



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

## **DOMINGO, 9 DE JUNIO DE 2019**

### **LA PROVINCIA**

#### **MOGÁN PROMUEVE LA CREACIÓN DE UN MERCADO AGRÍCOLA EN ARGUINEGUÍN**

El municipio trabaja en la fundación de un sello de calidad | Los agricultores operarían en la carpa ubicada en la plaza Pérez Galdós



Mogán quiere disponer de un espacio fijo para que los agricultores del municipio puedan vender sus productos directamente al público e impulsar así el consumo de los alimentos cultivados en la localidad. Por ello, el Ayuntamiento está promoviendo entre los agricultores la creación de un mercado agrícola permanente en el tiempo y que se ubicaría en la gran carpa que durante este mes se está instalando en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín, destinada principalmente a albergar espectáculos.

Para lograr implantar este modelo en el municipio, como ya existe en otros, los técnicos municipales de Desarrollo Rural trabajan desde hace un mes y medio en la elaboración de una encuesta entre los agricultores de la localidad para determinar qué interés tienen por vender sus productos regularmente en este espacio directamente a sus clientes.



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

Y es que antes de iniciar los trámites para crear el mercado agrícola, Mogán quiere saber cuántos trabajadores del sector primario están dispuestos a participar, ya que para su instalación se requiere de un mínimo de agricultores, que haya una variedad de al menos diez productos distinto a la venta, para no depender únicamente del mango y el aguacate, y, sobre todo, que sea un mercado que sea sostenible en el tiempo.

"La idea ha tenido una aceptación excepcional", ha explicado el concejal de Desarrollo Rural en funciones, Ernesto Hernández, quien espera que los agricultores se animen y el mercado agrícola arranque para un período de al menos tres o cuatro meses.

El mercado agrícola estará destinado solamente a los agricultores de Mogán para vender productos únicamente cultivados en el municipio; "no cabría un frutero que adquiere su género en grandes superficies y decide venderlo en estos espacios", agregó Hernández.

Junto a esta iniciativa, Mogán quiere reconocer todos los productos de la huerta cultivados en el municipio, y trabaja ya en la fundación de un sello de calidad; una marca que estaría tutelada por el Consistorio y que garantizaría la calidad de las cosechas de la localidad moganera, que se centran sobre todo en el aguacate, el mango, y el atún, además de la introducción, poco a poco, de las plantaciones de olivos, piña tropical o maracuyá.

### Espectáculos

La carpa no solo podrá acoger el mercado agrícola, sino que se erige como un gran espacio para albergar espectáculos que requieran de instalaciones techadas. Con 1.160 metros cuadrados de superficie, la carpa tendrá espacio para 2.500 espectadores de pie y 900 sentados. Dispondrá de instalación eléctrica propia y una estructura aérea de 140 metros cuadrados donde se sujetarán los sistemas de sonido, iluminación y los telones para la caja escénica.

Este espacio cubre las necesidades de un municipio que no cuenta con ningún auditorio ni gran teatro.



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

## CANARIAS7

### **NOCHE DE VINOS Y PINCHOS EN LA PLAZA DE SANTIAGO DE GÁLDAR**

Gáldar celebró este pasado sábado su Noche de Vinos y Pinchos en la Plaza de Santiago, cerrando con esta fiesta unos días dedicados a la cultura del vino y a poner en valor el trabajo de las bodegas de Gran Canaria y de quienes mantienen viva la tradición de este cultivo en la isla



La Concejalía de Desarrollo Socioeconómico que dirige Agustín Martín Ojeda, hizo entrega de los premios a los mejores caldos elegidos en una cata a ciegas en el V Certamen de Vinos de Gran Canaria Joyas Enológicas 2019, donde en las categorías vino tinto barrica y en dulce y licoroso, triunfaron los del Norte.

Bodega Los Berrazales y Viña Amable, obtuvieron el primer y segundo premio, respectivamente, en tinto barrica; y en dulce, primer premio también para la Bodega los Berrazales de Agaete. El segundo premio en esta categoría fue para Eidan Dulce.

Los miembros del jurado representados por las enólogas Mar Galván Romero y Nuria España Blanca, junto al alcalde de la ciudad, Teodoro Sosa; Carlos Ruiz, consejero del Cabildo de Gran Canaria; el concejal del área, Agustín Martín; la experta en vinos de Gran Canaria 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

sumiller, Vanesa Santana; y la presidenta de Fomento Gáldar, Rita Ramos, se sumaron al acto de reconocimiento y participaron en la entrega de los premios.

En Blanco Seco-Semiseco el primer premio recayó en Bodega Mogaren y el Segundo Premio recayó en Las Tirajanas Malvasía. En la categoría rosado, el primer premio lo obtuvo La Montaña y el segundo premios Losoyos que también alcanzó el primer premio de Tinto Joven, mientras que el segundo premio fue a parar a manos de Bodega Ventura.

El público disfrutó de esta velada en el mejor ambiente creado para una noche mágica donde el paladar descubrió los matices en cada sorbo de los vinos presentados a concurso y acompañando este producto con los pinchos elaborados por el sector de la restauración de Gáldar que ha ganado en estos años en variedad y calidad.

La música de Mixtura Cormática y Plátano Swing fue el tercer ingrediente de la noche para acompañar y amansar el ambiente creado para disfrutar de estos caldos tan especiales elaborados en pequeñas bodegas repartidas por toda la isla,

35 muestras de vinos en las distintas categorías participaron en este V Certamen que ha permitido comprobar la evolución en la calidad de los productos de esta isla y que en breve tiempo, auguró el jurado, podrán sorprender mucho más. Aunque el canario no es enólogo sino viticultor, está comenzando a aplicar prácticas enológicas que están favoreciendo mucho los vinos, señalaron.

Agustín Martín agradeció a todos los que siguen apoyando y manteniendo vivo este sector y de forma especial a los viticultores de este municipio y comarca que han heredado la gran tradición y producción vinícola que existía antiguamente.

### **243 CAPTURAS EN LAS 89 APAÑADAS DE LOS ÚLTIMOS 20 MESES EN GUGUY**

La población de cabras asilvestradas estará bajo control en la Reserva Natural en octubre. Medio Ambiente del Cabildo destina 1,3 millones de euros para nuevas acciones hasta 2022. Hoy quedan más hembras que machos en el espacio

Cruzando las 248 capturas sumadas en las 89 apañadas hechas entre octubre de 2017 y finales de mayo de 2019 de cuyos resultados tiene



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

constancia con la evolución del censo estimado de cabras asilvestradas en la Reserva Natural Especial de Guguy, el Cabildo prevé lograr en octubre de este año el control de la población de ganado caprino en este espacio natural.



Con una media de capturas de 12,4 cabras al mes en esos 20 meses, con un pico de 43 entre el 23 de junio y el 22 de julio de 2018, el resultado de las apañadas en Guguy mejoró significativamente desde que en mayo del año pasado empezaron a practicarse las grandes apañadas o la Gambuesa Social. Con ellas la media de cabras retiradas aumentó de 6,25 a 16,5 al mes.

Así figura en las conclusiones del plan de control de las cabras asilvestradas en Guguy del Cabildo, que apuesta por mantener las apañadas, modernizándolas y combinándolas con nuevas estrategias que garanticen el éxito cuando las capturas se estabilicen, primero, y se reduzcan, después, al disminuir la densidad de animales.

La Consejería de Medio Ambiente ha dispuesto para ello un nuevo plan de control de cabras asilvestradas en Guguy para el periodo 2019-2022, que ha dotado con 1,3 millones de euros en total y cuya gestión ha decidido encomendar a Gesplan.

Aunque todavía no está ejecutándose, incluye el acondicionamiento de un recinto inscrito en el Registro General de Explotaciones Agrarias para la acogida temporal de los ejemplares capturados. Allí se



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

someterán a controles veterinarios, que decidirán si esos animales pueden ser trasladados al matadero para entrar en el circuito alimentario ordinario o, incluso, incorporarse a las cabezas de una granja autorizada. Su localización más probable estaría en La Aldea de San Nicolás.

Menos hembras. Los censos de población en Guguy indican que el porcentaje de hembras ha ido disminuyendo y que la proporción de sexos se ha invertido. En enero de 2018 ellas predominaban (32% de machos y 54% de cabras). En mayo de 2019 ellos eran más (61% versus 20%). Un porcentaje menor de hembras reduce la tasa de crecimiento de la población, a lo que ayuda también el bajo porcentaje de juveniles (4%) del último censo.

### **AYA CORONA LA MONTAÑA DE LOS VINOS**

La etiqueta blanca de Bodegas Hinojo se hace con un Baco de Oro en un certamen de caldos jóvenes. Fue premiada entre 602 inscritos. Lleva 5 años en la denominación de origen Gran Canaria



Isaac Florido llegó a la producción de vinos de forma circunstancial. Fue en 2012. La muerte de su cuñado le llevó a hacerse cargo de su viñedo. Apenas siete años después ya recibe incluso premios a escala nacional. Una de las etiquetas de Bodegas Hinojo, el vino blanco Aya cosechado en 2018 a las faldas de la Montaña Las Palmas, acaba de ser galardonado con un Baco de Oro en un certamen nacional de caldos



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

jóvenes. Se lo concedió, junto a otras 69 botellas, la Unión Española de Catadores entre las 602 referencias que optaron a esta distinción en la 33ª edición del concurso más longevo de cuantos se celebran en España.

Esta pequeña bodega teldense lleva sobre sus espaldas una larga tradición vinícola. Sin ir más lejos, le pusieron Aya por la montaña, porque así decían montaña en lengua indígena. Florido cuenta que en los años 30 o 40 del siglo XX la cara norte de Montaña Las Palmas tenía plantadas 12 o 13 hectáreas de vides. Ahora quedan dos o tres, como mucho, y otras 14 bodegas, solo que su producción es para consumo propio. En cambio, Hinojo está en plena expansión. Hace cinco años que entró en la denominación de origen Gran Canaria y su última producción, de unos 5.800 litros, fue de unas 10.000 botellas.

Florido cultiva en la actualidad 4.200 vides en varias parcelas. Lo cuenta mientras se pasea entre las plantas, bien alineadas. Se recrea en ellas, pero no está contento. Dice que la cosecha de este año no viene lo buena que a él le gustaría. Tampoco anda muy contento con algunas decisiones que está tomando últimamente el consejo regulador de la DO. No está por apostar por las llamadas Noches de Vinos, que se celebraban en los distintos municipios, pero bodegas pequeñas como la que gestiona Florido y su familia las entienden vitales para dar a probar sus caldos y mantener las ventas. No en vano, precisa que el 70% de lo que vende sale directamente de su bodega, de los clientes que se acercan a Montaña Las Palmas a hacerse con estas botellas. «Muchos las probaron antes en esas muestras».

### Regular precios

Por eso premios como el concedido le saben a gloria. Le dan promoción a la marca y también prestigio. Ahora justo explora un acuerdo con Spar para que Aya se venda en sus tiendas. Y además se sirve en algunos restaurantes de la isla, aunque Florido entiende que la presencia de los caldos canarios en los locales de restauración ha de regularse mejor porque se venden a precios mucho más altos en comparación con los que se los compran a los productores.

Pero Bodegas Hinojo no se desanima. Sigue creciendo. Tiene dentro de la DO las etiquetas Aya de vino blanco y tinto, y ahora ultima los trámites para incluir a su delicioso semidulce, que vende bajo la marca Hinojo. Está claro que Baco bendijo esta montaña.



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 negocio familiar que no para de crecer

Florido era mecánico. Su taller, como las vides, lo tenía cerca de casa, también a la sombra de esta icónica montaña, en la linde casi entre Valsequillo y Telde. Pero ya tiene 63 años y hace un tiempo decidió prejubilarse para dedicarse a vivir mejor y, de paso, disfrutar de esta pasión. Estaba escrito en su destino. Antes de que las circunstancias le llevaran a atender un viñedo, estuvo años promoviendo los caldos nacidos en esta montaña. Como presidente de la asociación de vecinos organizaba catas que llegaron a ser muy populares. Lo cierto es que ahora está metido de lleno en la viticultura. Y quiere crecer. Cuenta con depósitos para almacenar 15.000 litros y su última inversión fue un tren de embotellado gracias a una subvención de 16.000 euros. Hace poco construyó una curiosa aula de catas, a imitación de un lagar, delante de la bodega. Y sus hijas Yanira y Cinthia están muy involucradas, sobre todo en la promoción. Incluso están recibiendo visitas de turistas a los que ofrecen conocer la bodega, el viñedo y degustar el vino.