



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, 5 DE JULIO DE 2019

EL DÍA.ES

EL CABILDO DE LA GOMERA LOGRA FONDOS EUROPEOS PARA PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL

Cuatro proyectos de desarrollo rural promovidos por el Cabildo de La Gomera, junto a otras instituciones y entidades de las regiones de la Macaronesia, han sido seleccionados

Cuatro proyectos de desarrollo rural promovidos por el Cabildo de La Gomera, junto a otras instituciones y entidades de las regiones de la Macaronesia, han sido seleccionados para recibir fondos del Programa de Cooperación Interreg-MAC 2014-2020, en el que participan Madeira, Azores y Canarias, además de terceros países próximos como Cabo Verde, Senegal y Mauritania.

El programa con más inversión es el destinado a la creación de microrredes inteligentes para la integración masiva de energías renovables con 1.822.173 euros. Mientras, se destinarán 1.734.000 euros a la implantación de la red euroafricana de espacios naturales. Otro de los proyectos está relacionado con la transferencia de I+D+i para el desarrollo sostenible de frutas tropicales, y cuenta con 1.674.620 euros de presupuesto.

DIARIO DE AVISOS

LA GOMERA RECIBIRÁ SEIS MILLONES DE EUROPA PARA PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL

Las actuaciones se centran en la implantación de las energías renovables y en el desarrollo sostenible de las frutas tropicales

Cuatro proyectos promovidos por el Cabildo de La Gomera, junto a otras instituciones y entidades de las regiones de la Macaronesia, han sido seleccionados para recibir fondos del Programa de Cooperación Interreg-MAC 2014-2020, en el que participan Madeira, Azores y Canarias, además de terceros países próximos, como Cabo Verde, Senegal y Mauritania. Esta iniciativa está impulsada por la Comisión Europea y cofinanciada en el 85% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional Feder.



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 presidente insular, Casimiro Curbelo, hizo hincapié en la importancia de los más de seis millones de euros logrados para poner en marcha las cuatro líneas de actuación previstas, que están destinadas, principalmente, al desarrollo rural y el sector primario: "Son medidas que contribuirán a potenciar la investigación y el desarrollo tecnológico, al igual que a incrementar la competitividad de las empresas, garantizando la eficacia de sus recursos". Aludió a la conservación y protección del medio ambiente como otras de las medidas previstas, así como la innovación. Por estos motivos, aseguró que la repercusión de estos fondos "será muy positiva para la Isla, especialmente, en áreas estratégicas como la sostenibilidad energética y medioambiental".

Entre los 67 proyectos presentados por todas las administraciones, el Cabildo participa en cuatro. La consejera de Sector Primario y Desarrollo Rural, Angélica Padilla, detalló que el programa con más inversión es el destinado a la creación de microrredes inteligentes para la integración masiva de energías renovables, con 1,8 millones de euros, mientras que otros 1,7 millones se destinarán a la implantación de la red euroafricana de espacios naturales.



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 24HORAS

EL CABILDO RETIRA 40 TONELADAS DE FLORA EXÓTICA INVASORA DURANTE EL MES DE JUNIO

Las cuadrillas de Medio Ambiente actuaron en zonas como el Malpaís de Güímar, Los Gigantes, Masca, Rambla de Castro, Almáciga y Roque Negro



El Cabildo de Tenerife, a través del área de Medio Ambiente, retiró durante el pasado mes de junio unas 40 toneladas de residuos vegetales procedentes de especies exóticas invasoras que ponen en peligro el ecosistema de la Isla. Las cuadrillas del Cabildo realizaron sus labores en zonas como el Malpaís de Güímar, Los Gigantes, Barranco Seco, Buenavista, Masca, Rambla de Castro, Santa Úrsula, El Bailadero, Catalanes, Almáciga y Roque Negro.

La consejera de Medio Ambiente, Blanca Pérez, recuerda que este tipo de plantas suponen una amenaza para los principales endemismos de la Isla por lo que hay que proceder a su retirada de una forma ordenada para evitar su propagación en los trabajos de control. Las principales especies retiradas durante el mes de junio fueron valeriana roja (*Centranthus ruber*), tojo (*Ulex europaeus*), caña común (*Arundo donax*), pitera (*Furcraea foetida*), geranio escarlata (*Pelargonium inquinans*) y rabo de gato (*Pennisetum setaceum*), una de las especies invasoras más extendidas por el territorio insular.



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 MERCADO DEL AGRICULTOR Y ARTESANO DE TEGUESTE CELEBRA SU 15º ANIVERSARIO CON UN VARIADO PROGRAMA DE ACTOS

El Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste ha diseñado un variado programa de actos, de cara a la celebración durante este mes de julio del 15º aniversario de su apertura, en el que contará con la colaboración tanto del Ayuntamiento de la Villa, como del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) Agroemplea Tegueste 2018, la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), y diferentes firmas comerciales del municipio y del resto de la Comarca nordeste

Este sábado (6 de junio), comenzarán las actividades con la actuación del grupo La Viña, a partir de las 12:00 horas. Justo una hora antes, a las 11:00 horas, se contará con la presencia de Radio Norte FM, que emitirá su programación hasta el inicio del recital musical.

El domingo 7 de junio, entre las 10:30 y las 13:30 horas, se instalará un castillo hinchable para los niños y niñas que se den cita en el Mercado. Además, a partir de las 12:00 horas, la Panadería Artesanal Miga's llevará a cabo un Taller de Degustación de Pastelería Sana y Artesana con Producto Local.

La ONG Lighthouse Relief estará presente tanto el sábado 13 como el domingo 14 de julio (9:00 – 14:00 horas), aportando la información sobre la actividad que desarrollan.

En lo que al sábado 13 se refiere, entre las 10:30 y las 12:00 horas, habrá un Taller Infantil Creativo "Crea tu monstruo de la huerta", de decoración de bolsas de tela. A las 12:00 horas, serán las Recolectoras de Historias, las que ofrecerán un cuentacuentos para todos los sentidos.

El domingo 14, desde las 9:30 horas, Nirananda Yoga realizará el Taller de Hatha Yoga, una actividad con carácter gratuito, pero que requiere inscripción previa, a través del email mercadillodetegueste@yahoo.es. A partir de las 11:00 horas, se celebrará el Taller Degustación Jugos y patés verdes realizado por Naturalmente Margui en La Cocina de Aquí.

Además, el sábado 20 de julio, la Asociación de Cáncer de Mama de Tenerife (AMATE) tendrá un punto de información disponible durante toda la jornada (desde las 9:30 horas – 14:00 horas). Entre las 10:30 y las 13:30 horas, los más pequeños podrán disfrutar con un castillo hinchable. Seguidamente, a partir de las 12:00 horas, se realizará una Degustación de Producto Local con Papas y Mojos, a cargo 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

profesional Josué Mendoza en el espacio de La Cocina de Aquí, acompañado con los vinos de Tegueste, ofrecidos por AVITE.

A partir de las 13:00 horas, está prevista la actuación de una parranda conformada por miembros del Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

Para el domingo (21 de julio), la empresa de peluquería D&J Barberos organiza la actividad Corte de pelo solidario, complementada por la recogida de alimentos. Asimismo, estará presente el stand informativo de AMATE, tiendo lugar un pasacalles de la Comparsa Los Joroperos, a partir de las 12:00 horas.

En el último fin de semana del mes de julio, el sábado 27 de julio, el alumnado trabajador del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) Agroemplea Tegueste 2018, ofrecerá información relativa a la creación y mantenimiento de Huertos Urbanos Ecológicos (desde las 9:30 horas).

La empresa Setas El Valle ofrecerá un Taller de Setas, a cargo de Eduardo López, a partir de las 11:30 horas, en el espacio La Cocina de Aquí.

Para el domingo 28 de julio, se prepara el cierre de actividades, con la celebración de una actuación musical por parte del grupo Aguacada, a partir de las 12:00 horas.

Las actividades han sido diseñadas para toda la familia y se combinan desde actuaciones musicales, a talleres infantiles, con otras iniciativas de promoción de los productos y gastronomía locales y acciones solidarias. Se organizará un sorteo especial para todos aquellos clientes que compren durante los meses de julio y agosto de 2019 en el Mercado del Agricultor y Artesano de la Villa de Tegueste. Asimismo, la Cantina del Mercadillo recuperará la tapa con la que participó en la edición de este año de la Ruta de la Tapa y el Vino de Tegueste, un bocado de cochino negro de la Granja Castillejo, en un pan con chía, sésamo y pimentón, acompañado de cebolla caramelizada, verduras de la huerta y una salsa vegetal.



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

QUINTERO ANUNCIA EL INICIO DE LAS OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DEL DEPÓSITO ALEDAÑO DE LA Balsa DE EL GOLFO, EN EL HIERRO

La inversión es de 1,39 millones y aumentará los recursos de agua de riego para los agricultores del Valle y como recurso de toma de agua en la lucha contra incendios



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha dado comienzo a las obras de construcción del depósito aledaño a la balsa de El Golfo, en el municipio herreño de Frontera. Así lo ha informado hoy el titular en funciones del departamento autonómico, Narvay Quintero, quien ha destacado que esta instalación, además de servir de apoyo a la balsa actual, con lo que se garantiza mayores recursos de agua de riego para los agricultores del valle, "servirá de base para que los helicópteros contra incendios puedan recoger agua en caso de emergencias de esta naturaleza".

El proyecto, que está ejecutando TRAGSA a través de la Dirección General de Agricultura, tiene un presupuesto de 1,39 millones de euros de los que 1,2 proceden de financiación europea. Prevé un volumen mínimo para cubrir el consumo máximo diario de la red durante el verano, unos 4.275 metros cúbicos, y deberá estar preparado para ser vaciado en 12 horas, además de disponer de dimensiones suficientes para que sea compatible con la toma de agua desde helicópteros antiincendios. Las actuaciones en el depósito aledaño consisten la construcción de una conducción entre las instalaciones, la mejora del camino de acceso, y el propio depósito, entre otros.



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 motivo de este proyecto es que la actual balsa va a ser objeto de obras de mejora, tal y como recoge el Plan de Regadíos de Canarias, y estas obras incluyen su impermeabilización y cobertura de su vaso con malla de sombreado, lo que hace necesario contar con el depósito para ser utilizado mientras duren las obras en la instalación actual y, lo que es también importante, generar un espacio de carga de agua para dichos helicópteros. Además, el depósito aledaño serviría en el futuro para suplir de manera temporal a la balsa en caso de incidencia.

La Balsa de El Golfo tiene una capacidad de 120.700 metros cúbicos y 13 metros de altura máxima de agua. A parte de servir de cabecera de la red de distribución de aguas de riego de la zona de El Golfo con una superficie cultivada de piña tropical y platanera de algo más de 200 hectáreas, además de ser fuente de suministro para los helicópteros en caso de incendios forestales.

En la actualidad, además de este depósito aledaño, acaba de terminar de ejecutarse en El Hierro la segunda fase de la red de riego de Los Durazneros, con un presupuesto de 438.791 euros, que llevará incorporado un proyecto modificado. También se está culminando el proyecto de la red de riego de Isora, que abarca una superficie regable de unas 2.500 hectáreas y que tiene un presupuesto estimado de 3,4 millones; y la modernización de la red de riego de Frontera, cuyo proyecto también se está redactando de acuerdo con la comunidad de regantes y el Cabildo Insular.

LA DOP ISLAS CANARIAS-CANARY WINE ORGANIZA LA GRAN CATA DE VINOS CANARIOS "DESCORCHA CANARIAS"

Pasear entre viñedos, conocer las singularidades de las uvas canarias y las características de los suelos y catar unos productos únicos con maridajes de gran calidad es la propuesta de la DOP Islas Canarias-Canary Wine para este sábado 6 de julio

La primera edición de la Gran Cata de Vinos Canarios Descorcha Canarias with Canary Wine abrirá de manera simultánea las puertas de siete bodegas de Tenerife asociadas a la DOP Islas Canarias-Canary Wine entre las 11:00 y las 14:00 horas con el objetivo de acercar al público la actividad diaria de las bodegas

"Con esta iniciativa buscamos dar a conocer al cliente final quiénes somos y lo que hacemos", explica Pablo López, enólogo de Bodega El Sitio (Tacoronte). "Ese día estará presente todo el equipo de la bodega para que quienes asistan nos conozcan personalmente y descubran los



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

entresijos de nuestra bodega, de nuestros viñedos y nuestros vinos", apunta.



De esa forma, las bodegas participantes (El Sitio, Monje, El Lomo, Ferrera, Viña Zanata, Viñátigo y Tajinaste) ofrecerán a los visitantes un día divertido y diferente, con base en la cultura, la información y la formación, indica Juan Jesús Méndez, propietario de Bodegas Viñátigo (La Guancha). "El bodeguero explicará los procesos y la filosofía de las bodegas y será el propio elaborador el que guíe la cata. Todo ello combinado, además, con una oferta gastronómica, que será alta expresión de los productos de la tierra, y con diferentes actuaciones musicales".

Para Borja de Mesa, gerente de Bodega El Lomo (Tegueste), Descorcha Canarias es una oportunidad "para abrir una agroindustria relacionada con la sostenibilidad y que participa de forma activa, no solo en la creación de un producto premium como el vino, también en el paisaje. Esta iniciativa que nace bajo el paraguas común de la DOP permite posicionar a los vinos canarios como las joyas que son a través de una marca fácil de reconocer y recordar como es Canary Wine".

El propietario de Bodegas Monje (El Sauzal), Felipe Monje, cree que esta propuesta abre las puertas también al llamado enoturismo, una oferta "muy interesante" que aporta valor de marca y puestos de trabajo, así como la posibilidad de un relevo generacional. "Descorcha Canarias es una semillita que está plantando la DOP Islas Canarias- Canary Wine para lograr una experiencia enoturística consensuada entre todos", declara.



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

Descorcha Canarias with Canary Wine quiere acercar a todo el mundo lo excepcional de las bodegas y viñas de "Canary Wine" a través de esta primera experiencia, que irá creciendo cada año en todo el Archipiélago.

Viticultura, música y naturaleza

Bodegas Monje

Los visitantes de esta bodega situada en el municipio tinerfeño de El Sauzal realizarán una visita al viñedo, donde conocerán las distintas variedades y los diferentes tipos de suelo; y una visita de una hora a la bodega, donde recorrerán los espacios en los que se elaboran sus vinos.

La cata tendrá lugar en el Club del Vino del Espacio Cultural Monje y el Restaurante de esta bodega será el encargado de ofrecer una variedad de tapas gourmet para el maridaje.

La nota musical la pondrán Esther Ovejero, Eliseo Lloreda y Felu Morales con temas inspirados en el jazz, el soul y el funky.

Bodega El Lomo

Esta bodega de Tegueste propone a sus visitantes un recorrido con varias etapas dirigidas a acaparar los cinco sentidos. "Durante el recorrido se buscará maridar los cinco sentidos con aprendizaje y contacto directo con el viñedo y los vinos y con el bodeguero, testigo directo de la viticultura de las islas", cuenta Borja de Mesa.

El Restaurante Carpe Diem elaborará las tapas gourmet que acompañarán a los vinos durante la cata y la música de Celine amenizará la jornada.

Bodega El Sitio

Enclavada en el municipio de Tacoronte, esta bodega familiar mostrará sus viñedos y sus instalaciones en un recorrido guiado y comentado por el propio equipo de la bodega.

El Restaurante La Sandunga protagonizará la oferta gastronómica y Fran Baraja pondrá la música en vivo.

Bodegas Ferrera

Localizada en Arafo, Bodegas Ferrera invitará a los asistentes a un brunch entre viñedos. "Se harán una serie de paradas durante el



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

recorrido y en cada una de ellas se ofrecerá una tapa distinta", cuenta su propietario, Juan Rubén Ferrera.

La Pastelería Díaz será la encargada de aportar las tapas de la cata-maridaje y participarán en el evento Javier Hernández, tenor de Los Sabanderos, y su banda.

Bodegas Viña Zanata

Tras conocer las características de los viñedos de esta bodega del municipio de La Guancha, se podrá disfrutar de unos vinos Zanata maridados con tapas del Restaurante La Pescadería. Todo ello acompañado de un concierto del grupo Baby Black de alrededor de dos horas de duración.

Bodegas Viñátigo

Viñátigo, cuyas instalaciones se encuentran también en La Guancha, ofrecerá una cata de sus vinos acompañada de tapas gourmet del Restaurante japonés Izakaya.

Además, durante la visita, The Jazz Standard Trio rescatará los clásicos del Jazz y enseñará sus propias composiciones a los visitantes.

Bodegas Tajinaste

Quienes elijan esta bodega de La Orotava, realizarán la cata maridaje en un entorno vitícola rodeado de listán negro y vijariego negro. "La sala de catas se encuentra en medio de una finca de 9 hectáreas, en la zona de la haza, justo al lado de la bodega. En lugar de vincularnos al edificio de elaboración, nos vamos a la parte más bonita para ofrecer una jornada abierta y con un enfoque más rural", explica Agustín García, propietario de la Bodega.

La mezcla de son y swing del grupo Chacha Swing pondrá la nota musical en esta visita y el restaurante y tienda gourmet Baggerman "El Holandés" completará el maridaje.

Las entradas para participar en esta jornada repleta de cultura, historia y productos únicos están a la venta en <https://tickety.es/events/descorcha-canarias-with-canary-wine>



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 CABILDO DEFIENDE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES, ECOLÓGICO Y RESPONSABLE

El Cabildo Insular de La Palma y la Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB) defienden la producción y consumo de productos locales, a la vez que fomentan el consumo ecológico y responsable entre la población palmera. Estos asuntos han sido abordados hoy en una jornada organizada por el Servicio de Sector Primario de la institución insular y el CIAB, que inauguró esta tarde el consejero insular Jordi Pérez Camacho



El Museo del Puro en Breña Alta, municipio cuyo Ayuntamiento colabora en la organización, acogía esta jornada a modo de encuentro entre consumidores, productores, comercializadores y público en general en la que se mostraban las oportunidades y la viabilidad social de un consumo responsable.

Jordi Pérez Camacho pone en valor "esta actividad que simboliza el empeño del Cabildo por fomentar entre la sociedad palmera hábitos de consumo responsables y saludables, a la vez que impulsores de una conciencia de respaldo hacia los productos locales. La dinamización 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

crecimiento económico de La Palma pasa inevitablemente por defender y consumir los productos autóctonos, generando nuevas oportunidades de negocio y empleo”.

En la jornada se dieron a conocer distintos modelos de organización de la cadena de producción y distribución de productos ecológicos en los que los consumidores asumen un papel principal al tomar conciencia del valor de una alimentación sana, de calidad y producida localmente

En el evento intervino la doctora en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad del País Vasco, Mirene Begiristain, autora de trabajos de investigación desde una perspectiva agroecológica y de la acción participativa en sistemas alimentarios y redes alimentarias territorializadas, que hizo una exposición sobre su experiencia acompañando la creación y valorando modelos de comercialización agroecológica en todo el país.

Además se contó con una conferencia magistral del doctor Nicolás Olea, catedrático de Medicina en la Universidad de Granada y coordinador de investigación en el Hospital Clínico de esa misma ciudad, cuya especialidad es Radiología y Oncología, quien abordó por qué consumir productos ecológicos, y ofreció una guía práctica para evitar la exposición química ambiental.

En la Jornada se realizó la presentación de varias experiencias exitosas relacionadas con la organización de consumidores y productores ecológicos y la iniciativa pública para facilitar un consumo responsable y, a la vez, una agricultura sostenible. Entre las iniciativas que participaron se encontraba la del grupo de consumo de la Vega del Jarama, de Madrid, el programa Ecocomedores del Gobierno de Canarias o el grupo de consumo de Los Sauces.

Por último, en la Jornada también se dieron a conocer las conclusiones de un informe elaborado por la propia Fundación CIAB, que ha estudiado la organización del mercado de productos ecológicos en La Palma. La ponencia corrió a cargo de Jesús Líbano, ingeniero agrícola, experto en producción ecológica.



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

COAG

EL TECNÓLOGO ESPAÑOL MÁS INFLUYENTE A NIVEL MUNDIAL IMPARTIRÁ LA CONFERENCIA INAUGURAL DE #DATAGRI2019

Enrique Dans, abordará las implicaciones de la transformación digital para el sector agroalimentario, analizando las oportunidades que se abren del campo a la mesa. Cajamar y Corteva Agriscience se suman a Hispasat, Euron, John Deere, Foro Interalimentario, Gobierno de Aragón y Ministerio de Agricultura como patrocinadores premium. La Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE) participará como entidad colaboradora



Enrique Dans, el tecnólogo español más influyente a nivel mundial, impartirá la conferencia inaugural de #DATAGRI2019. Así se ha dado a conocer durante la segunda reunión del Comité Organizador del foro de referencia sobre transformación digital en el sector agroalimentario, celebrada ayer en sede ministerial en Madrid.

Enrique Dans es Profesor de Innovación en IE Business School desde el año 1990. Tras licenciarse en Ciencias Biológicas por la Universidad de Santiago de Compostela, cursó un MBA en el Instituto de Empresa, se doctoró 1996 y 2000 en Sistemas de Información en UCLA, y desarrolló estudios postdoctorales en Harvard Business School. En su trabajo como investigador, divulgador y asesor estudia los efectos de la innovación tecnológica sobre las personas, las empresas y la sociedad en su conjunto. Además de su actividad docente, Dans desarrolla labores de asesoría en varias startups y compañías consolidadas, es colaborador habitual en numerosos medios de comunicación nacionales o internacionales en temas relacionados con la red y la tecnología, y escribe diariamente desde el año 2003 en su página personal, www.enriquedans.com, una de las más populares del mundo sobre innovación en lengua española.



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

Durante la nueva jornada preparatoria se ha confirmado también que Cajamar-Caja Rural y Corteva Agriscience se suman a Hispasat, Euron, John Deere, Foro Interalimentario, Gobierno de Aragón y Ministerio de Agricultura como patrocinadores premium de #DATAGRI2019 y la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE) lo hará en calidad de entidad colaboradora.

La IV edición del Foro sobre Transformación Digital del Sector Agroalimentario, #DATAGRI2019, reunirá a más de 1.500 profesionales en Zaragoza durante el 14 y 15 de noviembre. Los promotores del evento, (Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), Cooperativas Agro-alimentarias de España, la compañía tecnológica HISPATEC y la ETSIAM de la Universidad de Córdoba), han avanzado que se está ultimando un ambicioso programa con expertos internacionales y casos de éxito a nivel mundial que pretende responder a las demandas formativas e informativas en torno a la digitalización de la cadena de valor agroalimentaria.

Más info: www.datagri.org