



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

MARTES, 17 DE SEPTIEMBRE DE 2019

EL DÍA.ES

EL DULCE MANJAR DE LA GOMERA

La miel de palma gana en popularidad entre los visitantes, que no dudan en adquirir un bote de este preciado producto íntimamente unido a la gastronomía colombina



Juan de Castro, autor de La Isla de la Gomera en la actualidad, texto datado en el año 1856, escribió "de las palmas que se crían en abundancia en toda la Isla se extrae un líquido por medio de una sangría que se le hace al pie del cogollo curándola todos los días antes del oscurecer. En las 24 horas se toma dos veces y es bien seguro que da de 18 a 20 cuartillos castellanos de dicho líquido, el mejor refresco conocido".

Son numerosas las referencias que encontramos desde hace varios siglos a este líquido, que se ha ganado el calificativo de la reina de la gastronomía gomera, pues son muchísimos los platos que se endulzan con el sabor único de la miel de palma. El paisaje de los barrancos colmados de palmerales es todo un símbolo de la Isla, que, además de ser un atractivo innegable, supone uno de los sectores claves para la dinamización económica de La Gomera. Así, en Alojera, su miel de



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

palma es sinónimo de calidad, pues su paisaje y su actividad económica han estado siempre muy ligados a la extracción de este líquido, venerado por todos sus residentes. Los extensos palmerales se acumulan en este pueblo del que emana cada día este jugoso maná que ha supuesto un impulso a su desarrollo socioeconómico. Taguluche, Vallehermoso, Las Hayas y Tazo son otros de los lugares que albergan extensos palmerales que han marcado el devenir de estas poblaciones en las que el guarapeo forma parte intrínseca de la vida de sus habitantes.

El guarapeo comenzó a desarrollarse desde hace más de 500 años, y hoy en día son más de una decena las empresas que se dedican a esta actividad ancestral, la mayoría de ellas, unas nueve en total, enclavadas en Alojera. Los habilidosos y ágiles guaraperos ascienden cada día a la palmera para descogollarla y prepararla para la extracción de este líquido que hace las delicias de los paladares más exquisitos. Es una técnica que han ido depurando durante muchos años y, aunque entraña siempre un riesgo, hoy en día cuentan con elementos que aportan una mayor seguridad a la hora de realizar el trabajo en la cúspide de la palmera.

La importante labor de los guaraperos no ha pasado inadvertida para la sociedad gomera en general. Por ello, el Cabildo insular propuso un merecido reconocimiento a través de la concesión de la Medalla de Oro de Canarias que recibieron hace dos años. Todo un homenaje a la tarea que vienen desarrollando desde hace siglos, de la que el presidente del Cabildo gomero, Casimiro Curbelo, asegura sentirse muy orgulloso. "Es un reconocimiento simbólico a muchos gomeros, que cada día se esmeran por extraer con el máximo cuidado la savia que emana de la palma para elaborar un producto que, sin duda, ha marcado el pasado, presente y futuro de nuestra Isla, ya que supone una importante aportación a su identidad, cultura y economía", comenta.

Para Curbelo, es fundamental mantener este sector como parte destacada del modelo de desarrollo que defiende la Isla, vinculado al turismo de la naturaleza y la sostenibilidad, por lo que asegura que seguirá contando con el respaldo de las instituciones para generar una riqueza de gran valor por su vinculación con las tradiciones y su compromiso con el medioambiente.

La consejera del Sector Primario y Desarrollo Rural, Angélica Padilla, por su parte, destaca la importancia que tiene esta actividad dentro del sector primario, que a su vez repercute en la buena marcha de 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

del tejido productivo, atrayendo cada año a miles de personas interesadas en conocer el proceso de elaboración de la miel de palma. "Esta actividad está en consonancia con nuestro objetivo de reforzar el sector primario para avanzar hacia la diversificación de nuestra economía, a la vez que supone todo un reclamo para los visitantes, que muestran su interés por conocer el proceso de elaboración, así como los usos que le damos en la gastronomía gomera y las posibilidades de comercialización del producto", explica.

El Centro de Interpretación de la Miel de Palma alberga cada día la visita de centenares de turistas que llegan hasta este lugar, conocido como La Casa de la Miel, en Alojera, interesados por conocer de cerca todo lo que concierne a este producto. Lorena García recibe a diario a los visitantes que acuden y se encarga de difundir y promocionar la cultura del guarapo para que vecinos y turistas sean conscientes del importante valor etnográfico que alberga.

DIARIO DE AVISOS

IMPULSAN MEJORAS PARA GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE AGUA EN PERIODOS DE SEQUÍA

El Cabildo acometerá medidas para reducir las pérdidas, además de continuar con los trabajos para asegurar una justa distribución





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 de Aguas del Cabildo de La Palma, Carlos Cabrera, anunció su intención de impulsar la planificación de nuevas acciones que ayuden a afrontar periodos de sequía como el que ahora mismo se está viviendo en la Isla. En este sentido, Carlos Cabrera aseguró que actualmente el Consejo Insular de Aguas de La Palma está adoptando medidas para asegurar una justa distribución territorial de los escasos recursos hídricos disponibles y que el objetivo más inmediato ahora es adoptar medidas que contribuyan a reducir las pérdidas de agua.

“Desafortunadamente, hemos heredado una gestión política del Área de Aguas que deja mucho que desear, ralentizada, sin previsiones y sin una planificación de acciones clara en la que se recojan las propuestas de la Mesa de la Sequía”, aseguró el consejero insular responsable del área.

En este sentido, Cabrera aseguró que una de las prioridades del Consejo Insular de Aguas será trabajar en propuestas e iniciativas encaminadas a que no se pierda agua en las infraestructuras hidráulicas y a concienciar a toda la sociedad sobre la importancia de un uso sostenible de los recursos hídricos.

Además, el titular de Aguas del Cabildo está manteniendo estos días encuentros de trabajo con las distintas comunidades de regantes de la Isla en aras de conocer sus principales demandas y propuestas.

Aguas depuradas

Al respecto, Cabrera aseguró que “no solo se debe trabajar para mejorar las instalaciones públicas, poner más agua en el sistema o recuperar infraestructuras en desuso, sino que también se debe reforzar la colaboración con el sector privado o impulsar medidas para aprovechar para el regadío las aguas depuradas”.

El consejero de Aguas del Cabildo de La Palma expresó su deseo de que, cuanto antes, se produzcan precipitaciones en la Isla, aunque aseveró que “si bien el agua de lluvia ayudaría a la agricultura, recuperar un nivel aceptable en los acuíferos de la misma llevará más tiempo debido a la realidad sobrevenida de los efectos del cambio climático”.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS7

VÍA LIBRE AL MERCADONA EN EL MERCADO CENTRAL

El gobierno municipal otorga la autorización administrativa para que se instale la «unidad alimentaria» en la planta alta del histórico mercado de abastos de Alcaravaneras



El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria acordó en junta de gobierno conceder la autorización administrativa al Mercado Central para la instalación de una unidad alimentaria en su planta alta. Esto se traduce en que los gestores del mercado de Alcaravaneras ya tienen bien libre para cerrar el proceso de negociación que tienen abierto con la cadena Mercadona para que esta instale un supermercado en el segundo piso.

La concesión municipal que los titulares de la sociedad que gestiona la plaza de abastos recibieron en los últimos meses está supeditada, según el expediente, a que la superficie que se va a dedicar al supermercado sea sacada a concurrencia pública. Y, además, se debe limitar a la zona adjudicada, sin poder extender sus instalaciones por otros sectores del Mercado.

El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria ha liberado los obstáculos que legalmente impedían el acuerdo. Entre otros aspectos,



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

para que los socios del Central pudieran sellar la negociación tenían que tener la titularidad de todos los puestos. Y eso no se daba. Había cuatro puestos de la parte alta que se encontraban vacíos y cuyas concesiones habían finalizado. Pero la junta de gobierno del pasado 18 de julio le cedió esas vacantes a los gestores del Mercado para que pudieran disponer de todo el espacio y sacar el acuerdo adelante.

Con los 67 puestos del Central ya bajo su tutela la operación se reactiva. Se trata de toda la planta alta del Mercado. 2.000 metros cuadrados en los que Mercadona, salvo imprevistos, pondrá sus productos a disposición del público de la plaza. Este hecho estará sujeto a cláusulas, entre otras la competencia con los productos frescos que se vendan en el primer piso.

La idea de los gestores es dinamizar la infraestructura y atraer un mayor público. Y tras la especulación de varias cadenas de alimentación, Mercadona se situó con fuerza en primera línea.

Según el documento municipal, la concurrencia del supermercado deberá pasar por publicarse la convocatoria de la subasta en la web municipal, en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento, y en el tablón de anuncios del Mercado Central, así como en alguno de los diarios de mayor difusión de la provincia.

Con esto, aunque los gestores del Mercado hayan negociado con Mercadona, el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria estable un protocolo que debería salvaguardar la integridad del proceso y la competencia abierta con otras cadenas de alimentación.

Cambios

El Mercado Central se adentra en una época de cambios de actividad y fisionomía. El pasado 2018 los responsables de su gestión señalaron a este periódico que era necesaria una reforma integral del emblemático espacio de Alcaravaneras. Pero que para eso era necesaria la aparición de capital externo que permitiera afrontar las cargas presupuestarias que eso conllevaría. El hecho de alquilar íntegra la segunda planta para la instalación del supermercado obligará a un proceso de obras en todo el centro.

Además, la zona exterior también se está modificando. El trazado de la MetroGuagua en la calle Galicia tendrá en la puerta del Mercado Central uno de sus puntos de referencia, ya que estará la para instalada en un bulevar peatonal que ya se está construyendo.



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 Central aborda un proceso definitivo, con la compleja convivencia entre el mercado tradicional y los supermercados.

CANARIAS 24 HORAS

MORALES COMPRUEBA EN LA CUMBRE LA SITUACIÓN TRAS LOS INCENDIOS Y QUE LAS MEDIDAS PARA LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA ESTÁN DANDO RESULTADOS

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, comprobó hoy en Tejeda la situación que viven los ganaderos y comerciantes tras los incendios de agosto y que las medidas puestas en marcha por la Institución insular y los ayuntamientos para la reactivación medioambiental y económica de la cumbre ya empiezan a dar resultados, además anunció que el pleno de este mes aprobará las partidas para que las ayudas estén a disposición de las corporaciones locales en cuestión de semanas



Morales acudió junto al alcalde de Tejeda, Francisco Perera, a la Feria de Ganado que celebra el municipio dentro de los actos en honor a Nuestra Señora del Socorro, para mantener un encuentro con los ganaderos de la cumbre, mostrarles su apoyo y comprobar que se están recogiendo las valoraciones de las necesidades de la ganadería y agricultura de la zona.

El presidente comprobó además que la cumbre "está viva" y que el suministro de comida para los animales está llegando a los ganaderos para lograr normalizar la producción y la actividad. Les trasladó también su compromiso de que nadie se quedará en el camino, y para



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

ello el Cabildo estará en contacto directo con los ayuntamientos a través de todas las consejerías implicadas y la Presidencia hasta alcanzar la plena normalización de la situación.

Los ganaderos, a su vez, le mostraron su satisfacción y le pidieron mejorar la distribución de los alimentos. Además, aseguraron que el sector primario no bajará los brazos, por lo que le trasladaron su voluntad de continuar trabajando para recuperar la normalidad perdida por los incendios.

Tras la entrega de premios a los participantes en la Feria, en la que hubo casi 200 cabezas, el presidente insular conoció también junto al alcalde la situación de los comerciantes y de los negocios de restauración para valorar si se ha reactivado el consumo y si están dando sus frutos las medidas consensuadas con los empresarios turísticos.

Casi 500 peticiones de ayudas en Gran Canaria

Las oficinas abiertas en los ayuntamientos de Gran Canaria para presentar las solicitudes de ayudas por los daños han recibido ya casi 500 peticiones, de las cuales 170 corresponden a Tejeda, entre ellas las de 17 explotaciones ganaderas.

En cuanto concluya el plazo, los técnicos municipales e insulares realizarán la evaluación técnica y una vez reciban el visto bueno se realizará la transferencia a las corporaciones locales. En este sentido, Perera destacó la excelente coordinación entre las administraciones para la reactivación de la zona.

Cabe recordar que el Cabildo destina al Plan de Revitalización de Gran Canaria para las actuaciones inmediatas una cuantía inicial de 20 millones de euros, cinco de ellos están destinados a los daños sufridos en viviendas, zonas agrícolas y ganaderas y empresas, al menos ocho millones de euros para la recuperación de las carreteras por la vía de urgencia y otros 6,2 millones de euros para planes especiales de empleo que permitirán la contratación de 700 personas.

La partida de cinco millones para los daños se distribuirá a razón del 30 por ciento para ayudas en viviendas que sean primera residencia, el 15 por ciento para las de segunda residencia, el 45 por ciento para daños agrícolas y ganaderos, y el 10 por ciento restante para industrias y empresas.



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

CIENTOS DE PERSONAS DISFRUTAN DE LA FERIA DE LA PAPA DE GRAN CANARIA EN TEROR Y CONOCEN LAS 31 VARIEDADES QUE SE CULTIVAN EN LA ISLA

Cientos de personas acudieron hoy a la primera jornada de la Feria de la Papa de Gran Canaria en Teror y conocieron las propiedades de las 31 variedades que se cultivan en la Isla, especialmente las de la 'Red Cara' que se alzó con el premio a la mejor papa, además de disfrutar de degustaciones y de cocina en vivo en la que este tesoro gastronómico fue el protagonista



El Cabildo de Gran Canaria celebra esta iniciativa hoy y mañana en el Palacio Episcopal, con la colaboración del Ayuntamiento, para mostrar las virtudes de este tubérculo, dar a conocer los ensayos realizados en la Finca de Osorio y el resultado de la Cata insular, celebrada ayer.

El consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el alcalde de Teror, Gonzalo Rosario, y el concejal de Desarrollo Rural, Sergio Nuez, fueron los encargados de entregar el galardón a la variedad 'Red Cara', identificada por tener ojos rosados, que comercializa la empresa Pep Innovation. En segundo y en tercer puesto quedaron la variedad blanca 'Divaa' de Caithnees – Copacan Canarias SL y 'Manitou', que es de color rojo o rosado, de Agrico – Agrolon.

Por su parte, la variedad 'Gatby' se llevó el galardón en la categoría de papas arrugadas, la 'Red Cara' el de de papas sancochadas y la 'Divaa' el de freír, mientras que en la categoría de mejor imagen se alzó con el triunfo la 'Red Cara', la gran triunfadora de la Cata.



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

Esta Feria forma parte del programa de las Fiestas del Pino y coincide además con el Día de Las Marías, y ha tenido lugar una vez finalizada la recolección de la cosecha de papa de media estación, conocida como de verano.

Hidalgo recordó que este año ha sido especialmente difícil para los agricultores debido a la plaga de polilla guatemalteca, motivo por el cual el Cabildo puso en marcha un programa para su control y erradicación, además de una ayuda económica para paliar las pérdidas.

Aclaró que esta plaga ha mermado su producción, pero no su calidad, que sigue siendo excelente, y prueba de ello es la celebración de este evento que se ha convertido ya en un punto de encuentro del sector papero insular. Se trata de un sector que produce 18 millones de kilos de papas al año en 1.200 hectáreas cultivadas especialmente en medianías por 700 familias.

Además de descubrir cuáles son las mejores variedades, los asistentes disfrutaron también de los platos preparados en vivo por el cocinero Aridane Rivero, que elaboró pan de papa para acompañar con quesos de Gran Canaria, papas de la Isla con un trío de mojos canario, un minicono con base de crema de cebolla relleno de ensaladilla de langostinos, costillas a baja temperatura con aroma de ajo, plátanos y chiles con puré fluido de papas y hasta un helado de papas, todo ello regado con vinos de la tierra.

Ensayos con 31 variedades de papas

La Feria fue también el escenario para explicar los resultados de los ensayos realizados por el Cabildo con las 31 variedades, que fueron sembradas en marzo y recolectadas en julio en Teror.

Se trata de unos resultados que han sido muy positivos, ya que de las 28 variedades cultivadas en sistema convencional, 27 superan los 37.000 kilogramos por hectárea, producción de referencia nacional, con un rendimiento que oscila entre 44.000 y casi 130.000 kilogramos por hectárea.

Entre las variedades con mejor rendimiento en cultivo tradicional están la 'Sunset', que consiguió 129.834 kilogramos por hectárea, seguida muy de cerca por la 'Red Cara', con 129.570, y por la 'Gastby', que obtuvo 115.795.



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

Por su parte, en el sistema ecológico fueron cultivadas 8 variedades, de las cuales 6 superan los 37.000 kilogramos, con un rendimiento entre 43.000 y 56.000 por hectárea. En los primeros puestos están la 'Gatsby', 'Sunset' y 'Cara'.

Entre las variedades cultivadas en Gran Canaria están las papas con el color de la piel blanca, roja o rosada, blanca con ojos rosados o violetas, además de las violetas. En cuanto al color interno están las blancas, crema, amarillo e incluso violeta.

Esta Feria concluye mañana con la celebración del primer concurso de ensaladilla rusa con la colaboración de Ybarra, en la que podrán participar tanto cocineros profesionales como aficionados.

La entrega de muestras será de 9.30 a 11.30 horas y a las 14 el jurado dará a conocer los ganadores. Este jurado valorará la presentación, la originalidad de la receta, la sencillez y el sabor para entregar tres premios a profesionales y otros tres a los aficionados.

COAG

COAG PIDE A GOBIERNO Y CC.AA. EXTREMAR LOS CONTROLES EN BODEGAS PARA EVITAR LA SALIDA AL MERCADO DE EXCEDENTES NO APTOS PARA SU CALIFICACIÓN COMO VINO

Las autoridades competentes deben evitar cualquier tipo de práctica que infle de forma artificial y fraudulenta la oferta en el mercado con la intención de evitar una natural subida de precios en una campaña con una merma del 25% y una excelente calidad. Desde esta organización se trabaja con el MAPA en una exigente norma de calidad que prohíba convertir uva de baja graduación alcohólica en vino





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 Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha reclamado al Ministerio de Agricultura y a los organismos competentes de las Comunidades Autónomas que realicen un exhaustivo control de las existencias en bodegas para evitar que, aquellos excedentes de la campaña anterior (que no puedan calificarse como vino al no cumplir los parámetros de trazabilidad de la normativa UE), pueden reintroducirse en el mercado aprovechando la fermentación del nuevo mosto de alta calidad.

Durante la reunión celebrada esta mañana en sede ministerial, los representantes de COAG han incidido en que las autoridades competentes deben evitar cualquier tipo de práctica que infle de forma artificial y fraudulenta la oferta en el mercado con la intención de evitar una natural subida de precios en una campaña con una merma del 25% a nivel nacional, (con caídas del 40% en las variedades tempranas ya recolectadas), y una excelente calidad. “Llama poderosamente la atención que las tablillas repitan precios del año anterior cuando las condiciones del mercado son radicalmente diferentes. A nivel internacional, la sequía y olas de calor extraordinarias han provocado una reducción de la cosecha por encima del 10% en Argentina, Chile y Australia. En Francia, principal productor europeo, las estimaciones apuntan a una caída del 13% respecto a la vendimia de 2018 y en Italia la reducción se eleva al 16%. En relación a ello, hemos pedido a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) y a la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia que investiguen por un lado la sospechosa coincidencia en las cotizaciones ante una posible concertación de precios de las grandes bodegas y por otro que cotejen si los precios publicados en tablillas y contratos se corresponden con la liquidación final al agricultor”, ha subrayado el responsable del sector vitivinícola de COAG, Joaquín Vizcaíno.

Asimismo, durante la reunión se ha pedido a Ministerio de Agricultura, CC.AA y consejos reguladores de la D.O. que refuercen sus controles de calidad para evitar cualquier tipo de fraude que impacte en la imagen del vino español. En este sentido, desde esta organización se trabaja con el MAPA en la elaboración de una exigente norma de calidad que prohíba, entre otras cuestiones, convertir uva de baja graduación alcohólica en vino. También se ha instado a vigilar muy de cerca el destino de los subproductos vinícolas y la autenticidad de los alcoholes vínicos.