



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, 4 DE JUNIO DE 2019**

### **LA PROVINCIA**

#### **EL GOBIERNO REGIONAL ARRANCA EL TERCER CICLO DE LOS PLANES HIDROLÓGICOS**

Aprobados 2,1 millones para obras saneamiento de El Cotillo



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha llevado a cabo en 18 meses la aprobación de los planes hidrológicos de segundo ciclo y ya ha iniciado los trámites del tercer ciclo. Así lo comunicó, tras el Consejo de Gobierno, Narvay Quintero, consejero del ramo en funciones, quien además detalló las actuaciones que han llevado a cabo a lo largo de la última legislatura.

Quintero señaló que han firmado un protocolo de más de 915 millones de euros, que incluye 180 obras hidrológicas en Canarias, de las cuales 70 ya se están redactando los proyectos con el objetivo de ayudar a los ayuntamientos y los cabildos a ejecutar las mejora. "Canarias tiene todos los documentos del tercer ciclo iniciados, con lo cual, estamos al día ante Europa en relación a la planificación hidrológica", apuntó el consejero.

Como balance de la legislatura, Quintero detalló que desde 2015 "se ha hecho un trabajo de planificación, gestión y actualización de los planes hidrológicos, se ha iniciado el tercer ciclo y hemos puesto los proyectos a caminar con el presupuesto de la Comunidad Autónoma".

Además, el consejero anunció la aprobación en el Consejo de Gobierno de un gasto de 2,1 millones de euros para la mejora del saneamiento del núcleo urbano de El Cotillo, para acabar con los problemas que se producen tras lluvias intensas.



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 problemas que se pretenden solucionar están causados por las escorrentías generadas por la lluvia en la cuenca de Lajares, que provocan inundaciones y aluviones de piedras en las calles de este pueblo mayorero. Así, las obras prevén la colocación de colectores de drenaje en diferentes calles, además de la canalización de las aguas en las calles Pedro Cabrera Saavedra, San Rafael y León y Castillo.

El Gobierno de Canarias construyó hace unos años una nueva depuradora para adaptarla a las necesidades crecientes en materia de saneamiento y depuración con una capacidad de tratamiento de 500 metros cúbicos diarios, además de una estación de bombeo de aguas residuales y la propia conducción hasta la depuradora, ubicada a unos 3.600 metros, ha indicado el consejero.

Esta instalación supuso una mejora en el tratamiento de este tipo de residuos, pero se hace necesaria complementarla con la mejora de la red y la separación, allá donde no exista, de las redes de saneamiento y evacuación de aguas pluviales. El proyecto adecúa la red a las necesidades actuales y futuras, en función de las previsiones de aumento de población y turismo.

Se ha diseñado una red de 1.680 metros lineales de colectores de drenaje y de 1.050 metros de la red de saneamiento, además de los elementos inherentes a este tipo de sistemas como pozos de registro, sumideros laterales y rejillas transversales e imbornales para la captación y recogida de las aguas, entre otros.

Así mismo se han previsto las obras de urbanización necesarias para dar continuidad al paseo marítimo y permitir el acceso a la playa, y el reacondicionamiento de viales de la zona de la calle del Charcón y aparcamientos existentes.

## **CANARIAS7**

### **LA SEQUÍA ARRUINA LA COSECHA DE CEBOLLA Y DAÑA LAS DE PAPA Y UVA**

La baja pluviometría, apenas han caído 150 litros, hace que esta temporada por primera vez en la historia no habrá producción del bulbo, cuando la isla llegó a producir hasta 25 millones de kilos



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 sector agrícola se está viendo muy afectado y este año la baja pluviometría causará estragos en algunos de los productos tradicionales de la huerta de la isla. Si lo óptimo para una buena cosecha es que llueva en la isla unos 400 o 450 litros y sea de forma repartida a lo largo de todo el invierno, en esta ocasión ni una cosa ni la otra, a lo sumo han caído 150 litros y fue hacia los meses de octubre y noviembre, de forma que apenas ha vuelto a llover desde entonces.



Esta falta de lluvia ha propiciado que este año la cosecha de cebolla haya sido inexistente, por primera vez en la historia. Según las consultas realizadas, por primera vez en la isla no se ha empaquetado ni un solo saco de bolla, aseguran fuentes consultadas del sector, cuando Lanzarote llegó a cotas de producción a finales de los 80 que alcanzaron los 25 millones de kilos.

El declive de este producto por excelencia ligado a la agricultura de la isla se ha debido además de a la falta de agua a otros factores, como por ejemplo a la falta de previsión, al no haberse efectuado una limpieza genética de la variedad que se venía cosechando en la isla (la grano de oro), lo que ha hecho que haya ido perdiendo con los años calidad y tenga menor demanda que otras variedades existentes en el mercado. Todo ello ha propiciado el hundimiento de esta cosecha, de forma que la poca cebolla que se ha plantado ha sido de forma isla, pero no intensiva como solía ser tradicional.



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

Sin embargo, este año sí ha podido salvarse la cosecha de ajillo, que llegará a unos 85.000 kilos, según fuentes del sector. El hecho de que esta variedad se plante en septiembre y no como la cebolla que se planta habitualmente en diciembre, ha hecho que se haya podido beneficiar de los pocos litros de lluvia que el cielo ha dejado en la isla desde entonces.

Otros productos que siguen mantenido a flote el sector agraria de la isla también se van a ver muy afectados por la falta de lluvia. Es el caso de la papa y la uva, cuyas producciones se estima que se verán reducidas a la mitad de las cosechas que se obtuvieron en 2018. En el caso de la producción de uva, el sector ya apunta a que este año se estima que no puedan rebasarse los 2 millones de kilos, frente a los casi cuatro que se obtuvieron el pasado año, siendo aquella una de las cosechas más generosas que se recuerdan en décadas.

Además, la sequía no solo está pasando factura al sector agrario en general, salvo en aquellas zonas de la isla a donde llega el agua de riego, sino que también está teniendo consecuencias en la ganadería. De este modo el campo está muy seco y apenas hay alimento para el ganado, lo cual hace que el sector tenga que recurrir a alimentar a los animales a base de piensos alfalfa y paja traída de la península, lo que dispara drásticamente los gastos para el sector.

## **CANARIAS 24HORAS**

### **BODEGAS TAMARGADA Y BODEGAS FERRERA, ADSCRITAS A LA DOP ISLAS CANARIAS, PREMIADAS EN LA XXXIII EDICIÓN DE LOS PREMIOS BACO**

Dos vinos adscritos a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Islas Canarias han sido premiados en la trigésimo tercera edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los Premios Baco, organizados desde 1986 por la Unión Española de Catadores. Se trata del vino ecológico Forastera Blanca de la Bodega Tamargada de La Gomera, que obtuvo el Baco de Oro, y del Ferrera Blanco Seco, premiado con el Baco de Plata

Para Pedro González, propietario de Bodegas Tamargada, este reconocimiento supone una "satisfacción familiar y una emoción muy grande", pues en la bodega está involucrada toda la familia. Pero no solo es bueno para la bodega, apunta, también para la isla de La Gomera y sus vinos



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



González, que siempre ha practicado la agricultura ecológica, considera que todos deberían apostar por ese tipo de cultivos, mejores para el entorno. Gracias, precisamente, a ese mimo con el que el propietario de Bodegas Tamargada cuida sus viñedos, surgen productos como el Forastera Blanca, elaborado a partir de la uva forastera blanca, originaria de La Gomera, y galardonado con la Medalla de Oro en esta edición de los Premios Baco.

Por su parte, Juan Rubén Ferrera, director de Bodegas Ferrera y miembro de la Junta Directiva de la DOP Islas Canarias, admite que es un "orgullo" recibir el Baco de Plata y considera que es "importantísimo" tanto para promocionar los vinos de su bodega como para dar a conocer la marca Canary Wine fuera de las fronteras del Archipiélago. "La gente sabe que en Canarias hay sol, playa y plátano, pero pocos conocen sus vinos. Esta medalla, sin duda, es buena para la imagen de Canary Wine".

El premiado Ferrera Blanco Seco destaca por la variedad utilizada en su elaboración: la listán blanco de Canarias. Esta uva se cultiva en una finca ecológica a mil metros de altura, cuenta Ferrera, y el resultado es un "vino explosivo, aromático y fresco".

Tanto Bodegas Tamargada como Bodegas Ferrera intentarán estar presentes en los Salones de los Mejores Vinos Jóvenes que tendrán lugar los días 18 y 26 de junio en Alicante y Madrid, respectivamente. Una oportunidad para que los asistentes puedan conocer de la mano de los propios productores una selección de los vinos premiados con las medallas Baco.



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 Premios Baco anuncian las mejoras etiquetas blancas, rosadas, tintas y espumosas de la añada más reciente, en esta caso, de 2018, tras una estricta cata a ciegas. En esta edición, un total de 65 jurados, todos pertenecientes a la Unión Española de Catadores, analizaron las 602 referencias inscritas. Entre ellos se encontraban periodistas especializados, como Salvador Manjón, Bartolomé Sánchez o Antonio Candelas, y enólogos como Ignacio de Miguel o Cristina Mantilla.

La alta participación en este certamen, con cifra récord de inscripciones, demuestra la consolidación de los Premios Baco como guía de referencia de los mejores vinos jóvenes del país. Algo que para los vinos canarios adscritos a la DOP Islas Canarias premiados en este concurso supone un amplio reconocimiento de la actividad vitivinícola del archipiélago y de la gran calidad de sus cosechas y productos.

## **CANARIAS AHORA**

### **CANARIAS ENVÍA EL 33% MÁS DE PLÁTANO EN MARZO A PENÍNSULA, SE SATURA EL MERCADO Y CAEN LOS PRECIOS**

La importación de 'banana' se mantuvo estable en ese mismo mes, en torno a las 32.000 toneladas; la oferta disponible en Península y Baleares rozó las 63.000 toneladas, de las que entre el 37% y el 51% era fruta importada de terceros países

En los tres primeros meses de 2019, la cuota de mercado de la 'banana' oscila entre el 42% y el 57%, mientras que en las mismas fechas de 2018 lo hacía en una horquilla más ventajosa para la fruta isleña: del 30% y al 46%, diez puntos menos

La Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria, dependiente del Gobierno del Estado, acaba de publicar estos días la información relativa al comercio exterior de España para el mes de marzo de 2019, lo que además permite hacer un análisis de lo ocurrido con la banana en el primer trimestre del ejercicio anual en curso.

En ese mes, según el análisis mensual servido en el blog Hojas Bananeras, del economista Juan S. Nuez, se enviaron desde Canarias unas 39.219 toneladas de plátano al mercado peninsular y balear españoles, mientras que se importaron unas 32.300.



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



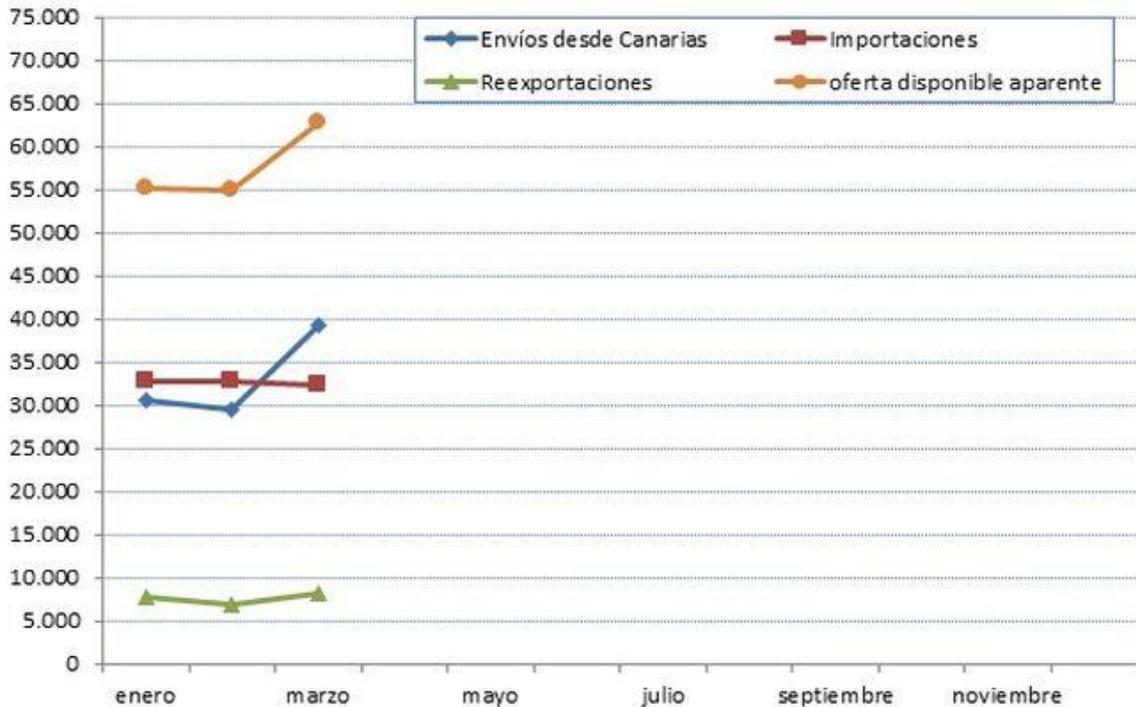
Como las reexportaciones (plátano o banana que llega a España y luego se termina colocando en otros países de la Unión Europea -UE-, principalmente la vecina Portugal) se elevaron a unas 8.777 toneladas, la oferta disponible aparente se habría situado en torno a las 62.743 toneladas para Península y Baleares.

Ahora bien, si se compara ese registro con el del mes anterior, febrero de 2019, los volúmenes llegados desde Canarias aumentaron el 32,7%, lo que ocasionó una saturación del mercado y caída de precios (las primeras picas o retirada de fruta de este año se han iniciado en el mes de abril, con 800.000 toneladas para el Banco de Alimentos en dos semanas, la 14 y la 17); las importaciones cayeron el 1,6% y las reexportaciones se elevaron el 16,7%, lo que supuso que la oferta disponible aparente en marzo fue el 14,4% superior a la de febrero pasado.

Respecto al análisis trimestral (enero-marzo de 2019), hay que decir que el mercado peninsular y balear de plátano y banana ofertó unas 172.650 toneladas, 7.928 más que el año pasado en el mismo periodo, lo que supone el 4,8% de subida. Si desde el archipiélago se han remitido 15.571 toneladas menos que el ejercicio anterior (-13,6%), la importación de banana de terceros países se ha incrementado en 21.429 (+28,1%), mientras que las reexportaciones han caído en 2.070 toneladas (-7,8%).



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



Con los volúmenes señalados, la cuota de mercado de la banana importada en marzo se movió entre un mínimo del 37% y un máximo del 51%. En cambio, si el análisis de la cuota de mercado de la banana importada desde el mercado peninsular y balear españoles se realiza para el acumulado de los tres meses de 2019, el balance es que se ha movido entre el 42% y el 57%, mientras que en las mismas fechas de 2018 lo hacía entre el 30% y el 46%.

### Más plátano expedido a Portugal desde la Península

Como siempre se menciona en estas informaciones, hay otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la banana importada desde el mercado español de Península y Baleares. Uno de ellos es el utilizado por Asprocan, que emplea los datos del Panel de consumo de los hogares elaborado por Kantar. Estos no siempre coinciden exactamente con el publicado por el Ministerio de Agricultura del Gobierno de España.

En el momento de redactar estas líneas (29/05/19), solo están disponibles los datos de este último hasta noviembre de 2018, afirma el reseñado economista en su última publicación en el blog Hojas Bananeras.

En el análisis de las reexportaciones desde España, siempre hay que insistir en que se desconoce cuánto volumen es de origen canario y



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

cuánto de banana importada, ya que la Administración de Aduanas este dato no lo especifica. Teniendo en cuenta esta consideración, en marzo de 2019 salieron de España 8.777 toneladas, de las que 8.194 fueron a Portugal, a un precio promedio de 68 céntimos. En lo que va de 2019, las reexportaciones se elevaron hasta 24.479 toneladas, de las que el 93% tuvieron como destino al mercado luso a un valor promedio de 66 céntimos.

Si se comparan esas variables con las de las mismas fechas del ejercicio anterior, se observa que los envíos al extranjero han disminuido el 7,8% debido a que los que fueron a destinos distintos de Portugal cayeron casi a la mitad.

En cuanto a las 32.300 toneladas importadas en marzo, el promedio de su precio CIF fue de 0,55 euros por kilo. Destacan por volumen los 10,1 millones de kilos de Colombia a 0,54; los 8,5 de Costa Rica a 0,52 y los 5,3 de Costa de Marfil a 0,67. Estos orígenes representaron el 74% de las importaciones.

En lo que va de 2019, las llegadas se elevaron a 97,8 millones de kilos, con 26,4 de Costa Rica a 0,50 euros por kilo; 24,2 de Colombia a 0,53 y 20,2 de Costa de Marfil a 0,64, que suponen conjuntamente el 72% de todo el volumen importado. Si se compara con las importaciones del ejercicio anterior por las mismas fechas, destaca el importante crecimiento de Ecuador (+181,28%) y Colombia (+138,73%).

## **DOS VINOS DE LA DOP ISLAS CANARIAS, PREMIADOS EN EL CONCURSO NACIONAL DE VINOS JÓVENES**

Las conocidas como distinciones Baco se organizan desde 1986 por la Unión Española de Catadores; los galardonados son el ecológico forastera blanca de Bodega Tamargada (La Gomera), con Baco de Oro, y el Ferrera blanco seco, de Plata

Dos vinos adscritos a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Islas Canarias (Canary Wine) han sido premiados en la trigésimo tercera edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los premios Baco, organizados desde 1986 por la Unión Española de Catadores. Se trata del vino ecológico forastera blanca de la Bodega Tamargada de La Gomera, que obtuvo el Baco de Oro, y del Ferrera blanco seco, premiado con el Baco de Plata.



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



Para Pedro González, propietario de Bodegas Tamargada, este reconocimiento supone una "satisfacción familiar y una emoción muy grande", pues en la bodega está involucrada toda la familia. "Pero no solo es bueno para la bodega -apunta-, sino también para la isla de La Gomera y sus vinos".

González, que siempre ha practicado la agricultura ecológica, considera que "todos deberían apostar por ese tipo de cultivo, mejores para el entorno". Gracias a como el propietario de Bodegas Tamargada cuida sus viñedos, "surgen productos como el forastera blanca, elaborado a partir de esa uva, originaria de La Gomera, y galardonado con el Oro en esta edición de los premios Baco".

Juan Rubén Ferrera, director de Bodegas Ferrera y miembro de la junta directiva de la DOP Islas Canarias, admite que es un "orgullo" recibir el Baco de Plata y considera que es "importantísimo" tanto para promocionar los vinos de su bodega como para dar a conocer la marca Canary Wine fuera de las fronteras del archipiélago. "La gente sabe que en Canarias hay sol, playa y plátanos, pero pocos conocen sus vinos. Esta medalla, sin duda, es buena para la imagen de Canary Wine".

El premiado Ferrera blanco seco destaca por la variedad utilizada en su elaboración: la listán blanco de Canarias. Esta uva se cultiva en una finca ecológica a mil metros de altura, cuenta Ferrera, y el resultado es un "vino explosivo, aromático y fresco".



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

Tanto Bodegas Tamargada como Bodegas Ferrera intentarán estar presentes en los Salones de los Mejores Vinos Jóvenes que tendrán lugar los días 18 y 26 de junio en Alicante y Madrid, respectivamente. Será una oportunidad para que los asistentes puedan conocer de la mano de los propios productores una selección de los vinos premiados con las medallas Baco.

Los premios Baco anuncian las mejoras etiquetas blancas, rosadas, tintas y espumosas de la añada más reciente, en esta caso, 2018, tras una estricta cata a ciegas. En esta edición, un total de 65 jurados, todos pertenecientes a la Unión Española de Catadores, analizaron las 602 referencias inscritas. Entre ellos se encontraban periodistas especializados, como Salvador Manjón, Bartolomé Sánchez o Antonio Candelas, y enólogos como Ignacio de Miguel o Cristina Mantilla.

La alta participación en este certamen, con cifra récord de inscripciones, demuestra la consolidación de los premios Baco como guía de referencia de los mejores vinos jóvenes del país, algo que para los vinos canarios adscritos a la DOP Islas Canarias premiados en este concurso supone un amplio reconocimiento de la actividad vitivinícola del archipiélago y de la gran calidad de sus cosechas y productos.

### **BACO DE ORO PARA EL VINO GRANCANARIO AYA BLANCO 2018 DE LA BODEGA HINOJO**

Hecho con uvas listán y malvasía y el 10% de moscatel, se trata de un blanco seco de edición limitada del que se han elaborado 1.200 litros, según ha explicado el propietario de la bodega, Isaac Florido

La Unión Española de Catadores ha concedido su premio Baco de Oro a la bodega Hinojo de Gran Canaria, con domicilio en Telde y que ha logrado el galardón en la primera ocasión en que se presentaba a un concurso nacional, en este caso con su vino Aya blanco, según ha anunciado este lunes el Cabildo de la isla.

Esta Corporación, en un comunicado, felicita a la empresa que ha conseguido ese premio, que destaca que "se suma al más de centenar que han obtenido los vinos grancanarios desde 2015 en diferentes concursos insulares, regionales, nacionales e internacionales". Estos reconocimientos "evidencian el buen momento



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 atraviesa el sector vitivinícola de la isla", afirma el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo en funciones, Miguel Hidalgo.



El Aya blanco 2018 de Hinojo se hizo con su premio "en el prestigioso certamen que organiza la Unión Española de Catadores, y al que se presentaron más de 600 muestras". Hecho con uvas listán y malvasía y el 10% de moscatel, se trata de un blanco seco de edición limitada del que se han elaborado 1.200 litros, según ha explicado el propietario de la bodega, Isaac Florido.

### **LOS REALEJOS HABILITA DOS CONTENEDORES PARA EL DEPÓSITO DE PAPAS AFECTADAS POR LA POLILLA GUATEMALTECA**

Uno de los municipios más productores de papa de media estación o estival coloca dos cubetas en espacios públicos: una en la zona de Las Llanadas y otra en la cooperativa agrícola de Icod el Alto

El concejal en funciones de Desarrollo Rural en el Ayuntamiento de Los Realejos, Alexis Hernández, informa de que, en colaboración con la Agencia de Extensión Agraria del Cabildo de Tenerife, se han habilitado como en años anteriores dos contenedores, ubicados en Las Llanadas y en la Cooperativa Icod de los Trigos de Icod el Alto, para que los agricultores depositen en ellos sus papas afectadas por la polilla guatemalteca, debiendo hacerlo en sacos cerrados.



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



Explicó el concejal que "se trata de una medida que se viene llevando a cabo en varias temporadas de cosecha y que lo que pretende es evitar la propagación de la plaga y poder llegar a erradicación, dado que en los últimos años su indeseada presencia ha venido haciendo un daño severo a este producto señero de la huerta y gastronomía de nuestras islas", se indica en un comunicado.

Alexis Hernández agregó que "acabar con esta seria amenaza a nuestros cultivos es una tarea de todos, y por eso ambas administraciones pedimos la máxima colaboración de quienes trabajan el campo". Expuso el concejal que "es importante la responsabilidad del agricultor a la hora de retirar las papas afectadas por la polilla de sus terrenos, que lo hagan depositándolas en las condiciones y lugares que se requieren y luego ya el Cabildo se hace cargo del traslado de todo lo recogido a las correspondientes plantas de residuos", dijo el responsable local.

## **EL DIGITAL DE CANARIAS**

### **LOS REALEJOS VUELVE A HABILITAR DOS CONTENEDORES PARA EL DESECHO CONTROLADO DE PAPAS AFECTADAS POR LA POLILLA**

Se ubican en Las Llanadas y en la Cooperativa Icod de los Trigos

El concejal de Desarrollo Rural de Los Realejos, Alexis Hernández, informa que en colaboración entre Ayuntamiento y Agencia de Extensión Agraria del Cabildo de Tenerife, se han habilitado como 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

años anteriores dos contenedores, ubicados en Las Llanadas y en la Cooperativa Icod de Los Trigos de Icod el Alto, para que los agricultores depositen en ellos sus papas afectadas por la polilla guatemalteca, debiendo hacerlo en sacos cerrados.



Explica el concejal que “se trata de una medida que se viene llevando a cabo varias temporadas de cosecha y que lo que pretende es evitar la propagación de la plaga y su erradicación, dado que en los últimos años su indeseada presencia ha venido haciendo un daño severo a este producto señero de la huerta y gastronomía de nuestras islas”.

Agrega Alexis Hernández que “acabar con esta seria amenaza a nuestros cultivos es una tarea de todos, y por eso ambas administraciones pedimos la máxima colaboración de quienes trabajan el campo”. Expone que “es importante su responsabilidad retirando esas papas afectadas por la polilla de sus terrenos, que lo hagan depositándolas en las condiciones y lugares que se requieren y luego ya el Cabildo se hace cargo del traslado de todo lo recogido a las correspondientes plantas de residuos”.