



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

JUEVES, 13 DE JUNIO DE 2019

EL DÍA.ES

LOS VIÑEDOS DE LANZAROTE, CON UN MILLÓN DE LIKES EN NATIONAL GEOGRAPHIC

Una foto de los cráteres volcánicos de la isla consigue la admiración de las redes sociales con 942 mil 'me gusta' y 5.276 comentarios



Una vez más la prestigiosa revista National Geographic destaca la belleza de un paraje canario. En esta ocasión, la de los viñedos de cráteres volcánicos característicos de Lanzarote que la revista destaca con una imagen que publicó en su cuenta de Instagram el pasado lunes, 11 de junio.

En dos días, la foto captada por George Steinmetz, reportero fotográfico de la revista, ha recibido casi un millón de likes, así como 5.276 comentarios.

La imagen está acompañada de un texto explicativo sobre los orígenes sobre las viñas de tierra volcánica: "Los agricultores locales descubrieron una forma de hacer vino en este paisaje austero,



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

vaciando pozos para acceder al suelo interior más rico y más húmedo. La cosecha aquí sigue siendo un asunto familiar".

National Geographic es una de las revistas mundiales amantes de las Islas que ya en varias ocasiones ha destacado la singularidad de sus paisajes, tal y como destaca este artículo: "National Geographic, una enamorada de Canarias"

LA PROVINCIA

UN CORTE DE LUZ CAUSA 40.000 EUROS DE PÉRDIDAS AL MERCADO DE VEGUETA

La avería en uno de los transformadores deja sin electricidad casi todo el día a 198 usuarios de la zona



Entre 40.000 y 50.000 euros. Esas son las pérdidas que ha causado un fallo eléctrico en el Mercado de Vegueta. El establecimiento ha sido uno de los perjudicados por la rotura de uno de los dos transformadores del centro de transformación de Endesa que suministra luz a la zona, por lo que muchos comerciantes tuvieron que cerrar sus puestos ante la imposibilidad de poder trabajar. Y es que el corte se produjo a 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

9.00 horas y hasta las siete de la tarde no pudo ser solventado, según informaron desde la compañía eléctrica.

El caos comenzó a primera hora de la mañana cuando la oscuridad se hizo con la recova. "Nosotros nos llamamos a la compañía, pero no hemos conseguido hablar con nadie que esté aquí en Canarias. Tan solo nos verificaban que había una incidencia, pero que en 90 minutos vendrían a solventarla", cuenta el gerente del enclave, Santiago Bolaños, quien asegura que a la una del mediodía todavía no había acudido nadie. Para esa hora prácticamente la mitad de los empresarios ya habían decidido finalizar la jornada laboral ya que "si no hay luz no se puede hacer nada".

El Mercado de Vegueta no ha sido el único afectado por el problema eléctrico que también ha salpicado "al parquin de Sagulpa y a las oficinas de la Concejalía de Distrito", asevera Bolaños. Desde Endesa explicaron que en total son 198 los perjudicados en la zona entre los distintos negocios y casas particulares que llevan prácticamente todo el día sin luz. Tan solo en la recova del casco antiguo han sido 60 los comerciantes que han visto mermadas sus ventas.

Esta no es la primera vez que tienen problema de suministro eléctrico en el Mercado. Hace dos meses sufrieron otro corte de luz que también tardó bastante rato en solventarse. "Tardaron en venir los técnicos porque luego el problema se solucionó en 15 minutos", señala el gerente. Es por ello que han empezado a plantearse la colocación de un generador que evite que se repitan situaciones similares. "Hasta ahora no lo habíamos contemplado porque en los 16 años que yo llevo en el cargo tan solo habíamos tenido problemas con la luz una vez, y fue en 2003. Pero es que las dos últimas han sido demasiado seguidas, así que lo estamos valorando", apostilla.

En lo que a la avería anterior se refiere, se produjo por una subida de tensión que quemó uno de los fusibles del torreón que hay en la zona. "Los técnicos tardaron en llegar, pero luego en apenas unos minutos teníamos otra vez luz", comentó al respecto Santiago Bolaños. Lo de hoy, sin embargo, es un problema de mayor envergadura puesto que ha sido imposible arreglar el transformador estropeado por lo que desde Endesa han optado por reemplazarlo por uno nuevo. La maniobra, que se realiza en el centro de transformación del Mercado de la compañía, ha provocado que hasta las siete de la tarde los vecinos y comerciantes afectados no cuenten con luz en sus casas y establecimientos.



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 TABLERO CELEBRA SU XXII FERIA DE LA ZAFRA

El evento cultural y festivo se celebra este viernes y el sábado dedicado a 'Las bodas en tiempos de aparcería'



Con la inauguración de la exposición fotográfica 'Bodas en tiempos de aparcería', en el Centro Cultural El Tablero este viernes, a las 19.30 horas, arrancará el programa de actos de la XXII Feria de la Zafra. La muestra dedicada a las bodas está conformada por alrededor de veinte instantáneas históricas, la mayoría de ellas obtenidas hace más de 40 años, facilitadas expresamente por familias del pueblo. Tras la exposición, el Centro Cultural también acogerá a partir de las 20.00 horas la presentación del libro y del documental audiovisual 'Mujeres empaquetadoras de tomates, una historia llena de vida, de lucha y de esperanza'.

Editado en 2018 por Mercurio Editorial con apoyo financiero del Cabildo, el texto y el documental recopilan el trabajo de investigación realizado durante dos años por la Asociación de Mujeres de Empaquetado de Tomates. Ese trabajo investigador, coordinado por Domingo Viera González, que participará en la presentación del libro, se sustenta en las entrevistas que se realizaron a 83 mujeres de diferentes municipios de entre 56 y 92 años que ejercieron como trabajadoras en almacenes de empaquetado de tomates. Organizada



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 el área de Cultura y Acción Social del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, la Feria concentrará la mayoría de los actos el sábado, a partir de las 18.00 horas, en la Plaza de la Iglesia.

El evento propone una muestra de artesanías; talleres de manualidades infantiles; un rincón de lectura; un stand específico dedicado a los juegos tradicionales canarios; un taller de chácaras y tambores; una muestra del juego del palo y diversas casetas dedicadas a la venta de productos gastronómicos. Durante la tarde se ofrecerán una exhibición del salto del pastor y una representación del baile de los horcones a cargo del grupo teatral La Cuadrilla del Centro de Mayores El Pilar de El Tablero.

Baile de taifas

Como en ediciones anteriores, esta XXII Feria de la Zafra finalizará con un baile de taifas al que la comisión organizadora ruega asistir ataviados con ropa tradicional o de faena de zafra. El baile lo amenizan este año las agrupaciones folklóricas La Cucaña y Los Maspalomas, las parrandas Alborada y Las Dunas, y el Aula de Folklore de El Tablero. Para la reserva de mesas debe llamarse con antelación a la extensión 1809 del teléfono 928.72.34.00, en horario de tarde.

SABORES AUTÉNTICOS EN TAO

La finca Machinda, una de las mayores plantaciones ecológicas de Lanzarote, se prepara para ofrecer visitas guiadas por su recinto





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

Frescura, aroma, sabor, salud y cuidado del medio ambiente. Adentrarse en la finca ecológica Machinda, situada cerca de la cantera de Tao, en el municipio de Tegüise, es viajar hasta el mismísimo corazón de la productora hortofrutícola que surte al restaurante Kentia Gourmet Club, situado en el hotel boutique de cinco estrellas La Isla y el Mar, en Puerto del Carmen. Tanto Machinda como los establecimientos pertenecen al grupo empresarial Martínez Hermanos.

Variedades de lechugas, cebollas, calabazas, papas, batatas, pepinos, remolachas, berenjenas, coles, espinacas, rúcula, viñedos, perejil, albahaca, calabacines, kale, considerada la nueva lechuga, y mizura son algunos de los productos de la gran despensa natural de Machinda, una de las mayores fincas ecológicas de Lanzarote con unos 17.000 metros cuadrados en el campo de Tao, a los que hay que sumar otros 8.000 también en Tao, unos 7.500 en la zona de Tamia, alrededor de 12.000 en El Cuchillo (Tinajo) y unos 10.000 en la localidad de Mácher (Tías).

Machinda está en funcionamiento desde el pasado mes de diciembre y las restantes parcelas están en proceso de preparación para destinarlas a distintos tipos de cultivos, entre ellos, frutales en la zona de Mácher y sandías y melones en El Cuchillo.

Julián Viera y Santi de León se encargan de atender las plantaciones de Machinda en Tao, de cuyos viñedos se recoge la uva para hacer vino de las variedades moscatel dulce y malvasía seco con la etiqueta Nazaret.

Estiércol de cabra y oveja es el abono que se emplea como fertilizante para las tierras junto al compost elaborado con residuos orgánicos procedentes de la mismas plantas. "El azufre lo utilizamos para matar los bichos", explicó ayer Viera. El agua de riego, en cantidades no muy abundantes, es también esencial para sacar adelante las cosechas ante unas lluvias cada vez más escasas en Lanzarote.

Aunque Machinda ha recibido visitas puntuales, como la de los chef David Brandão (Kentia) y Abraham Ortega (El Santo, Gran Canaria), impulsor y primer invitado, respectivamente, de las I Jornadas Gastronómicas Atlánticas cuya primera sesión se celebró el pasado fin de semana, sus promotores están ultimando los preparativos para recibir grupos reducidos de visitantes dentro de unas semanas. Las reservas se podrán realizar a través de la empresa organizadora 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

experiencias www.sendaecoway.com y del hotel www.laislayelmar.com.

Cocina de kilómetro cero

Además de abastecer la cocina de Kentia y eventos que se celebran en el Magma Innovation Hub con el género de proximidad de Machinda, la finca atenderá pedidos de particulares a medida que aumente su producción en sus distintos espacios.

Los consumidores cada vez más se interesan por la procedencia de los productos que se llevan a la boca tanto en casa como en los restaurantes.

La siguiente cita de las jornadas atlánticas en Kentia será el 19 y 20 de julio con el chef Nacho Hernández (Jaxana, Tenerife). El turno de Marcos Tavío (Aborigen, Tenerife) será del 12 al 14 de septiembre y el de Jorge Peñate (exchef de Las Rocas, Tenerife) del 7 al 9 de noviembre.

DIARIO DE AVISOS

LA MUDÁ, UN VIAJE A LA TRASHUMANCIA EN FASNIA

Montañeros de Uzapa volvió a representar el sábado, por sexta ocasión, el traslado de la costa a los montes que realizaban muchas familias fasnieras hasta mitad del siglo pasado





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

Ni el mal tiempo, con fina lluvia y niebla, pudo impedir el éxito, por sexto año consecutiva de la representación de La Mudá, realizada el sábado en Fasnía, para recordar la trashumancia que hacían los fasnieros desde la costa a la cumbre con su ganado y con todas sus pertenencias en busca de los frescos pastos, lloviese o no gracias al jable, como recuerda el alcalde, Damián Pérez.

Montañeros de Uzapa es el colectivo que ha rescatado esta recreación etnográfica, con personajes caracterizados para la ocasión con trajes y enseres de la época, incluso hasta guardias civiles, como el personaje que este año representó Carlos Gustavo González, uno de los grandes defensores de la historia oral de su pueblo.

La representación se realiza durante un trayecto de unos tres kilómetros a casi mil metros de altitud, con unos doscientos participantes que concluyeron en el caserío de Archifira, con una representación mucho más completa de cómo era la trashumancia a mediados del siglo pasado e incluso hasta los años sesenta.

“Durante años me he lamentado por haber perdido parte de los conocimientos que me inculcaron. Cuando era pequeña no apuntaba esas canciones ni esos refranes, y de los cientos de veces que fui a ordeñar y luego hice queso con mi abuela, no se me ocurrió atesorar esos recuerdos en la memoria para mantener la tradición cuando ella no estuviera. Hace tiempo que oí hablar de la mudá a mi madre. No había ido nunca y decidí que lo haría este año, en el que estoy volviendo a conectar con mis raíces, con un día lleno de neblina que lo hizo aún más espectacular”, comenta Patricia, una joven natural de La Zarza.

A Damián Pérez, el alcalde que dedica su tiempo a gobernar el municipio y sus huertas de Archifira, se le iluminaba el rostro al comprobar una vez más que sus vecinos no olvidan su pasado, aunque muchos hayan emigrado de Fasnía.

CANARIAS7

UN APAGÓN AFECTA A RESTAURANTES DE VEGUETA Y AL MERCADO TODO EL DÍA

El entorno del mercado se quedó a oscuras a consecuencia de una avería eléctrica en una estación transformadora. Comerciantes y restaurantes cifran en decenas de miles de euros los daños por este



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

incidente. Negocios, instituciones y casas se quedaron más de diez horas sin luz.



Vecinos sin luz, bares y restaurantes sin poder preparar la comida y comerciantes del mercado de Vegueta sin poder pesar las compras fueron las víctimas principales de una avería que tuvo sin suministro eléctrico durante once horas el entorno de Mendizábal y Pelota.

Comerciantes y restauradores hablan de un «fogonazo» que se produjo en las instalaciones eléctricas que Endesa tiene junto al edificio del antiguo restaurante El Herreño, en la calle Andrés Déniz (El Ratón), en una antigua pajarería. La compañía eléctrica confirmó que el problema se había dado en esa estación transformadora, que proporciona energía a 198 clientes, entre ellos las oficinas municipales del distrito Vegueta-Cono Sur-Tafira, el mercado de Vegueta o el aparcamiento de Sagulpa.

«Es la segunda vez en los últimos meses que sufrimos una situación similar», lamentó la gerente de la Asociación Vegueta de Ocio y Restauración (Avor), Olga Palacios, «la vez anterior, que fue el 11 de marzo, nos dijeron que se había producido un problema en la subestación de Barranco Seco y estuvimos más de dos horas para que nos devolvieran el suministro eléctrico».

Los restaurantes no podían ayer preparar sus menús para atender a los clientes en la hora de la comida. «Esto nos paraliza desde el punto



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

de vista económico», prosiguió la portavoz de Avor, «porque los restaurantes tienen que empezar a preparar todo entre las 10.30 horas y las 11.00 horas». «¿Quién nos compensa ahora estas pérdidas?», lamentó, «somos un colectivo de más de treinta empresas que se han visto afectadas». Los cortes afectaron a la calle Mendizábal, hasta Montesdeoca, y a la calle Pelota, hasta Armas.

Palacios criticó los ritmos de respuesta de la compañía eléctrica. «No se presentaron hasta la una de la tarde pese a que la avería se produjo a las nueve de la mañana», indicó, «a las nueve nos dijeron que se arreglaría en noventa minutos; a las once sacaron un nuevo aviso diciendo que no se repararía hasta las 13.15 horas; y a las doce crearon una incidencia y nos explicaron que no se solventaría la situación hasta las 14.45 horas».

Sin embargo, desde Endesa se explicó que tan pronto como se tuvo conocimiento se empezó a trabajar en la reparación de la avería. Lo que ocurre es que no se moviliza ningún equipo al lugar de la incidencia hasta acotar el problema. «Cuando se reciben varias llamadas, desde el centro de control de Miller Bajo se van haciendo maniobras que nos permiten ir descartando posibles causas», explicaron las fuentes consultadas, «en un problema de baja tensión, como éste, no hay nada que nos avise». Una vez descartadas otras posibles causas, entonces se envía a un equipo a revisar la estación. Allí se detectó que de las dos estaciones transformadoras que suministran a la zona, una se había desconectado, por lo que se procedió a su revisión. Por la tarde se decidió sustituir el transformador, un proceso complicado por el peso y los anclajes de la instalación. El suministro eléctrico de la zona no se recuperó hasta las 19.50 horas.

Sesenta puestos

El gerente del mercado de Vegueta, Santiago Bolaños, calculó que los daños económicos de los sesenta puestos operativos pueden superar los 30.000 euros. Y apuntó que los más perjudicados son pescaderías y carnicerías, por la delicadeza de estos alimentos, que requieren frío. «Los clientes se marchaban sin comprar», detalló el gerente de la plaza, «solo algún que otro puesto pudo vender porque tenía una báscula antigua».

El representante de los puesteros también explicó que el aparcamiento de Sagulpa tuvo que levantar las barreras. Sus empleados anotaban en los tiques de los clientes la hora de entrada para calcular luego el precio a pagar.



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

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE ALTA CATEGORÍA

Finca Machinda, con siete espacios de cultivo en diversos puntos de la isla y escaparate principal en Tao, ya surte a varios negocios



La tierra lanzaroteña suele ser generosa en cuanto recibe algo de agua y se sabe cuidar con relativo mimo. Sabedores de ello, los empresarios Alexis Betancort y José Martínez apostaron en 2018 por hacer real un proyecto orientado a cultivar productos hortofrutícolas ecológicos con los que surtir a negocios de restauración y tiendas especializadas. Más en concreto, fue en diciembre cuando Finca Machinda cobró vida efectiva, con siete espacios de cultivo en diversos puntos de la isla, con dos expertos encargados de las labores cotidianas diarias, caso de Julián Viera y Santi de León, quienes además se encargan del reparto de los pedidos que reciben.

Hay zonas de producción en El Peñón, Mácher, La Costa (entre Soo y La Santa), El Jable y Tao. Es precisamente en esta última localidad donde opera el escaparate principal de Finca Machinda, toda vez que el mismo hay referencias de todo el género que la firma cultiva y ofrece, siempre con la impronta de hacer honores a la sostenibilidad y el consumo responsable. Además, en este punto central en Tao hay zonas específicas para producir compost y almacenar estiércol de ganado insular, elementos imprescindibles para lograr que toda la producción sea ecológica, regada en exclusiva con agua de lluvia o con el sistema de aspersión conectado a la red general, a la espera de 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

pueda estrenarse el riego por goteo. Por supuesto, absolutamente nada de líquido procedente de la depuración.

Por de pronto, a diario ya disfrutan de la producción de Finca Machinda los clientes de La Isla y el Mar Hotel Boutique, en Puerto del Carmen, con su restaurante Kentia como bandera; así como Magma Innovation Hub, en Arrecife. Además, también ofrecen frutas y verduras ecológicas, con opción de también contar con vino hecho con uvas propias (malvasía y moscatel), el restaurante Bistro del Charco de San Ginés; y la frutería Los Molinos de Costa Tegui. Se trabaja para en breve ampliar la cartera de clientes. Y ello al margen de que el espacio principal de Tao está abierto a rutas guiadas, con la particularidad de que se ha previsto habilitar un espacio para que los visitantes puedan adquirir en el propio lugar cualquier producto de temporada. Por ejemplo, los de recolección personal. En este plano, se está valorando que algunos escolares acceden al lugar una vez iniciado el curso 2019-2020.

Planes de futuro, por ende, muchos y buenos, pero con la conciencia de que ante todo toca seguir avanzado en el día a día, como única receta para ir consolidando e ir creciendo con fundamento. Y aquí está resultado crucial la sapiencia de Julián Viera, agricultor de 57 años con más de cuatro décadas de experiencia. Se le nota que disfruta con su trabajo mientras muestra batatas, papas, lechugas y calabacines recién recolectados y aclara que «los tomates de costa suelen tener siempre más sabor», mientras te acerca a una caja con varios de ellos que huelen a cosa rica a gran distancia.

Asiente cuando habla Julián el joven Santi de León, técnico agrícola formado en Tegui que se ve cuenta con capacitación más que sobrada para dedicarse durante un largo periodo a la agricultura ecológica del mejor nivel. Con apenas 21 años, verle trabajar sobre el terreno sirve para tener claro que tiene todo el potencial necesario para sacar el máximo partido del modelo agrario tradicional de Lanzarote, marcado por la dureza de la dureza del clima, con mucho viento y agua escasa; y por las condiciones volcánicas de la isla.

TODO A PUNTO PARA UNA FEAGA DE ESTRENO

Ayuntamientos, cabildos y casas comerciales daban ayer el último retoque a los expositores de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga) 2019 que este año estrena nuevo recinto ferial que se divide en dos naves. Un total de 60 ganaderías estarán presentes en esta



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

muestra que esta tarde inauguran Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, junto al presidente Marcial Morales.



NOTICIAS CANARIAS

NARVAY QUINTERO DESTACA EL TRABAJO DE LAS ADMINISTRACIONES CANARIAS PARA PONER AL DÍA LA PLANIFICACIÓN HIDROLÓGICA

El Gobierno de Canarias y el Ministerio de Transición Ecológica organizan en Tenerife y Gran Canaria unas jornadas técnicas sobre la gobernanza del agua

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado esta mañana el trabajo de las administraciones autonómica, insular y local para poner al día la planificación hidrológica de las Islas. Quintero ha realizado estas manifestaciones en la inauguración de las jornadas sobre la gobernanza del agua organizadas por el Ejecutivo autonómico y el Ministerio para la Transición Ecológica (MITECO) dirigidas a profesionales del sector.

Estas jornadas, que se celebraron hoy en Santa Cruz de Tenerife y mañana se desarrollarán en Las Palmas de Gran Canaria (Edificio Usos



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

Múltiples, plaza de los Derechos Humanos), tienen como objetivo presentar la iniciativa “Libro Verde de la Gobernanza del Agua” que tiene como objetivo abrir espacios de debate para mejorar desde un punto de vista colaborativo el modelo de gestión del agua en España.



Narvay Quintero ha manifestado que Canarias lleva aplicando desde hace unos años una “estrategia colaborativa entre las diferentes administraciones que tiene como objetivo último culminar el ciclo integral del agua”. El consejero ha recordado que vivimos un proceso de “cambio en el concepto de gestión del agua, desde un punto de vista de garantizar el suministro, exclusivamente, a la reutilización y los vertidos cero”, más cerca de la conciencia social cada vez más importante “respecto a la necesidad de frenar el cambio climático y de gestionar de manera eficaz los recursos que utilizamos”.

“La ciudadanía de Canarias y sus administraciones se lo han tomado muy en serio”, ha añadido el consejero, “y están poniendo en marcha las medidas adecuadas para estar al día”. Narvay Quintero recordó que se aprobaron recientemente “los planes de segundo ciclo y están en avance los de tercer ciclo, lo que sitúa al Archipiélago en la cabeza 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

las regiones europeas al respecto”. También ha señalado que en Canarias se ha implantado Una nueva forma de trabajo, un modelo colaborativo, en el que los esfuerzos de cada una de las administraciones se apoyan en los de los demás.

Esta forma de trabajar ha conseguido, a juicio de Quintero, “identificar las prioridades, generar los conocimientos para su desarrollo, movilizar los recursos y establecer los mecanismos para la implantación y seguimiento de dicha planificación”.