF del Ministerio de Hacienda, publicada en el BOE del 30 de abril, la Coordinadora de Organización de Agricultores y Ganaderos (COAG) valora las reducciones establecidas con carácter nacional para la Renta 2018 de los agricultores y ganaderos del sector de cítricos (de 0,26 a 0,18) y de bovino de leche (de 0,20 a 0,18) y apicultura (de 0,26 a 0,18).

Sin embargo, esta organización considera que la reducción de módulos aprobada por el Ministerio es claramente insuficiente, por lo que pedirá vía corrección de errores que se subsanen los olvidos y agravios cometidos con diferentes sectores agrícolas y ganaderos.

“Cereales, viñedo, olivar y frutos secos quedan excluidos de la rebaja fiscal en numerosas comarcas afectadas por graves adversidades climáticas, caso de granizo o sequía. En ganadería, sólo se ha reducido el índice de rendimiento del bovino de leche, a pesar de que el conjunto de los sectores extensivos y semi-extensivos se vieron muy afectados por la falta de lluvias y la ausencia de pastos”, ha subrayado Miguel Blanco, Secretario General de COAG, citando algunos de los ejemplos más relevantes.

En este sentido, COAG ya negocia con Hacienda la urgente modificación de la Orden en base al informe elaborado por las distintas uniones regionales de COAG:

ANDALUCÍA

En Andalucía no se entiende que queden fuera los cultivos herbáceos (con excepción del sorgo en Cádiz), que sufrieron retraso de siembra por las intensas lluvias primaverales y experimentaron una bajada de rendimiento y de rentabilidad, especialmente en girasol y garbanzo, a lo que hay que sumarle los incrementos de precio de los insumos.



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

Tampoco se explica lo que ocurre con olivar. El módulo de Productos del olivo sólo se ha rebajado al 0,13 en municipios puntuales de Córdoba y Granada y uno de Sevilla, quedando fuera provincias enteras como Jaén o Huelva, y el resto de municipios de las demás provincias productoras. No se entiende que haya ese trato diferente a municipios contiguos y con producciones similares. La aceituna de mesa sí recibe un tratamiento fiscal lógico, bajando su módulo en los principales municipios productores de Sevilla, Málaga y Córdoba.

Quedan excluidos sectores como el viñedo, la flor cortada, la remolacha o el algodón, que sufrió retrasos en la siembra y daños en el cultivo por las lluvias irregulares y las plagas.

Incomprensible resulta el criterio para rebajar los módulos de los productos hortícolas, que reciben un tratamiento distinto en municipios o sectores que han padecido similares incidencias meteorológicas o de plagas. Se reduce el módulo del calabacín sólo en Almería y el del pimiento sólo en Granada; el de tomate en toda Sevilla y algunos municipios de Granada y Cádiz; el de aguacate sólo en dos municipios de Cádiz, olvidando a Málaga y Granada.

Para la ganadería, sólo se ha reducido el índice de rendimiento del bovino de leche, a pesar de que el conjunto de los sectores extensivos y semiextensivos se vieron muy afectados por la falta de lluvias y por su irregular distribución, que provocaron ausencia de pastos y la necesidad de incrementar el porcentaje de suplementación alimentaria. COAG pidió para los sectores semiextensivos de bovino y ovino de carne y caprino de carne y leche un módulo de 0,09 y para bovino de leche y los sectores intensivos, el 0,1.

Esta organización valora positivamente que se hayan atendido las reivindicaciones de los productores de cítricos, que vieron retrasada su campaña por las altas temperaturas y las lluvias en tiempo de recolección, que perjudicaron la comercialización y mermaron la rentabilidad. El Ministerio de Hacienda ha reducido su índice de rendimiento hasta el 0,18 con carácter nacional y el 0,13 en algunos municipios de Almería y Cádiz.

También se ha reducido con carácter estatal el módulo de patata y el de apicultura, ambos al 0,18. El sector apícola vio reducida su producción de miel y polen al 50%, por las adversidades meteorológicas, además de sufrir el hundimiento de los precios.



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, COAG Andalucía recuerda que sigue habiendo sectores cuyo módulo necesita ser revisado y actualizado de manera estructural, como es el caso del viñedo, el algodón o la flor cortada, porque el sistema que se utiliza para recopilar los datos (RECAN) está obsoleto y se basa en información de campañas anteriores, por lo que no se adapta a la rentabilidad real de esos cultivos.

CATALUÑA

En Cataluña la orden de reducción de módulos para el período impositivo 2018 ha sido dispar en cuanto a sectores y territorios, en relación a las afectaciones que des JARC habíamos transmitido. Por tanto, sentimos que el Ministerio no haya tenido en cuenta nuestras reclamaciones respecto varias realidades.

En primer lugar, lamentamos que después de un año complicado en la viña, el Ministerio no haya tenido en cuenta para una reducción de módulos, las comarcas del Penedés y el Anoia, de evidentemente producción vitivinícola. Estos hechos provocaron la aparición de mildiu y oídio, lo cual produjo un incremento sustancial de los costes de producción y una reducción de la producción, afectaciones que se estimaron en más de un 50%. Por otro lado, en otra zona de alto nivel vitivinícola como es la Terra Alta, consideramos insuficientes la reducción de módulos planteada, de un 0,32 a 0,26, cuando estimamos la afectación en un 80%, por los mismos hechos, en los municipios de Batea, Caseres, y Vilalba dels Arcs, quedando este último, incluso, excluido.

En cuanto al sector de los frutos secos, consideramos que, en la provincia de Lleida, por lo general, las reducciones han sido insuficientes, pues pasar de un 0,26 a un 0,18 no compensa los graves episodios de piedra en la comarca de la Noguera, i olvidándose por completo del Segrià, comarca que también padeció las inclemencias. Por otro lado, no entendemos, como para las comarcas tarraconenses de Priorat, Baix Camp y Alt Camp, se ha obviado la reducción para otros cultivos diferentes a la avellana, por ejemplo, la almendra, de gran importancia en la zona, comparte casi el mismo ciclo productivo y sufrió por igual.

Para el sector de cereales si ha habido una reducción positiva en municipios de las comarcas de Lleida que sufrieron un episodio bastante fuerte de pedrisco en mayo, focalizada sobre todo en la Noguera, lo cual consideramos justificado y necesario. Todo y eso, recordando que el índice inicial para este cultivo es de 0,26, creemos



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

que la reducción a 0,13 es insuficiente, dado que se planteó la petición de incluir el territorio como zona catastrófica.

Lamentamos que tanto para cereales como forrajes, no se hayan tenido en cuenta nuestras peticiones de incluir municipios de la Catalunya Central ni Girona.

Precisamente, pensamos que Girona, ha sufrido un gran olvido en esta orden. Las afectaciones denunciadas por JARC, debido a la sequía durante los meses cálidos juntamente con la acción del fuerte viento característico de la zona, y episodios agudizados con fuertes lluvias puntuales durante el año, han mermado considerablemente las producciones de olivo, forrajes y en menor medida, fruta dulce, del territorio, sobre todo las comarcas ampurdanesas y el Gironés.

Por otro lado, si nos congratula se hayan tenido en cuenta las pedregadas comentadas anteriormente en Lleida, para rebajar los módulos en diversos municipios de la Noguera i Segrià, así como en el Pla Urgell y Urgell por otras causas, aunque se deberían haber extendido a más municipios afectados de la Noguera.

También consideramos positiva la reducción en fruta planteada por el Ministerio para municipios, mayormente productores de cereza, del Baix Llobregat, a petición de JARC, y las comarcas del Priorat, Ribera Alta y Terra Alta, pero creemos que haber dejado fuera Ulldecona, donde se perdió casi la totalidad de la cosecha de caquis, es un error.

Finalmente, comentar, que consideramos una buena noticia que se haya realizado una reducción en el módulo inicial de 0,26 de los productos hortícolas en diversos municipios del Baix Llobregat, comarca cercana a la Barcelona. Reducción que JARC había propuesto debido a las inundaciones que mermaron fuertemente las producciones.

CASTILLA Y LEÓN

COAG comprueba con sorpresa como la actividad ganadera de ovino y caprino no haya quedado recogida en la Orden, cuando es uno de los sectores que más ha sufrido la crisis de precios a lo largo del año pasado, y por lo tanto ha sufrido en primera persona una situación adversa de mercado. Esperamos que haya una corrección en la norma y que los ganaderos de estos sectores en Castilla y León vean reducida la fiscalidad que no aparece recogida en un principio en la Orden publicada en el BOE de hoy 30 abril.



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

Nuestra reclamación se justifica al tratarse de uno de los sectores más castigados desde hace años, por lo que es de justicia que se rebaje el esfuerzo tributario a los ganaderos de ovino y caprino, que además asientan población en el medio rural y en zonas especialmente desfavorecidas de Castilla y León.

REGIÓN DE MURCIA

Por lo que respecta a la ganadería, en la Orden de reducción de módulos para el ejercicio fiscal 2018 no se considera reducción alguna para ganaderías de carácter extensivo o semi-extensivo en la Región de Murcia como puede ser el ovino de carne o el caprino de leche y de carne. En la solicitud de reducción se indicaba que se solicitaba que se mantuvieran las reducciones de módulos establecidas en el ejercicio precedente 2017.

Por lo que respecta a la agricultura se ha de indicar que:

En lo que a la agricultura de secano se refiere, no se han considerado los graves problemas de nascencia y reducción de producción en los cereales de secano por la sequía producida en todo el territorio de la Región durante el año 2018. Tampoco se han considerado los daños producidos en las producciones de otros cultivos leñosos como olivar y viñedo. Tan sólo ha sido considerada la reducción de módulos para el almendro. Por lo que respecta al agricultura de regadío, tampoco se produce reducción alguna en los módulos de ninguno de los cultivos hortícolas, especialmente los de invierno, que se vieron afectados por sucesivos episodios de bajas temperaturas y heladas durante los primeros meses del año, y lluvias torrenciales que provocaron inundaciones y arrastres en determinadas comarcas, como el Campo de Cartagena, en el mes de noviembre de 2018.

Aunque se establece una ligera reducción en el módulo de uva de mesa a aplicar en toda la Región, no se tiene en cuenta tampoco la particularidad de los mayores daños acaecidos en varios municipios del valle del Guadalentín (Totana, Aledo, Alhama) en esta producción de uva de mesa, zonas para las que se solicitaba una mayor reducción del módulo o índice de rendimiento neto. La reducción recogida en cuanto a los frutales no cítricos se circunscribe a especies y municipios muy concretos que no abarcan la totalidad de los daños acaecidos, ni en especies ni en territorio. Tampoco se recojan reducciones para frutales de pepita, plantas ornamentales y tomate producidos en determinados municipios de la Región que se incluían en el informe de reducción de módulos.



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 RIOJA

Específicamente para La Rioja, la Orden recoge las siguientes reducciones:

- Para toda la Comunidad reduce el índice para cereza y ciruela del 0,37 al 0,26.
- Para las comarcas de Rioja Alta y Sierra Rioja Alta reduce los índices de patata (del 0,26 al 0,18) y de remolacha (del 0,13 al 0,09).
- Para el municipio de Albelda de Iregua las reducciones son para todos los frutales (del 0,37 al 0,07) y para los productos hortícolas (del 0,37 al 0,05).
- Para Nalda las reducciones son para melocotón y nectarina (del 0,37 al 0,26); para ciruela (del 0,37 al 0,13); y para manzana y pera (del 0,37 al 0,26).
- Y para Rincón de Soto las reducciones son para albaricoque, cereza, ciruela, melocotón y nectarina (del 0,37 al 0,18).

UAGR-COAG lamenta que el Ministerio no haya tenido en cuenta sus reclamaciones respecto a varios cultivos y municipios afectados por el granizo, especialmente en lo referente a los municipios de Alberite y Entrena. Esta organización recuerda que la producción de frutas en varias zonas de estos municipios se vio reducida debido al granizo. A través del informe remitido a COAG para su presentación ante el Ministerio, esta organización informaba de que 2018 se caracterizó por las tormentas con granizo que afectaron a una gran parte de las producciones agrícolas en La Rioja, provocando además de los daños directos una mayor incidencia de hongos (mildiu, oidio y cercospora) especialmente en la vid, patata y remolacha. Esto aumentó de una manera muy considerable los gastos de producción en cuanto a productos fitosanitarios, mano de obra y carburantes. En otros casos, aun obteniendo una producción final media, los costes del cultivo fueron mayores y por ende el rendimiento económico se vio reducido.

Otra de las consecuencias de las lluvias torrenciales fueron las inundaciones, destacando la del 13 de abril en Alfaro y Aldeanueva de Ebro en donde el río Ebro inundó fincas de perales, melocotonares, tomate, huertas y cereal.

Por otro lado la UAGR-COAG también alertaba en su informe de que varios sectores que llevaban sufriendo una crisis de precios desde hace ya varios años: Desde la campaña 2015-2016 el precio de la miel en origen acumula una caída cercana al 40%; La ganadería 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

leche continúa por debajo de los costes de producción; Y la fruta de hueso, a pesar del ligero repunte respecto a 2017, siguió con unos precios de venta del producto en origen desastrosos.

Nota: el análisis por CC.AA se irá actualizando en los próximos días con las valoraciones de las diferentes uniones regionales de COAG. Se podrá consultar en www.coag.org

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



IPOD Abril 2019 Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

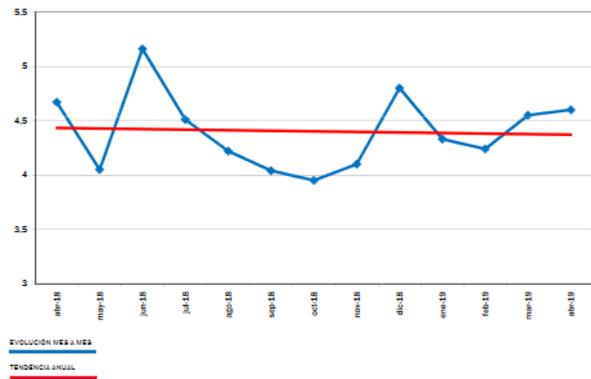
PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,95	4,70	4,95	395%	IPOD AGRÍCOLA 4,95
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,33	4,89	2,10	110%	
ÁCELGA	0,47	1,96	4,17	317%	
AJO	0,67	5,40	8,06	706%	
ALCACHOFA	0,47	2,64	5,62	462%	
BERENJENA	0,29	1,77	6,10	510%	
BROCOLI	0,33	2,50	7,58	658%	
CALABACIN	0,38	1,71	4,50	350%	
GEBOLLA	0,49	1,21	2,47	147%	
CHAMPÍÑON	1,90	3,85	2,03	103%	
COLIFLOR	0,42	1,73	4,12	312%	
LECHUGA	0,13	0,97	7,46	646%	
PATATA	0,38	1,02	2,83	183%	
PEPINO	0,35	1,72	4,91	391%	
PIMIENTO ROJO	0,55	2,24	4,07	307%	
PIMIENTO VERDE	1,05	2,32	2,21	121%	
REPOLLO	0,20	1,35	6,75	575%	
TOMATES DE ENSALADA	0,84	2,04	3,19	219%	
ZANAHORIA	0,42	1,03	2,45	145%	
FRESÓN	0,73	3,15	4,32	332%	
LIMÓN	0,21	2,03	9,67	867%	
MANDARINA	0,23	1,67	5,96	496%	
MANZANA	0,35	2,02	5,77	477%	
NARANJA	0,13	1,38	10,62	962%	
PERA	0,46	1,99	4,33	333%	
PLÁTANO	0,89	2,22	2,49	149%	
TERNERA 1*	4,10	16,16	3,94	294%	
CORDERO	3,01	10,46	3,48	248%	
POLLO	0,87	3,08	3,54	254%	
CERDO	1,21	5,63	4,65	385%	
CONEJO	1,93	5,88	3,04	204%	
HUEVOS M	0,55	1,44	1,89	89%	
LECHE VACA	0,29	0,75	2,59	159%	
					IPOD GANADERO 3,28
					IPOD GENERAL 4,60

* Lechuga (€/ud); Espárrago verde (€/manzón); Huevos (€/docena); Ternera (€/cansal); Conejo (€/vivo); Cordero (€/vivo de 25 kg y pescuri 1*); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna entamadas; Citricos (incluida recolección)

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

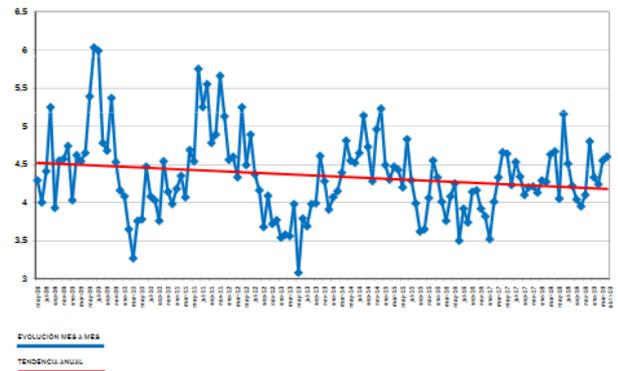
(ver evolución IPOD en la siguiente página)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN MESA A MESA
TENDENCIA ANUAL

EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2019



EVOLUCIÓN MESA A MESA
TENDENCIA ANUAL