



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, 1 DE SEPTIEMBRE DE 2019

LA PROVINCIA

UN PINO ENTRE BANDERAS Y UNICORNIOS

Teror vivió ayer un programa festivo condensado entre el centro histórico y la finca de Osorio I La resaca de agosto perdura entre los ganaderos de la Isla



A Teror le vino a coincidir los planetas y el calendario la subida de la bandera con un certero domingo redondo y soleado, y se armó la jarana. Pero de las buenas, de las subidas que no se recordaban desde hace algún tiempo. A las doce del mediodía sonaban primero tibias las campanas, para luego tocar a rebato, con una plaza del Pino a rebosar en la que se dio encuentro a todo aquél que aún no había subido a la villa. Besos, abrazos y te veo igual que el año pasado.

En lo alto de la espadaña se izaban los tres paños, coronado con el del Pino en el mástil principal. Sobrevolando la atmósfera, una retahíla de voladores y sobre la tierra La Parranda de Teror, los papagüevos y la chiquillería, y otras cientos de personas que a medida que pasaban 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

minutos y comenzaba el pasacalles que rodea el templo, se iban acoplando a ritmo de charanga.

Los vinos, las cervezas del mediodía y los quesos de las medianías hicieron el resto. Esto a pesar de que la noche anterior con los chiringuitos recién estrenados y una entrega de conciertos habían dejado a un buen número de damnificados que aun así, no quisieron perderse el rito que da comienzo al programa religioso.

Esto era en la raya del día, pero mucho antes, desde las diez de la mañana daba comienzo la feria de ganado, en casi la linde de la villa, en la finca insular de Osorio, unida por una eficaz guagua vaca que iba y venía de allí al pueblo allí para facilitar la visita, y que en sí misma, tenía novelería propia.

Ahí subían dos tocadores con sus guitarras preguntándose que en qué llano estaría el ganado.

"A mí me da que es el de la marihuana", le dice uno al otro, para terminar explicándole que un tranquilo agricultor había recibido una partida de semillas 'normales' que venía mezclada de cáñamo, "pero del bueno, bueno", hasta que la Guardia Civil se olió el asunto y se armó la de San Quintín. "Pero eso fue hace veinte años, no vayas a ir buscando ahora".

La línea guagua-vaca

Osorio ayer lucía en lo mejor de su laurisilva. Donde los caballos, en según qué sombras, parecían unicornios.

Eran, entre unos y otros, medio millar de presumidos animales, lo mismo toros extranjeros que de la tierra, ovejas, cabras y burros, que además de posar, se involucraban en la trilla, en los paseos en tartanas y en el arrastre, entre otras muchas y terrestres actividades.

Pero la más entretenida era la del paseo a popa de toda aquella ganadería vacuna que, se daban casos, existían individuos que parecían de otras especies.

Ahí estaba el 'búfalo' de Manuel Ortega, un toro de nombre Perico, que arroja en la báscula más de una tonelada de peso, "y eso que está flaco".



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

O los cuidados ejemplares del aruquense Juan Francisco Díaz, de Arucas, que mantiene en Ingenio 150 cabezas de ganado con la que da empleo a otras dos personas. Con sus 31 años es parte del relevo generacional, y asegura que es una actividad perfectamente rentable "llevándola fino" y recurriendo a maquinaria y nuevas tecnologías.

Ahora bien, tanto Díaz como Manuel Medina Domínguez, de 81 años y 70 de ellos trabajando con animales, coinciden que las ferias, hoy, responden más a la querencia que al rendimiento.

Especialmente Medina, que vivió ferias de fundamento, en las que se llegaba con 100.000 pesetas en el bolsillo y en la compra venta de una mañana se hacía ganancias de 50.000, "yo y otros muchos que se pusieron bien puestos". Eran años, en los 50, 60 y hasta 70, "con animales por todos lados, y citas célebres como la de San Juan y San Gregorio en Telde, las del Cabildo, la de San Mateo, "tremenda", las Arucas o Gáldar. A todas ellas se acudía a intercambiar genética y a engrosar la caja doméstica, "y el campo limpito de pinocha", de la misma pinocha "que hoy te llaman la atención por recogerla".

Ahí es donde hilaba el alcalde, Gonzalo Rosario, presente en la cita ganadera, que este año, confesaba, "se celebra con ciertos tintes de tristeza, y en la que debemos dar valor del mundo rural, a los ganaderos, que son los que cuidan el campo". Por eso mismo invitaba "a reflexionar para apoyar más a un sector que no solo son los jardineros de la isla, sino más importante aún, mantienen el arraigo cultural isleño". Y Para no repetir semejante agosto.

CANARIAS7

OSORIO, CORAZÓN DEL CAMPO CANARIO CON LA FERIA DE GANADO

La Finca de Osorio fue el epicentro de la muestra de la vida agrícola y ganadera de la isla en el marco de las fiestas en honor de la Virgen del Pino en Teror



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 Finca acogió la tradicional Feria de Ganado de la Fiesta del Pino, donde se reunieron alrededor de medio millar de los mejores ejemplares de la isla. Junto a la exhibición de ganado vacuno, caprino, ovino, caballar y mular, la Feria, que se desarrolló desde las 10:00 a las 15:00, contó también con actividades paralelas dirigidas a toda la familia. Paseos en burro para los más pequeños, esquilado de ovejas, ordeño, arado con bueyes y otras actividades mostraron a los visitantes las singularidades del campo canario. Para animar la jornada también se realizó una muestra de artesanía relacionada con el ámbito de la ganadería y la agricultura y actuó La Parranda de Teror que puso la música tradicional a la jornada a la que acudieron miles de personas. Para facilitar el traslado desde el Casco de Teror al recinto de la Feria en Osorio, el Ayuntamiento de Teror facilitó transporte gratuito desde el Muro Nuevo durante la mañana.

ÉXITO DE VENTA Y ASISTENCIA DE LA IV FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE MOGÁN

Una veintena de agricultores de Mogán han puesto a la venta este domingo unos 7.000 kilogramos de mango y otros 1.800 de aguacate en la cuarta edición de la Feria de Verano de esos productos, que organiza este municipio del sur de Gran Canaria y la entidad bancaria Caja Siete



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



Un comunicado del Consistorio destaca que los más de 9.000 asistentes, desplazados desde todos los puntos de la isla, pudieron adquirir, junto a los productos estrella de la jornada, otros también cultivados o elaborados en Mogán, además de artesanía o participar en las degustaciones gastronómicas.

La actividad comenzó a las 10.00 horas en la plaza de Las Gañanías (Playa de Mogán) con un acto de bienvenida de la alcaldesa Onalia Bueno, quien estuvo acompañada por el concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández.

Bueno agradeció tanto la colaboración de Caja Siete como la participación de los agricultores, artesanos, productores y comercios de restauración, y resaltó el incremento de la producción de aguacate.

"Contamos con 1.800 kilos de aguacate, 1.300 kilos más que los puestos a la venta el pasado año", señaló la regidora.

Los asistentes encontraron diferentes variedades del 'oro verde' moganero, siendo la estrella el 'Verruga', una exclusividad del municipio, y también se deleitaron con la calidad del mango, en las que destacaron la Osteen, Keith, Valencia Pride, Isis y Tolbert.

A estos productos de la tierra se sumaron otros como las papas, la pimienta, el limón, el maracuyá, la granada y hasta la piña tropical, destacando un ejemplar de 4 kilos cultivado en Veneguera.



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

"Mogán apuesta por el sector primario y en esta Feria garantiza una producción sana que pueden degustar quienes nos visitan durante el evento o bien desde casa. Además, contribuye dinamizar la economía local entre participantes y comercios de restauración, que se ven beneficiados porque miles de asistentes se quedan en Playa de Mogán a comer y disfrutar del día", explicó la primera edil.

La carpa de 1.000 metros cuadrados instalada para la ocasión dotó de sombra tanto a los puestos de venta como al público, que pudo realizar el recorrido más cómodamente protegido del fuerte sol veraniego, destaca la nota.

Junto al agricultor la Feria acogió a los productores del municipio, destacando como novedad el vino de mango de Mogán elaborado por Jeribilla, al que se unió una gran oferta de quesos, panes, dulces, mermeladas, vinos, aceitunas, aceites o cervezas, que incorporan la gran la gran mayoría el mango o aguacate entre sus ingredientes.

Los artesanos han puesto a disposición de los visitantes calado canario, trajes típicos, bordados, ganchillo, bisutería, cuquillos canarios, juguetes, piezas elaboradas en madera, perlas, jabones, velas y cremas, entre otros trabajos y productos.

La Feria volvió a contar con un área gastronómica, en la que los comercios de restauración de Mogán ofrecieron sus mejores elaboraciones en las que no faltaron los productos estrella de la jornada.

La jornada contó con la actuación en directo de la parranda El Mejunje, que hizo bailar al público bailó tras probar los diferentes productos.

El Ayuntamiento habilitó varias parcelas de aparcamiento gratuito situadas a lo largo del barranco de Mogán, una de ellas estará situada junto al campo de fútbol, otra al lado del centro comercial y el supermercado Hiperdino y una tercera en el propio barranco, frente a la estación de Global.



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

CONVOCAN UNA HUELGA EN EL SECTOR PRIMARIO PARA LOS DÍAS 18 Y 19 DE SEPTIEMBRE

Varias asociaciones en el ámbito nacional denuncian "la dejadez de la administración" ante la situación de "crisis" que atraviesan las actividades agrícolas o ganaderas



Varias asociaciones han convocado una huelga general en el sector primario en el ámbito nacional para los días 18 y 19 de septiembre con el objetivo de denunciar "la dejadez de la administración" ante la situación de "crisis" que atraviesan las actividades agrícolas o ganaderas.

En un comunicado, hasta el momento se han adherido doce asociaciones: Agricultores de Nules; Agricultores de Moncofa; Agricultores de la Clementina; Agryga de Almería; Plataforma 27M; Agricultores y Ganaderos Libres de Zamora; Asociación Valle del Jerte de Extremadura; Asociación Azepal de Castilla La Mancha; Asociación Unión de Agricultores de Almería; Mujeres Rurales del Raiguero Murcia; Agrupación Rural de Regantes del Raiguero Murcia y la Asociación de Agricultores de Oliva Valencia. Se espera que se vayan sumando más colectivos.

El abandono de las actividades relacionadas con el sector primario, según recoge el comunicado, tiene su causa principal en "los precios",



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

que, en muchas ocasiones, están “por debajo de los costes de producción” ante la “sobreoferta de productos que llegan de países que no son socios de la Unión Europea (UE) con los que se están firmando tratados de libre comercio”.

“No es lo mismo el coste de producción de un kilo de naranjas en Sudáfrica, Egipto, Marruecos o Brasil que el coste en España. Y así con todos los productos, tomates, verduras, hortalizas y frutas”, ejemplifican.

Las asociaciones critican que ni el Gobierno de España ni la UE instan a cumplir la regulación, para evitar que las grandes distribuidoras de la alimentación o los intermediarios paguen por debajo del coste de producción. También hacen hincapié en la “burocratización” de las organizaciones agrarias, a las que tildan de “no saber estar a la altura de lo que de ellas se esperaba”.

“En el medio rural el abandono de las tierras es una realidad que día a día se acrecienta, el relevo generacional se ha roto y esa España vaciada de la que tanto se habla es patente”, explica el comunicado.

Además, esto ha propiciado que el campo se haya convertido en “un vivero de incendios, que cada verano son más virulentos”. “Desmantelar el mundo agrícola y que sean terceros países los que generen alimentos termina por generar bosques como los que tenemos, praderas y pastizales totalmente descuidados con un potencial de combustible que pueden originar fuegos devastadores”.

Por ello, las asociaciones hacen un llamamiento a todos los colectivos del sector primario, en particular, y a la ciudadanía en general para que se sumen a la huelga de dos días prevista para los días 18 y 19 de septiembre.

RTVC

MERESE, EN LA FRONTERA, CELEBRA LA FIESTA DE LA VENDIMIA

Se han podido ver enseres propios de la viticultura



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 localidad de Merese, en La Frontera, celebra el día fuerte de su Fiesta de la Vendimia 2019.

Una tradición que comenzaba hace más de 25 años y que poco a poco se ha ido recuperando. En la jornada se ha podido disfrutar de música tradicional, charlas informativas y una exposición de enseres propios de la Viticultura y Vinicultura.

Pero sin duda, El Lagar situado en la plaza se convierte en el total protagonista de esta fiesta, donde se celebra la tradicional pisada de uvas, que este año además ha contado con un burro.

ÉXITO DE LA CUARTA FERIA DEL MANGO Y EL AGUACATE EN MOGÁN

Se pusieron a la venta casi dos toneladas de aguacate que se agotaron rápidamente

Más de 6 mil personas han acudido a la Cuarta Feria del Mango y el Aguacate de verano de Mogán, en Gran Canaria.

Se pusieron a la venta más de 8 toneladas de estos productos y a pocas horas de la apertura de la feria se fueron agotando las existencias.



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 aguacate, el producto más cotizado, se agotó a las pocas horas. Los productores pusieron a la venta 1.800 kilos a un precio entre 7 y 8 euros.

Además se ha puesto a la venta una amplia oferta en variedades del mango ya que este año las condiciones climatológicas han permitido tener una buena cosecha.

En la feria también se ha podido disfrutar de productos novedosos como el vino de mango, un producto único en el mundo hasta ahora, además de otros productos gastronómicos elaborados a base de los cultivos estrellas de esta feria.

NUEVE QUESOS GIGANTES PARA PROMOCIONARLOS EN ESPAÑA E ITALIA

En total pesan más de 1300 kilos. Se podrán ver en Tenerife, Gran Canaria, Valencia, Andorra y Bra

La empresa grancanaria Quesos Bolaños ha elaborado un total de nueve 'quesos gigantes' que alcanzan un peso total de 1.300 kilogramos y que se repartirán por varias tiendas de la isla de Gran Canaria, Santa Cruz de Tenerife, Valencia y Andorra, además de hacerlo en la principal feria de quesos artesanos del mundo en la localidad italiana de Bra.



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



En un comunicado, la compañía ha explicado que de esta original forma pretende difundir uno de los productos canarios más típicos, como es el queso de cabra, no solo en la península, sino también en el extranjero.

Por su parte, en la elaboración de los nueve 'súper quesos', la empresa ha empleado un total de 9.000 litros de leche cruda de cabra del sur de la isla de Gran Canaria.

Asimismo, el peso total de los quesos alcanza los 1.300 kilos, teniendo que emplear entre 50 y 100 kilos de sal en la elaboración de la corteza y otros 200 kilos en el momento de la prensa, para la que se necesitaron un total de ocho garrafas de agua de 25 litros cada una para poder ejecutar a la perfección la prensa de cada uno de los quesos.

ABC CANARIAS

LA HISTORIA DEL COLORANTE E-120 QUE PRODUCE CANARIAS

Su cultivo se ha ido transmitiendo de generación en generación desde 1845



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 colorante E-120, de color rojo, tiene origen en Canarias. Con ella se teñían de rojo los uniformes del Ejército del Reino Unido en la Guerra de Crimea. Su cultivo de la cochinilla en el archipiélago se introdujo en el primer tercio del siglo XIX, cuando, tras producirse una de las crisis cíclicas de la agricultura, se plantea la sustitución de los cultivos del azúcar y la vid, lo que coincidió con el auge de la industria textil en Europa que demandaba todo tipo tintes, entre ellos, en un lugar destacado, el carmín.

Se trata de un producto de origen animal que resulta de la desecación natural de las hembras adultas del insecto de la familia de los «Dactylopius coccus», conocido tradicionalmente como cochinilla, que, una vez recolectado de las palas de la tunera, se utiliza para la extracción de un colorante natural que se usa para dar color a textiles, alimentos o cosméticos. Los mejores años de producción fueron desde 1845 a 1869 hasta la aparición de los tintes sintéticos. Su cultivo se ha ido transmitiendo de generación en generación, y que ha conducido a que surgieran vocablos propios vinculados a la actividad.

NOTICIAS CANARIAS

ÉXITO DE VENTA Y ASISTENCIA DE LA IV FERIA DEL MANGO Y AGUACATE DE MOGÁN

Una veintena de agricultores del municipio de Mogán han puesto a la venta este domingo, 1 de septiembre, 7.000 kilos de mango y 1.800 kilos de aguacate en la IV Feria del Mango y Aguacate de Verano organizada por el Ayuntamiento de Mogán con la participación de Caja Siete. Los más de 9.000 asistentes venidos desde todos los puntos de la isla pudieron adquirir, además de los productos estrella de la



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

jornada, otros también cultivados o elaborados en Mogán, artesanía y degustaciones gastronómicas



La actividad de la Feria comenzó a las 10:00 de la mañana en la plaza de Las Gañanías de Playa de Mogán que fue testigo de la continua afluencia de asistentes. Durante el acto de bienvenida, la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, y el concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, hicieron entrega de un reconocimiento a Caja Siete, entidad patrocinadora del evento representada por el director de la oficina de Arguineguín, Federico Hernández.

Bueno agradeció la colaboración de Caja Siete así como la participación de los agricultores, artesanos, productores y comercios de restauración, además de resaltar el incremento de la producción de aguacate. “En la cuarta Feria del Mango y Aguacate de Verano contamos con 1.800 kilos de aguacate con respecto a los 500 kilos puestos a la venta el pasado año”, señaló. Así, los asistentes encontraron diferentes variedades del oro verde moganero –siendo la estrella el ‘Verruga’, exclusiva del municipio– y también del mango, en las que destacaron los Osteen, Keith, Valencia Pride, Isis y Tolbert. A estos productos de la tierra se sumaron otros como las papas, pimientos, limones, maracuyá, granada y hasta una piña tropical de cuatro kilos cultivada en Veneguera.



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 Ayuntamiento de Mogán apuesta por el sector primario y en esta Feria garantizamos una producción sana que pueden degustar los que nos visitan durante el evento o bien hacerlo en casa. Además, contribuye a la dinamización de la economía local entre los participantes y los comercios de restauración que se ven beneficiados ya que los miles de asistentes se quedan en Playa de Mogán a comer y disfrutar del día”, explicó la regidora moganera.

El concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, hizo entrega de un reconocimiento a Caja Siete y junto a otros miembros del grupo de Gobierno municipal presentes, hizo lo propio con todos los participantes en el acto.

La carpa de 1.000 metros cuadrados instalada para la ocasión dotó de sombra tanto a los puestos de venta como al público que pudo realizar el recorrido más cómodamente protegido del fuerte sol veraniego.

Venta, gastronomía y artesanía

Además de los agricultores moganeros, en la Feria han estado presentes los productores, destacando como novedad el vino de mango de Mogán elaborado por Jeribilla. Este se unió a la gran oferta de quesos, panes, dulces, mermeladas, vinos, aceitunas, aceites o cervezas, que incorporan la gran mayoría el mango o aguacate entre sus ingredientes.

Los artesanos han vuelto a tener su espacio poniendo a disposición de los visitantes calado canario, trajes típicos, bordados, ganchillo, bisutería, cuquillos canarios, juguetes, piezas elaboradas en madera, perlas, jabones, velas y cremas, entre otros.

También se instaló un área gastronómica, donde los comercios de restauración locales ofrecieron sus mejores elaboraciones en las que no faltaron los productos estrella de la jornada moganera. Como en ediciones anteriores, destaca la participación de los alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo Mogán y La Restauración, que sorprendieron a los presentes con una extensa oferta de pinchos y montaditos.

La jornada contó con la actuación en directo de la parranda El Mejunje con la que la que el público bailó luego de probar los diferentes productos.



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

Evento consolidado

La IV Feria del Mango y del Aguacate de Verano Mogán ha atraído a más de 9.000 personas hasta Playa de Mogán. Residentes municipales y de otros puntos de la isla e incluso turistas contribuyeron a que se vendiesen durante el transcurso de la Feria los 7.000 kilos de mango y los 1.800 kilos de aguacates de disponibles.

Para facilitar el acceso a la Feria el Ayuntamiento de Mogán habilitó varias parcelas de aparcamientos gratuitos situadas a lo largo del barranco de Mogán.

PLANETA CANARIO

«PERMITIR EL ABANDONO DEL CAMPO ES UNA TEMERIDAD: INCENDIOS COMO LOS DE GRAN CANARIA PUEDEN REPETIRSE EN LAS ISLAS»

El exprofesor de Geografía de la ULL y exconsejero de Medio Ambiente del Cabildo tinerfeño visita la zona quemada en la cumbre grancanaria, donde PLANETA CANARIO lo ha entrevistado. Su diagnóstico es contundente: la maleza que ahora invade las medianías y cumbres de las islas es un peligroso polvorín y no se están tomando las medidas necesarias para prevenir desgracias por el fuego. "El debate no es hidroaviones o helicópteros, sino recuperar o no el sector primario", advierte, con gran preocupación





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

Nacido en Barlovento (La Palma) en 1942, Wladimiro Rodríguez Brito sabe lo que es el campo: por crianza, por profesión (fue agricultor y luego hizo su tesis doctoral como geógrafo sobre la agricultura de exportación), por sindicalista (fundó el sindicato agrario COAG en Canarias) y por el cargo público que ocupó durante muchos años (consejero de Medio Ambiente del Cabildo de Tenerife). Por eso no es de extrañar que se montara en un barco esta semana para ir a conocer sobre el terreno los estragos de los grandes incendios de agosto en Gran Canaria.

Jubilado ya como profesor de la Universidad de La Laguna (ULL) y sin cargos políticos, Rodríguez Brito expone a PLANETA CANARIO lo que ha visto en las cumbres y medianías grancanarias, durante una entrevista realizada en Tejeda.

Su diagnóstico es claro y contundente, para todas las islas con masa forestal: o se cambia el modelo económico y se cultivan las antiguas tierras agrarias hoy abandonadas, permitiendo el pastoreo en pastizales y facilitando que los jóvenes se dediquen al campo, o la maleza que ahora las ocupa arderá como un polvorín, llevándose por delante también a los pinares y el monte bajo. Es lo que ha ocurrido, concluye con cierta amargura, en los incendios que han calcinado más de 10.500 hectáreas en Gran Canaria en dos fatídicas semanas de este agosto.

«Lo ocurrido en Gran Canaria es un ejemplo de libro «

-Ha visitado esta amplia zona quemada por los incendios de agosto en Gran Canaria. ¿Cuál es su análisis de lo ocurrido?

«Estamos ante un ejemplo de libro de cómo las tierras que se estaban labrando sobreviven al fuego, y como este se ha desarrollado en tierras que sembraban en una época pero eran tierras de pastos. Cuando había actividad ganadera esta zona de Tejeda era de pastos. Y entorno al pueblo de Tejeda aún sobreviven algunos cultivos. Eso quiere decir que en todas las islas, gran parte de los incendios nacen y crecen en tierras que habían sido de cultivo y que habían sido de pastos y que ahora están abandonadas.

Más allá del esfuerzo y el acierto que seguro hicieron las brigadas forestales, la UME y los helicópteros, vemos cómo un caserío, el de Tejeda, ha sobrevivido. Se pone de manifiesto que aquí, donde estaba el cultivo, se salvaron del fuego, y si las tierras están labradas no afecta a las casas. Es decir, lo que ocurre en Gran Canaria es que hay una vegetación que ha crecido en estos últimos años, sobre todo 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

cañeros, los retamones y otras plantas más gramíneas, porque no hay pastoreo ni agricultura. Gran parte de lo que estamos viendo en la zona más húmeda (de Tenteniguada a Agaete), nos muestra cómo el fuego se ha propagado en la zona más húmeda de la isla, pero hay más vegetación también en tierras abandonas».

«Hemos pasado de 140.000 hectáreas cultivadas a solo 40.000»

-Entonces el abandono del campo es el gran problema. ¿Qué puede hacerse desde las Administraciones Públicas para dar un giro a esta situación?

«No se están tomando medidas para eliminar todo este combustible en nuestros campos. No hay más que ver las tierras más fértiles de los secanos de Gran Canaria (Fontanales-Moya-San Mateo-Firgas) ahora cubiertas de cañeros, zarzales, helecheras, vinagreras etc., rodeando viviendas con gente que no vive ya del campo. Hay un problema muy grave en Canarias de 30 años a esta parte: hemos pasado de 40.000 hectáreas cultivadas en los años 50 del siglo pasado a 40.000, y eso quiere decir que hemos perdido más de 100.000 campesinos y campesinas, gente que atendía las tierras y ganado, más de 100.000 animales que se alimentaban de lo que se producía en estas islas, y que ahora la mayor parte la tenemos estabulada con forraje de fuera.

Por tanto habrá que plantearse seriamente si estas tierras abandonadas las puede volver a explotar jóvenes que quieran volver al campo, habrá que establecer también unos criterios para que los dueños de esas tierras sean responsables de su limpieza, de tal manera que se creen condiciones para quienes se acerquen al campo consigan una tierra con contratos que no pueden ser por menos de 8 o 10 años. Y así podríamos incorporar jóvenes a limpiar las tierras.

Por otra parte, si los propietarios no las limpian, cuando hay un marco legal que obliga a que las tierras no pueden estar como están ahora de abandono, y es por ahí por donde se propagan los incendios. Hay pueblos en Canarias, en todas las islas, excepto las orientales, con una preocupante situación, porque el fuego es un enemigo que tienen detrás de la puerta de la casa».

«La prevención es asignatura pendiente; se ha visto con Tamadaba»

-Su mensaje está claro: mejor prevenir que curar...

«La prevención es una asignatura pendiente: hay que hacer pedagogía contra el fuego. Para ello hay que ver los entornos del fuego en la zona más húmeda de Gran Canaria, hablar con los campesinos del lugar. Es una temeridad permitir bardos de cañeros, zarzas junto a las viviendas



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

o vías de comunicación, pinos quemados a cinco metros de las presas con agua, y aquí pidiendo hidroaviones y las viviendas rodeadas de matorrales».

¿Con prevención se pueden evitar sacrificios como el del pinar de Tamadaba?

«He contemplado las presas de Los Hoyos, la de Lugarejo y los Pérez, con gran cantidad de agua y los pinos de Tamadaba (la joya de la corona en Gran Canaria) quemados en sus inmediaciones. Muchos quemados de suelo, es decir, fácil de apagar con personal y agua; y un helicóptero hace muchas descargas en una hora. Lo ocurrido con Tamadaba solo lo podemos entender por la prioridad razonable de poner los medios en la defensa de las viviendas y las personas. Por eso, sí, aquí se pone de manifiesto que la prevención es la asignatura pendiente, tanto en Gran Canaria como en el resto de las islas».

«El verdadero debate no es hidroaviones o helicópteros sino recuperar o no el campo»

-Siguiendo su argumentación, parece que cuando solo se centra el debate entre tener hidroaviones en Canarias o más helicópteros ¿estamos pasando por alto la raíz del problema, el abandono del campo?

«Es un debate urbanita, porque la gente de las ciudades nos hemos acostumbrado a creer que las máquinas lo resuelven todo. Es más, hay una cultura por ahí que dice que dentro de unos años ya no tendremos que trabajar nadie porque los robots van a producir todo, y otros que aseguran que podemos producir proteínas sin ganadería o sin agricultura. Así que en este asunto estamos aplicando un marco teórico urbano alejado de la realidad, y en Canarias el debate ahora mismo debe estar en cómo incorporar jóvenes al campo y cómo mejorar para ello los precios de los productos de la tierra, garantizarles unos ingresos mínimos y unas condiciones de vida que dignifiquen cultural y económicamente el campo.

Es impresentable que por ejemplo le digamos a un agricultor que siempre trigo y que esta semana se hayan parado las segadoras de trigo en el Norte de Tenerife porque no podían saltar chispas. Seguimos teniendo una burocracia urbana que nos aleja de la realidad. Y por lo tanto, tenemos que volver a hacer leyes posibles, viables, para que la actividad del campo no se encuentre con un conjunto de barreras, que cortar o limpiar un pedazo de tierra no requiera de proyectos... o que no tengamos en Canarias 8 o 10 categorías de suelo, cuando lo que debiéramos tener son unas leyes muy sencillas que defiendan la



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

naturaleza, al nivel que la podamos mantener, y que por otro lado se defienda la actividad agroganadera. Y tampoco es viable que a un ganadero le digamos que produzca leche y que la venda más barata de lo que cuesta un cortado.

Lo malo que tiene esta alternativa es que no es tan vistosa, los cuatro hidroaviones en torno a la Isleta son signo de modernidad, estamos como en California. Pero hay que hablar de políticas: hay que cambiar el modelo económico de importar todo y animar a la población local a demandar productos de la tierra si no queremos tener incendios como los de este agosto».

«Hay que crear las condiciones para incorporar jóvenes al sector primario»

-Ahora es Gran Canaria, pero de su análisis se infiere que mañana podrá ocurrir algo devastador en cualquier isla, e incluso repetirse en la parte gracanaria no quemada...

«Lo que ha pasado en Gran Canaria puede ocurrir en cualquier otra isla: La Palma, Tenerife, El Hierro o La Gomera. Pensemos que La Palma ahora mismo está perdiendo población en la mayor parte de los pueblos rurales, donde gran parte de las tierras de cultivo están abandonadas, y no digamos cómo los zarzales, de Puntallana a Garafía, están ya rodeando las casas, o cómo en Fuencaliente los pinares están sobre las mismas casas o cómo parte de las viñas que había entre Mazo y Fuencaliente están ocupadas por rabo de gato. O los problemas en el noroeste de La Palma, pues un municipio como El Paso está totalmente abandonado.

Lo mismo podemos decir del noroeste de Tenerife, sobre todo desde La Guancha hasta el valle de El Palmar, donde gran parte de las tierras están ocupadas por lecheras y zarzas.

Igual referencia podemos hacer de La Gomera, en Valle Gran Rey hace unos años se quemó un cañaveral, y está en abandono, o el barranco de Hermigua cómo una gran parte del agua de la charca va para las ranas y no para los cultivos.

Es decir, que tenemos que volver a hablar del campo con palabras mayores, de respeto, y para eso hay que incorporar jóvenes al sector agrario y ganadero, y lo harán en tanto en cuanto mejoremos sus condiciones de vida. También es verdad que hay que mejorar culturalmente las referencias del campo, y eso es un cambio que tiene que entrar desde la familia, la escuela, y no digamos desde esa



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

universidad que está haciendo másteres en ciencias ocultas, muchas veces, y no está analizando pequeñas cosas del más acá como estas que yo he estado viendo en Gran Canaria»