



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, 27 DE JUNIO DE 2019

EL DÍA.ES

LA PALMA, CON POZOS SOBREEXPLOTADOS Y SIN AGUA DE LLUVIA PARA EL VERANO

La elevación de agua no ha parado en el último año, ni siquiera en invierno, a lo que se unen temperaturas altas y lluvia prácticamente nula en meses



Los agricultores, en alerta

Los pozos no han parado de elevar agua durante el invierno y el riesgo de sobreexplotación en algunos de ellos es una realidad desalentadora. Las lluvias han sido escasas, nulas durante algunos meses, y el sector agrícola se enfrenta al verano en una situación límite, "donde habrá que hacer importantes esfuerzos" para garantizar el riego, reconoció a esta redacción José Luis Perestelo, ya ex consejero insular de Aguas y perfecto conocedor de la situación hídrica en la que se encuentra La Palma.

La Isla inició el verano con 2.220.336 metros cúbicos de agua almacenada en sus once embalses de gestión pública. Es un 64% de su capacidad global. Sin embargo, no se trata de agua de reserva ni acumulada por la lluvia. La mayoría es de los pozos, lista para el riego. Perestelo admite que menos La Laguna de Barlovento, el resto "son embalses de regulación de riego. Ese dato del 64% depende del momento en el que se haya medido". No es lo mismo que la 'fotografía' se tome antes o después de la dula. "No, no es agua de lluvia que esté en reserva para las peores épocas del verano".



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 sobreexplotación de los pozos acaba provocando, en algunos casos, una pérdida de la calidad. Pero no han tenido prácticamente tiempo para reponerse. Han estado todo el año levantando agua, incluso en los meses de verano.

El veterano político, que se retira de la primera línea después de décadas de actividad, hace especial hincapié en que las obras realizadas por el Consejo Insular de Aguas, en colaboración con el Ayuntamiento, en la red de abastecimiento de agua de Los Llanos de Aridane, con un ahorro considerable al evitar las averías y, por ende, las fugas, está resultando ahora determinante para poder abastecer a las explotaciones agrícolas. "Gracias a las obras realizadas, se puede poner agua del túnel de trasvase para el riego. Si esos trabajos no se llegan a llevar a cabo, la situación ahora sería muy delicada", sentencia. La duda es si es posible aguantar el verano en esta situación: "Las temperaturas están siendo muy elevadas y todos vamos a necesitar que llueva antes de agosto".

De todas formas, José Luis Perestelo apeló a la "responsabilidad y a la inmensa solidaridad que siempre ha existido en el sector primario en la Isla, entre agricultores, comunidades de regantes y el resto de agentes públicos y privados implicados", a la hora de afrontar una época estival "que no será nada sencilla". Y es que "prácticamente no ha llovido nada".

EL GOBIERNO REFUERZA LA INVESTIGACIÓN AGRARIA

La Consejería de Agricultura del Gobierno regional ha incorporado a cuatro nuevos profesionales al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), como funcionarios de carrera en el cuerpo superior de investigadores agrarios y en las especialidades de pastos y forrajes, fruticultura tropical y subtropical y analítica y microbiología agrícola

Así lo anunció ayer el consejero del área, Narvay Quintero, durante una clase práctica del curso de restauración de la fertilidad de los suelos y manejo de la biodiversidad, organizada por el ICIA, la Fundación Instituto de Agricultura Ecológica y Sostenible (FIAES) y la Universidad de La Laguna. Quintero anunció que la actividad del ICIA se verá además reforzada con la coordinación y participación en cinco nuevos proyectos MAC-Interreg.



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 PROVINCIA

MEDIO MILLÓN DE PLÁTANOS DE CANARIAS, GRATIS EN EL METRO DE MADRID

Asprocan instala stand en las principales estaciones de la capital para promocionar el consumo de la popular fruta del Archipiélago



A lo largo de toda la semana cerca de medio millón de plátanos de Canarias se repartirán gratuitamente entre todos los pasajeros que circulen por cinco de las principales estaciones de metro de Madrid, según ha informado la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan).

Es habitual que, con la llegada de las altas temperaturas y el final del curso escolar, se reduzca el consumo de esta fruta; sin embargo, esta reducción se está viendo acompañada por una fuerte crisis de precios en verde, por la que el plátano de Canarias puesto en la Península apenas alcanza los 0,60 €/kg de media.

El más de un millón de personas que circula cada día por estas estaciones de metro madrileñas se encontrará con varios stands de plátano de Canarias en los que se estará entregando tanto información como producto para que los pasajeros puedan empezar el día disfrutando del sabor de un plátano de Canarias.



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 Martín, presidente de Asprocan, ha explicado que viven un momento del año en el que las producciones de plátano de la UE viven una "delicada crisis de mercado". "Con esta acción nuestro objetivo principal es acercar los beneficios y el sabor de plátano de Canarias a los consumidores en una época del año en la que el consumo habitualmente se resiente, a la vez que sensibilizar a los mercados sobre esta situación que afecta a miles de productores", dijo.

CANARIAS7

BETANCURIA APELA A LA COLABORACIÓN CIUDADANA CONTRA LAS CABRAS SUELTAS

El Ayuntamiento recuerda que el ganado de costa tiene dueño y que los agricultores pueden recoger los animales para entregarlos en el Consistorio, que sancionará al propietario del ejemplar



El ganado de costa tiene dueño, por lo que el agricultor debe recoger a las cabras que invaden sus cultivos y entregarlos en el Ayuntamiento, que iniciará el procedimiento de sanción contra el propietario o de subasta con el fin de pagar los daños. Lo recuerda el Consistorio de Betancuria, después de que otro propietario más de frutales denunciara esta semana los destrozos que los animales sueltos provocan en su finca de Campo Viejo donde, desde hace un mes con más frecuencia y desde hace media vida de forma ocasional, las cabras arrasan en un



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

par de horas con el esfuerzo de más de 20 años de riego con agua del CAAF, cuidados y esfuerzo.

El Ayuntamiento de Betancuria empieza reconociendo el problema del ganado de costa que pasta a sus anchas en terrenos ajenos, aunque matiza que es compartido con otros municipios mayoreros especialmente cuando se acerca el verano y escasea el alimento en el mancomún donde viven las cabras. También trae a colación que es pionero en publicar una ordenanza reguladora del ganado sin control que hace hincapié en la necesidad de la colaboración ciudadana, sobre todo por la falta de recursos de personal de la Corporación de Betancuria.

Desde el Ayuntamiento se parte de que el ganado de costa no pertenece al mancomún de Betancuria sino a ganaderos «que deben ser los principales colaboradores a la hora de evitar este problema». También se remite a la ordenanza municipal que autoriza a los agricultores y propietarios de fincas con árboles y plantas que pueden atrapar las cabras sueltas y, o bien llegar a un acuerdo con el propietario de los animales o bien depositarlas en el Consistorio de la antigua capital que se encargará de iniciar el procedimiento de sanción contra el ganadero o subastará los animales para pagar los daños en los terrenos privados.

Por último, Betancuria se defiende de las críticas de los propietarios agrícolas argumentando que realiza entre los ganaderos del municipio campañas de concienciación contra los destrozos que provoca el ganado de costa.

La realidad es que las quejas se repiten cada año por la invasión de cultivos.

EL METRO DE MADRID CON SABOR A PLÁTANO

A lo largo de toda la semana más de medio millón de plátanos de Canarias se repartirán gratuitamente entre todos los pasajeros que circulen por 5 de las principales estaciones de metro de Madrid

Es habitual que, con la llegada de las altas temperaturas y el final del curso escolar, se reduzca el consumo de esta fruta. Sin embargo, esta reducción se está viendo acompañada por una fuerte crisis de precios en verde, por la que el plátano de Canarias puesto en la Península



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

apenas alcanza los 0,60 €/kg de media para las Organizaciones de Productores.



Esta acción, que pretende sensibilizar sobre la situación de los productores, se desarrollará en las estaciones de Moncloa, Príncipe Pío, Plaza Elíptica, Avenida de América y Plaza de Castilla, desde el pasado lunes y hasta el próximo viernes 28, entre las 7:00 y las 12:00 de la mañana.

El más de 1 millón de personas que circula cada día por estas estaciones de metro madrileñas se encontrará con varios stands de plátano de Canarias en los que se estará entregando tanto información como producto para que los pasajeros puedan empezar el día disfrutando del sabor de un plátano de Canarias.

Domingo Martín, presidente de ASPROCAN, ha explicado que “vivimos un momento del año en el que las producciones de plátano de la UE viven una delicada crisis de mercado. Con esta acción nuestro objetivo principal es acercar los beneficios y el sabor de plátano de Canarias a los consumidores en una época del año en la que el consumo habitualmente se resiente, a la vez que ponemos en marcha una acción simbólica con la que sensibilizar a los mercados sobre esta situación que afecta a miles de 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

CANARIAS AHORA

MÁS DE MEDIO MILLÓN DE PLÁTANOS DE CANARIAS, REGALADOS A LOS USUARIOS DEL METRO DE MADRID

Con esta acción promocional se pretende sensibilizar sobre la situación que atraviesan los productores agroalimentarios frescos del archipiélago

Domingo Martín, presidente de Asprocan, señala que "vivimos un momento del año en el que las producciones de la UE viven una delicada crisis de mercado", con bajo consumo y los peores precios remunerados al cosechero locales este año



A lo largo de toda la semana más de medio millón de plátanos de Canarias se repartirán gratuitamente entre todos los pasajeros que circulen por cinco de las principales estaciones del Metro de Madrid.

Es habitual que, con la llegada de las altas temperaturas y el final del curso escolar, se reduzca el consumo de esta fruta. Sin embargo, esta reducción se está viendo acompañada por una fuerte crisis de precios en verde, por la que el plátano de Canarias puesto en la Península apenas alcanza los 0,60 euros/kg de media para las organizaciones de productores.

Esta acción, que pretende sensibilizar sobre la situación de los productores, se desarrollará en las estaciones de Moncloa, Príncipe Pío,



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

Plaza Elíptica, Avenida de América y Plaza de Castilla, desde este lunes y hasta el próximo viernes 28, entre las 7.00 y las 12.00.

El más de un millón de personas que circula cada día por estas estaciones de metro madrileñas se encontrará con varios stands de plátanos de Canarias en los que se estará entregando tanto información como producto para que los pasajeros puedan empezar el día disfrutando del sabor de un plátano de Canarias.

Domingo Martín, presidente de Asprocan, ha explicado que "vivimos un momento del año en el que las producciones de plátano de la UE viven una delicada crisis de mercado. Con esta acción nuestro objetivo principal es acercar los beneficios y el sabor de plátano de Canarias a los consumidores en una época del año en la que el consumo habitualmente se resiente, a la vez que ponemos en marcha una acción simbólica con la que sensibilizar a los mercados sobre esta situación que afecta a miles de productores".

BODEGAS DE LA DOP TACORONTE-ACENTEJO MUESTRAN SUS VINOS ESTE JUEVES EN LA CITA 'SANBETINTO' DE LA LAGUNA

La plaza de la Concepción acogerá esa cita de 19.00 a 23.00, cuando habrá una degustación de tapas y vinos locales



La plaza de la Concepción en La Laguna acoge este jueves, 27 de junio, de 19.00 a 23.00, una degustación de tapas y vinos de la denominación



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 origen Tacoronte-Acentejo, en el marco del programa SanBetinto, que se viene celebrando durante el mes de junio en todo el municipio.

Aitor López, responsable de Desarrollo Rural en el nuevo Gobierno municipal lagunero, explica que las bodegas que participan en este encuentro son Cráter, Loher, Presas Ocampo, Viña Norte, Linaje del Pago, Híboro, Marba, Domínguez Cuarta Generación, El Cercado, La Isleta, Guayonje, Hacienda de Acentejo, Viña Estévez, Trancao de Acentejo y Viña El Drago.

A ellas se unen las tapas de las tascas Baggerman, El Jamón de Fran Alonso, Sansofé, La Topa, MiniChef y Oasis.

Aitor López anima a la ciudadanía lagunera, a la de toda la isla y a quienes nos visitan a que se acerquen este jueves a la plaza de la Concepción para disfrutar de los caldos de la zona y otros productos de la tierra.

IDENTIFICADOS CUATRO NUEVOS VARIETALES DE VIDES PROPIAS DE CANARIAS Y DOS MUTACIONES DE COLOR

La especialista Francesca Fort dará a conocer los resultados de una investigación del grupo de Tecnología Enológica de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona este jueves en la sede de la DOP Ycoden, Daute e Isora

La charla será de 17.00 a 20.00 en el municipio tinerfeño de La Guancha; esos cuatro varietales locales de vid enriquecen los 19 ya identificados como propios en las islas y las tres mutaciones recogidas en estudios anteriores ya publicados

La especialista en genética de la vid Francesca Fort, profesora titular del Departamento de Bioquímica y Biotecnología (adscrito a la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona), impartirá este jueves, 27 de junio, una charla sobre las variedades de uva identificadas en Canarias, en la sede del Consejo Regulador de la DOP Ycoden, Daute e Isora (La Guancha, isla de Tenerife).

En esa exposición, Fort aportará los resultados de lo que será la última publicación realizada por el grupo de investigación de Tecnología Enológica del área de Biología de la Vid en aquella universidad catalana, que ha identificado cuatro nuevos varietales locales y dos nuevas mutaciones de color, que se suman a los 19 varietales y las tres mutaciones recogidos en otros estudios ya publicados.



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 esta charla, que se enmarca dentro de la programación del Campus del Vino de Canarias 2019, organizado por Ycoden, Daute e Isora, con la colaboración de la DOP Islas Canarias (Canary Wine), se pretende poner a disposición del sector todo el trabajo y el esfuerzo de estos años para que sirva como herramienta y seguir creciendo.

Para asistir a la charla, que se desarrollará desde las 17.00 hasta las 20.00, es necesario inscribirse llamando al teléfono 922 130 246 o enviando un correo electrónico a administracion@ycoden.com.

El proyecto del estudio de las variedades canarias se inicia a principios de los años 2000, cuando la mayor parte del sector, incluida la Administración pública, apostaba decididamente por la introducción de variedades foráneas como herramienta clave para conseguir una mejora sustancial de los vinos canarios.

La apuesta diferenciada de Bodegas Viñátigo

En esos momentos, Bodegas Viñátigo emprende el desarrollo de un proyecto diferente, subvencionado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), basado en la descripción ampelográfica de la variedades canarias.

Todo ello se realiza siguiendo las pautas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y completándolo con estudios de fertilidad y tipificación de los mostos obtenidos, con el fin de ir



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

definiendo para cada variedad la poda más adecuada y el potencial enológico de todas ellas.

Posteriormente, se realizaron varios estudios con la Universidad de Zaragoza, a través de proyectos financiados por el Programa de Cooperación Territorial Europea Interreg, en los que se caracterizaron aromáticamente todas las variedades, con el convencimiento de que el futuro estaba en la singularidad que dichas variedades podían proporcionar.

Fruto de todos estos trabajos y colaboraciones, surge el contacto con la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona, en principio con el objetivo de profundizar en el conocimiento enológico. Sin embargo, este contacto acabó desembocando también en el inicio de la identificación por microsatélites del ADN de las variedades de Canarias.

La importancia de no tener filoxera

Según explica Francesca Fort, el grupo de investigación de Tecnología Enológica del área de Biología de la Vid de esa universidad utiliza, para conocer la composición de cada variedad, la técnica Simple Sequence Repeats (SSR), también llamada técnica de los microsatélites. Para examinar las variedades de Canarias, cuenta esta especialista, han tenido que crear un "método propio", con el que analizar la madera de la planta y no órganos como las hojas, que en el trayecto desde Canarias hasta la Península pueden verse afectados.

Así, cuando reciben la muestra, trituran el órgano de la planta y extraen el ADN, cuyas dos cadenas muestran, una vez amplificadas, las conocidas como zonas microsatélites. En función de la variación de estos microsatélites, se obtiene un perfil varietal u otro.

En el contexto de este proyecto de reconocimiento de las variedades de uva de Canarias, se logra implicar al Instituto del Vino de Madeira, que realiza un muestreo de campo ante el interés sectorial de esta investigación de la DOP Ycoden, Daute e Isora y de la DOP Islas Canarias (Canary Wine).

La diversidad de varietales tiene su origen en la evolución histórica de la vid en Canarias. Según un artículo de Antonio Macías Hernández, profesor de la Universidad de La Laguna al que hace referencia Fort, las primeras vides llegaron al archipiélago de la mano de los religiosos, que utilizaban el vino para la eucaristía.



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 primera puerta de entrada pudo ser Gran Canaria, donde los jesuitas introdujeron una variedad mallorquina conocida como Fogoneu. Pero no solo los religiosos trajeron vides a las islas. Los colonizadores llevaron distintas variedades de su región de origen a cada isla, lo que favoreció esa biodiversidad que se mantuvo gracias a la ausencia de filoxera, una plaga que sí afectó a la mayor parte de las variedades europeas en el siglo XIX.

CANARIAS NOTICIAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS IMPULSA LA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO CON LA INCORPORACIÓN DE CUATRO NUEVOS PROFESIONALES AL ICIA

El consejero Narvay Quintero participó hoy en una clase práctica del curso de restauración de suelos organizado por este centro de investigación, la FIAES y la ULL



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, impulsa la investigación en el sector primario del Archipiélago con la incorporación de cuatro nuevos profesionales al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), como funcionarios



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 carrera en el cuerpo superior de investigadores agrarios y en las especialidades de pastos y forrajes, fruticultura tropical y subtropical y analítica y microbiología agrícola.

El consejero del área, Narvay Quintero, acompañado por el presidente y la directora científica del ICIA, Juan Francisco Padrón y María del Rosario Fresno, y la investigadora María del Carmen Jaizme, ha participado hoy en las instalaciones del ICIA en Valle de Guerra, Tenerife, en una clase práctica con alumnos y alumnas del curso de restauración de la fertilidad de los suelos y manejo de la biodiversidad, organizado por este centro de investigación, la Fundación Instituto de Agricultura Ecológica y Sostenible (FIAES) y la Universidad de La Laguna (ULL), donde destacó que la actividad de este centro de investigación se verá además reforzada con la coordinación y participación en cinco nuevos proyectos MAC-Interreg.

“El enfoque de sostenibilidad que promueve la Agroecología, motivo central de esta actividad formativa, es también un pilar fundamental de estos proyectos aprobados hasta 2020 y vinculados al estudio de plagas, el desarrollo sostenible de cultivos tropicales, acuaponía, compostaje, y conservación de palmerales mediante aprovechamiento sostenible”, comentó Quintero.

En total son nueve las iniciativas del Programa MAC-Interreg que cuentan con participación de la Consejería de Agricultura a través del ICIA, la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR Canarias) y las direcciones generales de Agricultura y Ganadería; y que implican a diferentes organismos gubernamentales, agencias de investigación y universidades de Canarias y del resto de regiones de la Macaronesia.

“El ICIA ha venido desarrollando, especialmente en estos cuatro años, un papel muy importante en la transferencia de conocimiento al sector primario de las Islas; debemos tener claro que innovación e investigación son determinantes para contar con una actividad agraria moderna y competitiva, lo que a su vez deriva en una mejora de la producción y de la calidad de vida de agricultores y ganaderos”, resaltó el consejero, quien recordó que este Instituto es un referente internacional en el estudio de cultivos tropicales y subtropicales, control de plagas y ganadería caprina, entre otros ámbitos.

La importancia del suelo

Esta actividad formativa, en la que participan alumnos y alumnas de distintas disciplinas y perfiles profesionales, de Canarias, Península 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

otros países como Venezuela y Senegal, aborda herramientas para mejorar la salud y la fertilidad de los suelos de uso agrario, mediante distintas herramientas como la utilización de herbicidas naturales y microorganismos del suelo beneficiosos para los cultivos como hongos o bacterias, entre otros, desde un enfoque agroecológico.

El ICIA, la FIAES y la ULL han puesto en marcha el Máster en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al desarrollo rural, la primera formación en este ámbito con nivel de Máster que se oferta en Canarias y una de las pocas que existen en España. El plazo de inscripción para el próximo curso permanecerá abierto hasta el 15 de septiembre.

EL METRO DE MADRID CON SABOR A PLÁTANO DE CANARIAS

Más de medio millón de plátanos se entregarán gratuitamente en 5 de las principales estaciones de metro de la capital



A lo largo de toda la semana más de medio millón de plátanos de Canarias se repartirán gratuitamente entre todos los pasajeros que circulen por 5 de las principales estaciones de metro de Madrid.



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

Es habitual que, con la llegada de las altas temperaturas y el final del curso escolar, se reduzca el consumo de esta fruta. Sin embargo, esta reducción se está viendo acompañada por una fuerte crisis de precios en verde, por la que el plátano de Canarias puesto en la Península apenas alcanza los 0,60 €/kg de media para las Organizaciones de Productores.

Esta acción, que pretende sensibilizar sobre la situación de los productores, se desarrollará en las estaciones de Moncloa, Príncipe Pío, Plaza Elíptica, Avenida de América y Plaza de Castilla, desde este lunes y hasta el próximo viernes 28, entre las 7:00 y las 12:00 de la mañana.

El más de 1 millón de personas que circula cada día por estas estaciones de metro madrileñas se encontrará con varios stands de plátano de Canarias en los que se estará entregando tanto información como producto para que los pasajeros puedan empezar el día disfrutando del sabor de un plátano de Canarias.

Domingo Martín, presidente de ASPROCAN, ha explicado que “vivimos un momento del año en el que las producciones de plátano de la UE viven una delicada crisis de mercado. Con esta acción nuestro objetivo principal es acercar los beneficios y el sabor de plátano de Canarias a los consumidores en una época del año en la que el consumo habitualmente se resiente, a la vez que ponemos en marcha una acción simbólica con la que sensibilizar a los mercados sobre esta situación que afecta a miles de productores.”

EL DIGITAL DE CANARIAS

LA PLAZA DE LA CONCEPCIÓN ACOGE UNA DEGUSTACIÓN DE TAPAS Y VINOS DE LA COMARCA

“Pone el broche a todo un mes dedicado al vino y nos acerca a la Romería de San Benito”

La plaza de La Concepción de La Laguna acoge este jueves 27 de junio, de 19 a 23 horas, una degustación de tapas y vinos de la denominación de origen Tacoronte-Acentejo, en el marco del programa de SanBetinto que se viene celebrando durante el mes de junio en todo el municipio.

Aitor López, responsable de Desarrollo Rural en el nuevo gobierno municipal lagunero, explica que las bodegas que participan en este encuentro son Cráter, Loher, Presas Ocampo, Viña Norte, Linaje del



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

Pago, Híboro, Marba, Domínguez Cuarta Generación, El Cercado, La Isleta, Guayonge, Hacienda de Acentejo, Viña Estévez, Trancao de Acentejo y Viña El Drago.



A ellas se unen las tapas de las tascas Baggerman, El Jamón de Fran Alonso, Sansofé, La Topa, MiniChef y Oasis.

Aitor López anima a la ciudadanía lagunera, a la de toda la Isla y a quienes nos visitan a que se acerquen este jueves a la plaza de La Concepción para disfrutar de los caldos de la zona y otros productos de la tierra en un evento que pone el broche a todo un mes dedicado al vino y nos acerca a la Romería de San Benito.

“Una fiesta que debe servir para reconocer y alentar el trabajo de quienes con su esfuerzo contribuyen cada día no solo a que podamos consumir productos frescos y de calidad, sino sobre todo al mantenimiento de nuestras tradiciones, cultura y paisajes”, señaló el responsable de Desarrollo Rural.



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 APURÓN

EL METRO DE MADRID, CON SABOR A PLÁTANO DE CANARIAS

A lo largo de toda la semana más de medio millón de plátanos de Canarias se repartirán gratuitamente entre todos los pasajeros que circulen por 5 de las principales estaciones de metro de Madrid. Es habitual que, con la llegada de las altas temperaturas y el final del curso escolar, se reduzca el consumo de esta fruta. Sin embargo, esta reducción se está viendo acompañada por una fuerte crisis de precios en verde, por la que el plátano de Canarias puesto en la Península apenas alcanza los 0,60 €/kg de media para las Organizaciones de Productores



Esta acción, que pretende sensibilizar sobre la situación de los productores, se desarrollará en las estaciones de Moncloa, Príncipe Pío, Plaza Elíptica, Avenida de América y Plaza de Castilla, desde este lunes y hasta el próximo viernes 28, entre las 7:00 y las 12:00 de la mañana.

El más de 1 millón de personas que circula cada día por estas estaciones de metro madrileñas se encontrará con varios stands de plátano de Canarias en los que se estará entregando tanto información



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 producto para que los pasajeros puedan empezar el día disfrutando del sabor de un plátano de Canarias.

Domingo Martín, presidente de ASPROCAN, ha explicado que “vivimos un momento del año en el que las producciones de plátano de la UE viven una delicada crisis de mercado. Con esta acción nuestro objetivo principal es acercar los beneficios y el sabor de plátano de Canarias a los consumidores en una época del año en la que el consumo habitualmente se resiente, a la vez que ponemos en marcha una acción simbólica con la que sensibilizar a los mercados sobre esta situación que afecta a miles de productores.”

NOTICIAS CANARIAS

LA PLAZA DE LA CONCEPCIÓN DE LA LAGUNA ACOGE UNA DEGUSTACIÓN DE TAPAS Y VINOS DE LA COMARCA

“Pone el broche a todo un mes dedicado al vino y nos acerca a la Romería de San Benito”, dice el responsable de Desarrollo Rural





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 plaza de La Concepción de La Laguna acoge este jueves 27 de junio, de 19 a 23 horas, una degustación de tapas y vinos de la denominación de origen Tacoronte-Acentejo, en el marco del programa de SanBetinto que se viene celebrando durante el mes de junio en todo el municipio.

Aitor López, responsable de Desarrollo Rural en el nuevo Gobierno municipal lagunero, explica que las bodegas que participan en este encuentro son Cráter, Loher, Presas Ocampo, Viña Norte, Linaje del Pago, Híboro, Marba, Domínguez Cuarta Generación, El Cercado, La Isleta, Guayonge, Hacienda de Acentejo, Viña Estévez, Trancao de Acentejo y Viña El Drago.

A ellas se unen las tapas de las tascas Baggerman, El Jamón de Fran Alonso, Sansofé, La Topa, MiniChef y Oasis.

Aitor López anima a la ciudadanía lagunera, a la de toda la Isla y a quienes nos visitan a que se acerquen este jueves a la plaza de La Concepción para disfrutar de los caldos de la zona y otros productos de la tierra en un evento que pone el broche a todo un mes dedicado al vino y nos acerca a la Romería de San Benito.

“Una fiesta que debe servir para reconocer y alentar el trabajo de quienes con su esfuerzo contribuyen cada día no solo a que podamos consumir productos frescos y de calidad, sino sobre todo al mantenimiento de nuestras tradiciones, cultura y paisajes”, señaló el responsable de Desarrollo Rural.

GOBIERNO DE CANARIAS IMPULSA LA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO CON LA INCORPORACIÓN DE CUATRO NUEVOS PROFESIONALES AL ICIA

El Instituto verá además reforzada su actividad con la coordinación y participación en cinco proyectos MAC-Interreg vinculados al estudio de plagas, el desarrollo sostenible de cultivos tropicales y acuaponía, entre otros

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, impulsa la investigación en el sector primario del Archipiélago con la incorporación de cuatro nuevos profesionales al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), como funcionarios de carrera en el cuerpo superior de investigadores agrarios y en las especialidades de pastos y forrajes, fruticultura tropical y subtropical y analítica y microbiología agrícola.



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 consejero del área, Narvay Quintero, acompañado por el presidente y la directora científica del ICIA, Juan Francisco Padrón y María del Rosario Fresno, y la investigadora María del Carmen Jaizme, ha participado hoy en las instalaciones del ICIA en Valle de Guerra, Tenerife, en una clase práctica con alumnos y alumnas del curso de restauración de la fertilidad de los suelos y manejo de la biodiversidad, organizado por este centro de investigación, la Fundación Instituto de Agricultura Ecológica y Sostenible (FIAES) y la Universidad de La Laguna (ULL), donde destacó que la actividad de este centro de investigación se verá además reforzada con la coordinación y participación en cinco nuevos proyectos MAC-Interreg.

“El enfoque de sostenibilidad que promueve la Agroecología, motivo central de esta actividad formativa, es también un pilar fundamental de estos proyectos aprobados hasta 2020 y vinculados al estudio de plagas, el desarrollo sostenible de cultivos tropicales, acuaponía, compostaje, y conservación de palmerales mediante aprovechamiento sostenible”, comentó Quintero.

En total son nueve las iniciativas del Programa MAC-Interreg que cuentan con participación de la Consejería de Agricultura a través del ICIA, la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR Canarias) y las direcciones generales de Agricultura y Ganadería; y que implican a



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

diferentes organismos gubernamentales, agencias de investigación y universidades de Canarias y del resto de regiones de la Macaronesia.

“El ICIA ha venido desarrollando, especialmente en estos cuatro años, un papel muy importante en la transferencia de conocimiento al sector primario de las Islas; debemos tener claro que innovación e investigación son determinantes para contar con una actividad agraria moderna y competitiva, lo que a su vez deriva en una mejora de la producción y de la calidad de vida de agricultores y ganaderos”, resaltó el consejero, quien recordó que este Instituto es un referente internacional en el estudio de cultivos tropicales y subtropicales, control de plagas y ganadería caprina, entre otros ámbitos.

La importancia del suelo

Esta actividad formativa, en la que participan alumnos y alumnas de distintas disciplinas y perfiles profesionales, de Canarias, Península y otros países como Venezuela y Senegal, aborda herramientas para mejorar la salud y la fertilidad de los suelos de uso agrario, mediante distintas herramientas como la utilización de herbicidas naturales y microorganismos del suelo beneficiosos para los cultivos como hongos o bacterias, entre otros, desde un enfoque agroecológico.

El ICIA, la FIAES y la ULL han puesto en marcha el Máster en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al desarrollo rural, la primera formación en este ámbito con nivel de Máster que se oferta en Canarias y una de las pocas que existen en España. El plazo de inscripción para el próximo curso permanecerá abierto hasta el 15 de septiembre.

COAG

EL RESPONSABLE DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE COAG HA SOLICITADO HOY EN PARÍS QUE EL SECTOR RECUPERE EL PROTAGONISMO QUE LE CORRESPONDE EN LA FUTURA REFORMA DE LA PAC

El Comité Mixto ha reunido esta mañana en la capital francesa a productores de frutas y hortalizas y representantes de las administraciones de Francia, Italia, Portugal y España. La reforma de los mecanismos de regulación de mercados, gestión de las crisis y el control en frontera, tanto de productos como de plagas importadas, son aspectos clave para el futuro del sector europeo.



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 responsable de frutas y hortalizas de COAG, Andrés Góngora, ha solicitado hoy en París que el sector de frutas y hortalizas recupere el protagonismo que le corresponde en la futura reforma de la PAC, en lo concerniente a las políticas de regulación de mercados y el control de las importaciones. Productores de frutas y hortalizas y representantes de las administraciones de Francia, Italia, Portugal y España se han reunido hoy en París en la sesión plenaria del Comité Mixto del sector.

“El sector hortofrutícola es uno de los principales motores de la agricultura europea (14% del valor de la producción agraria UE) y vive principalmente del mercado. Por ello, es vital que en la futura reforma de la PAC se pongan en marcha mecanismos que aseguren el buen funcionamiento de los mercados y permitan una correcta remuneración de nuestros productos”, ha señalado Góngora. En este sentido, se ha reclamado una revisión y mejora profunda de los sistemas de prevención y gestión de crisis en el sector que hasta el momento no se han mostrado ni eficaces ni efectivos para combatir las situaciones de crisis coyunturales y, mucho menos, las crisis graves que padece recurrentemente el sector.

Por otro lado, COAG ha incidido en la necesidad de mejorar control en frontera respecto a las importaciones para evitar la entrada de nuevas plagas de terceros países, al margen de no realizar más concesiones comerciales. El responsable de frutas y hortalizas de COAG ha indicado que “no podemos seguir compitiendo en inferioridad de condiciones con los países de fuera de la UE, que tienen condiciones laborales, ambientales o productivas mucho menos exigentes, manteniendo nuestras fronteras abiertas, no sólo a sus productos a bajo precio, sino también a sus enfermedades y plagas”. La entrada de dichas patologías eleva aún más los costes de producción de los hortofruticultores europeos y dificulta su rentabilidad y su futuro.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Además, en la reunión se ha abordado la problemática actual y la situación de mercado de distintos sectores (ajo, cítricos, fresa, fruta de hueso, manzana-pera y tomate), a través de las conclusiones de los respectivos grupos de contacto, que han mantenido reuniones previas a la celebración del Comité.

El Comité Mixto franco-italo-portugués-español de frutas y hortalizas fue constituido por España y Francia en 1997 y busca alcanzar puntos de encuentro en aquellos aspectos que preocupan a los hortofructicultores de las distintas delegaciones, así como evitar situaciones de crisis de mercados mediante la puesta en común de información. Está compuesto por representantes del sector y de las administraciones de los citados países. Italia se sumó en el año 2010 a este Comité y Portugal se ha ido incorporando paulatinamente desde 2018.