



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

VIERNES, 7 DE JUNIO DE 2019

ABC CANARIAS

CUANDO CANARIAS EXPORTABA SUS ENVIDIADAS NARANJAS

Las que se llevaban la palma hace 130 años eran las de Telde y Granadilla, muy cotizadas por los paladares de los ingleses



Se cumplen 130 años del inicio de operaciones de producción de naranjas de Canarias al mercado europeo y, en especial, al Reino Unido. Las islas llegaron a tener nivel de atractiva potencia exportadora. De no haberse intoxicado los árboles de virus procedente de América, que los secaba, quizás en lugar de hablar de plátanos de Canarias estaríamos hablando de otro tipo de productos.

La naranja de Canarias se complementaba con la de Valencia. En los meses que el mercado peninsular tenía problemas de abastecimiento, aparecían los exportadores canarios mandando sus dulces y prestigioso cítrico a Francia y tiendas británicas. La naranja de Canarias competía con la de Marruecos ya entonces.

La naranja de las islas se producía entre 200 y 300 metros. En la isla de Tenerife fue a producirse en La Orotava y en Granadilla mientras en Gran Canaria en Telde, que despertaban gran envidia entre los productores.



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 caja de 100 piezas costaba seis céntimos de euro. Poco a poco se fue conociendo y los empresarios británicos de Las Palmas empezaron a exportarla. Barcos como el vapor Vigsnaes, según los datos de las aduanas británicas, llegaron a acoger sus bodegas muchas cajas desde el Puerto de la Cruz a Londres desde 1897.

Si hay un lugar donde se admira las cosas que se hacen en Canarias es en Madrid. Esta primavera ha abierto el bar Detenderete, en el barrio de Conde Duque, más concretamente en los bajos de la Casa de Canarias. Producto local y muy insular con un precio asequible permite trasladar las islas de forma permanente a la Península con gastronomía de un establecimiento genuinamente canario.

Las imprescindibles papas arrugadas con mojo casero, las garbanzas, la ropa vieja, pata asada y el chorizo de Teror o de La Palma se fusionan con nuestro aceite de oliva volcánico que aliña las ensaladas de la casa. Los quesos merecen mención aparte con una tabla variada acompañada de mermelada de higos de Tenerife. Los postres destacan por la mousse de gofio o el polvito uruguayo. Vinos de cualquier lugar de nuestro Archipiélago junto con cervezas artesanas de las islas sirven para acompañar esta propuesta. Sabores canarios para degustar en espacios amplios y decoración atractiva, bien haciéndolo en un sofá con mesa baja o en mesas tradicionales,

¿Qué hacer en Canarias?

Hasta el 16 de junio en El Hierro: El Pinar y La Restinga ponen nuevamente en marcha la 8ª Ruta de Tapas, donde nueve establecimientos ponen en valor el producto local y el buen hacer de los profesionales herreños.

Este 7 de junio en Tenerife: En Adeje, Jardín Restaurante acoge su I Jornada Gastronómica, donde 5 cocineros magistrales de Tenerife se unirán en un evento gastronómico irrepetible. Los protagonistas serán Bruno Lorenzo, Braulio Simancas, Victor Suárez, Omar Bedia y Samuel Hernández.

En La Palma: La Plaza de Puerto Espíndola (San Andrés y Sauces, La Palma) acoge el ocho de junio, a partir de las 10 horas, la II Feria del Ron y la Caña de Azúcar. Tendrán lugar jornadas de puertas abiertas en el Museo del Ron Aldea, catas, degustaciones, competición y exhibición de coctelería y una fiesta tradicional cubana. Esa misma fecha, el Parque de Los Álamos es el escenario elegido, de 12 a 18 horas, para la celebración de la III Edición de la Fiesta



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

Enogastrosolidaria «Vinos con sabor a verano 2019», cuya recaudación irá destinada a la Asociación Española Contra el Cáncer.

El ocho de junio: La Fundación Tenerife Rural organiza una Ruta por los Caminos del Agua a través de los cauces de su Historia en La Orotava. El 9 de junio en Puerto de la Cruz, con motivo de la celebración del Día de Portugal «Día de Camoes», Baraka Café organiza un menú especial con Caldo verde, Pataniscas, Bacalao a brás y Pasteles de nata de Belén, todo ello acompañado de Vino Porto y Vino Verde.

11 al 14 JUNIO – El Sauzal

La Casa del Vino de Tenerife impartirá un Curso de Introducción al Análisis Sensorial Deductivo de Vinos dirigido a catadores, bodegueros y profesionales relacionados con el sector enológico.

12 JUNIO – Adeje

El Hotel Royal Hideaway Corales Resort acoge una Master Class de la mano de Vito Calculli y Andrea Lorusso, donde descubrir las técnicas de extracción de aceites esenciales de las plantas, los principios de la aromaterapia y su aplicación en coctelería.

13 JUNIO – Las Palmas de Gran Canaria

El Casino de Las Palmas presenta una nueva actividad de cata y cena maridaje, con un nuevo evento 5.5 de nombre "Cena maridaje La Chasse".

13 y 14 JUNIO – La Orotava

El Centro de Visitantes Telesforo Bravo acoge el IV Taller Internacional de La Polilla Guatemalteca de la Papa, dirigido a estudiantes, técnicos, científicos y responsables de empresas del sector.

Hecansa coge más músculo

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, se ha unido a la Asociación de Escuelas de Hostelería, de ámbito nacional, con el propósito de asegurar la calidad de la formación hotelera de sus estudiantes y reforzar la dignificación de los trabajadores del sector.

Este grupo involucra a un total de seis escuelas nacionales que trabajarán para potenciar el intercambio entre los centros, resaltar los beneficios de la enseñanza hotelera, garantizar la calidad de los formadores que trabajan en ellas, así como unificar el uso de nuevas técnicas y aplicaciones tecnológicas.



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 escuelas asociadas a AEHOS integran también a la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao, la Escuela de Hostelería de Sevilla, la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona y el Campus de Turismo, Hostelería y Gastronomía, también de la Ciudad Condal.

Martín Berasategui en Abama

El restaurante Melvin localizado en el club social de Las Terrazas de Abama, en el municipio tinerfeño de Guía de Isora, será el primer establecimiento gestionado por Martín Berasategui en ofrecer 'Chef at home', es decir, un servicio integral de restauración a domicilio.

Los comensales que se decidan a disfrutar de 'Chef at home by Melvin' solo tendrán que relajarse y vivir una experiencia gastronómica de altura con total intimidad y con las explicaciones y atención personalizada de Diego Dato, jefe de cocina del establecimiento, quien diseñará previamente el menú de forma personalizada acorde a los gustos y requerimientos de sus clientes, y se desplazará personalmente para ofrecer con su equipo un servicio en el que se incluye el maridaje de vinos y la presentación, integrando todo el montaje y desmontaje del evento.

Se trata de una nueva propuesta para promover el turismo foodie, todo un aliciente para que los gastroviajeros se decidan por Tenerife a la hora de elegir destino para hacer una escapada o disfrutar de unas vacaciones en este paraíso localizado en el sur de la isla.

Melvin ofrece una moderna visión de la cocina mediterránea, marca de la casa, y en su carta destacan especialmente las carnes y pescados a la brasa. Su oferta está pensada para los amantes de la comida moderna al "deconstruir" platos tradicionales y servirlos con una cuidada presentación que rebosa imaginación.

La Palma

La Asociación de Empresarios Casco Histórico de Santa Cruz de La Palma ha firmado un convenio de colaboración con la Asociación de Comerciantes del Mercado de Santa Cruz de La Palma con el objetivo de desarrollar de manera conjunta un calendario de actividades lúdico - festivas.

La idea es dinamizar la zona del Mercado Municipal, favorecer el comercio y promocionar tanto la Zona Comercial en su conjunto como de manera específica el propio Mercado, fomentando el consumo local y llenar la conocida como 'La Recova' de cultura y ocio. La Recova es



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

un lugar histórico en la capital palmera, donde además se ponen en valor los productos de la Isla Bonita.

Tacoronte-Acentejo

El verano comienza en Agüere con actividades culturales y gastroenológicas para todos los públicos en la que es la octava edición del «Extra de Verano Tacoronte-Acentejo en La Laguna». El programa general, además de desarrollarse en el centro de la ciudad, también llega a los núcleos de Tejina, Bajamar, El Batán, Geneto y Los Baldíos, con distintas propuestas culturales y gastronómicas.

Resalta la jornada de «Enosenderismo con D.O. Tacoronte-Acentejo» para el sábado 22 con el colectivo Montañeros de Nivaria que guiarán esta jornada por la viticultura heroica de Anaga hasta llegar a El Batán con visita a la bodega Caldos de Anaga y cata comentada de los vinos Cuevas de Lino y Marba.

En el programa, hay múltiples propuestas gastronómicas y enológicas repartidas a lo largo del territorio municipal con protagonismo absoluto de los vinos de Tacoronte-Acentejo. Finalmente, la celebración de «San Betinto» el jueves 27 de junio coronará el mes de actividades, con el montaje inconfundible de tapas y vinos Tacoronte-Acentejo en los alrededores de la Plaza de La Concepción lagunera.

Con esta iniciativa, Tacoronte-Acentejo en estrecha colaboración con el Ayuntamiento de La Laguna, propone acercar una buena muestra de sus grandes vinos para todo el mes en la ciudad de Los Adelantados. Un programa cercano y divertido, con vinos que se elaboran en la comarca y con cuyo consumo seguimos defendiendo nuestro paisaje vital: el viñedo.

Pinchos en Gáldar

Desde el pasado jueves dio comienzo esta edición esta edición - organizada por el Ayuntamiento de Gáldar en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la DOP Vinos de Gran Canaria - con un jurado elegido para catar y elegir los mejores vinos presentados a este V Certamen, con un comité de cata de vinos más especializado, con una visión más internacional para buscar esa joya enológica diferenciada y única.

Las bodegas presentaron sus productos en las categorías de Blanco, Tinto Joven, Tinto Barrica y Semidulce-Dulce y Licoroso. Los ganadores se darán a conocer este sábado, en la conocida Noche de Vinos 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

Pinchos, donde habrá una amplia representación de las bodegas de Gran Canaria y una degustación de pinchos para acompañar los vinos.

El V Certamen de Vinos de Gran Canaria Joyas Enológicas pone la mirada en la presencia y en la significativa implicación de la mujer, cada vez más, en el mundo del vino. Para mostrarlo, en esta edición especial se celebrará una Mesa Redonda bajo el título «Mujeres del Vino en este siglo» con la participación de Zoltan Nagy, Ana Angélica Hernández Pérez, Mar Galván Romero y Nuria España Blanca, quienes hablarán del mundo del vino en el siglo XXI. El acto además se enriquecerá con la presentación por parte de Zoltan Nagy de su libro Reinas de Copas. Las Grandes Mujeres del Vino.

EL DIGITAL DE CANARIAS

LA OROTAVA VUELVE A CONTAR CON CONTENEDORES PARA DEPOSITAR LAS PAPAS DAÑADAS POR LA POLILLA

Los contenedores se han instalado en Benijos





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Un año más se han instalado contenedores en los altos de La Orotava para que los agricultores depositen en estos las papas afectadas por la polilla, según anuncia el concejal delegado de Agricultura y Ganadería, Alexis Pacheco.

El edil subraya que la campaña fitosanitaria la realiza la institución insular a través de Extensión Agraria, en colaboración con el Ayuntamiento, con el fin de ayudar una vez más a los agricultores afectados.

Los contenedores se han instalado en Benijos, próximos al nuevo parque biosaludable y a la pista 'La Sortija'. El edil recalca que el objetivo es que todos los agricultores afectados puedan depositar su cosecha dañada por la polilla guatemalteca. También se pretende evitar que se entierren estas papas en los terrenos de los agricultores o que se depositen en lugares no apropiados, para no generar nuevos focos o más plagas en futuras cosechas.

Los agricultores deberán depositar en los contenedores los tubérculos bichadas en sacos cerrados (entre 25 y 35 kilos) y, posteriormente, se traslada toda la producción afectada a la planta de transferencia de residuos situada en el Polígono San Jerónimo. Es importante no dejar papas fuera y cubrir el contenedor con las mallas tras realizar el vertido. Los agricultores que quieran llevarla directamente al PIRS deben retirar previamente un vale gratuito en la oficina de extensión agraria.

Desde 1999 se detectó la polilla guatemalteca (*Tecia solanivora*), una plaga muy severa que produce pérdidas en el campo superiores al 50% de la cosecha y, sobre todo, se ve perjudicada la zona norte de Tenerife. Por lo que desde el año 2001 el Cabildo de Tenerife mantiene una red de trampas para el muestreo de esta polilla, con el objetivo de conocer su evolución y prevenir su entrada en zonas no afectadas hasta el momento.

Desde la concejalía de Agricultura del Consistorio villero se valora el respaldo de la institución insular con el sector primario, y desde el ayuntamiento se contribuye en la campaña de divulgación de información a los agricultores del municipio. Y también se trabaja con este colectivo para favorecer buenas conductas que beneficien a todos y a su producción.

Así, esta iniciativa de habilitar contenedores se toma teniendo en cuenta la importancia que tiene el sector primario, y en concreto, el 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 papa, para las medianías de La Orotava, pues son muchas las familias que viven de la agricultura.

Alexis Pacheco invita a la población a consumir productos locales, pues así se beneficia la economía local y al sector.

NOTICIAS CANARIAS

HUERTOS BIODIVERSOS EN COLEGIOS DE EL HIERRO PARA QUE CREZCAN LA SOSTENIBILIDAD Y EL RECICLAJE

El trabajo se desarrolla en territorios incluidos en la Red Natura 2000 y Reserva de la Biosfera de El Hierro, en los tres municipios de la isla, en los colegios de Valverde, La Frontera y El Pinar

El proyecto de sensibilización es un trabajo conjunto de la Fundación Global Nature y Ecoembes, cuenta con la colaboración del Cabildo de El Hierro y ha llegado a cerca de 500 estudiantes



Crear huerto con sus propias manos, ver cómo se pueden usar elementos como botellas de plástico en el proceso y poder comer lo



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 se ha plantado. Es lo que han hecho cerca de 500 estudiantes de El Hierro durante este curso gracias a la actividad bautizada como Huertos de biodiversidad que les ha enseñado conceptos como la economía circular, el reciclaje y la sostenibilidad. La comunidad educativa se ha implicado en la creación y mantenimiento de estas plantaciones que Fundación Global Nature (FGN) y Ecoembes, la organización medioambiental sin ánimo de lucro que coordina el reciclaje de envases, han puesto en marcha durante este curso que acaba. Y ha sido gracias a la colaboración del Cabildo de El Hierro y la implicación de los colegios que apoyan esta línea de trabajo que, además, tiene como objetivo ayudar a recuperar la biodiversidad agrícola en la comunidad.

Este proyecto se ha llevado a cabo en territorios incluidos en la (toda la isla es Reserva de la Biosfera) Red Natura 2000, en los tres municipios de la isla. Concretamente en el C.E.I.P de Valverde (Valverde), C.E.I.P. Tigaday (La Frontera) y C.E.I.P. Taibique (El Pinar de El Hierro).

“Hemos hecho talleres de reciclaje de botellas transformados en sistemas de riego por goteo auxiliares y también cartelería con restos de madera procedentes de construcción de una casa” detalla Beatriz Oliver, técnico de la Fundación Global Nature (FGN) y responsable del desarrollo de estas actividades en este curso escolar en El Hierro. “Ha sido una experiencia muy gratificante y enriquecedora, tanto como divertida, ver cómo los estudiantes y docentes se implicaban en la creación del huerto, semillas autóctonas, mantenimiento, entre otras cosas. A los niños les encanta trabajar el huerto y para mí es un orgullo transmitir los valores que representa este proyecto”. Otra actividad destacable ha sido el montaje e instalación de un cobertizo para las herramientas y utensilios del huerto en el colegio CEIP Tigaday, en Frontera.

Unos 500 estudiantes, de edades comprendidas entre los 3 años y los 11 años, han trabajado en tres huertos de biodiversidad de nueva creación. En cada centro, monitores especializados han formado a alumnos en el conocimiento de los alimentos locales y su cultivo, hábitos nutricionales saludables y modelos de economía circular.

A través de esta iniciativa se busca recuperar algunas variedades agrícolas de la isla que se han perdido en los últimos años, a la vez que se concientiza sobre cultivos respetuosos con el medio ambiente con apuestas como el reciclaje de los residuos que se generan.



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

Algunas de las especies cultivadas que se han recuperado son judías, ajo, arvejas, habas, ajo porro y lechuga de la isla, con semillas cedidas por el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), que posee un banco de semillas en El Hierro. Al mismo tiempo se han puesto las bases para la Red de Semillas de El Hierro, con las aportaciones del CCBAT y de aquellas personas interesadas que posean semillas locales. Gracias a esto, se podrá disponer de semillas propias de la isla para su reproducción y cultivo. Además, con esta información se ha creado una guía con fichas de algunas variedades autóctonas significativas, disponible en la página web de la FGN.

Hasta ahora, el proyecto se ha centrado en crear los huertos y el siguiente curso se centrarán en el mantenimiento y en el emprendimiento.

Reciclaje de residuos y recetas

Un elemento clave de la iniciativa se centra en que los estudiantes hayan conocido las técnicas de cultivo ecológicas, asociando la idea de un cultivo respetuoso con el medio ambiente a través del reciclaje de los residuos que se generan. Con este fin, se han realizado talleres para equipar los huertos con materiales reciclados y para el compostaje de residuos orgánicos de procedencia doméstica, enseñando a reciclar correctamente en los contenedores amarillo (envases de plástico, latas y briks) y azul (envases de papel y cartón) y sensibilizando a los alumnos y sus familias sobre la importancia de hacerlo.

El personal de la FGN ha guiado y supervisado a los alumnos a lo largo del proceso de cultivo y en lo posible los estudiantes han podido degustar los productos cultivados por ellos mismos y aprenderán recetas tradicionales para su elaboración. Como es el ejemplo del C.E.I.P. Tigaday donde se han aprovechado las lechugas cultivadas en el huerto para el comedor escolar, y en Frontera donde dispondrán de una buena cosecha de cebollas antes de final de curso.

El proyecto, que cuenta con el apoyo del Cabildo de El Hierro, ha colaborado con otras redes de huertos ecológicos, organismos oficiales, asociaciones de Canarias y del resto de España para la recuperación de semillas, la mejora de activa de sus variedades y el intercambio de semillas, conocimientos y experiencias.

La Fundación Global Nature

La Fundación Global Nature (FGN) es una fundación privada sin ánimo de lucro dedicada a la protección de la naturaleza. Su trabajo se basa



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

en el rigor técnico, el compromiso ético y la innovación. Desde su consolidación en 1993 una teoría y práctica: combina la elaboración de estrategias y planes con el trabajo en campo y los proyectos aplicados. Más de 20 premios han reconocido su trabajo en los últimos años.

Su actividad se distribuye en tres grandes bloques: conservación de hábitats y especies, sostenibilidad del sector agroalimentario y sostenibilidad corporativa. Las acciones y proyectos que conforman cada área temática están interrelacionados con el fin de crear sinergias, aumentar la efectividad en el uso de los recursos y dar continuidad a cada línea de actuación.

En la trayectoria de la FGN los humedales siempre han estado presentes, siendo su restauración y conservación el objetivo primordial. La Fundación ha trabajado en más de 100 humedales españoles, y 8 en otros países, en una superficie de más de 14.000 hectáreas.

Sobre Ecoembes

Ecoembes (www.ecoembes.com) es la entidad sin ánimo de lucro que gestiona la recuperación y el reciclaje de los envases de plástico, las latas y los briks (contenedor amarillo) y los envases de cartón y papel (contenedor azul) en toda España.

En 2018, se reciclaron 1.453.123 toneladas de envases de plásticos, latas, briks, envases de papel y cartón, que evitaron la emisión de 1,6 millones de toneladas de CO2 a la atmósfera. La instalación de 10.000 nuevos contenedores y 7.400 puntos de reciclaje en lugares de gran afluencia, junto a la creciente conciencia ambiental de la ciudadanía y la preocupación por los plásticos, han contribuido a alcanzar estos resultados.