



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, 24 DE NOVIEMBRE DE 2019

EL DÍA.ES

CASI 80 AÑOS AL PIE DE LOS MANZANEROS

Este agricultor lagunero, ahora afincado en Ravelo, mima y conoce como nadie su arboleda, junto a la que ha pasado "muchos inviernos"



Francisco Hernández, conocido "en todas las esquinas" como 'Pancho', era apenas un niño cuando se acercó por primera vez al cultivo de la manzana y, a punto de convertirse en un nonagenario, su última gran cosecha de reineta ha triunfado en las redes sociales de internet y en la finca Valdeflores, en El Sauzal.

Francisco Hernández era solo un niño de diez años cuando se acercó por primera vez al cultivo de la manzana. A sus 89 años puede presumir de que se ha pasado casi 80 años "al pie de los manzaneros", unos árboles que mima y conoce como nadie y, por eso, les alarga la vida: "En lugar de que vivan 30 años, como es lo normal, yo hago que vivan 60, pero eso hay que estudiarlo, hay que aguantar muchos inviernos y no todo el mundo está preparado para eso". A punto de convertirse en un nonagenario, este agricultor lagunero, que ejerce en



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 parte alta de El Sauzal y no usa ni móvil ni calculadora, ha triunfado en internet. La historia de su última gran cosecha de manzana reineta, divulgada en la red social Facebook por el psicólogo Juan Ramón Álvarez y la periodista Dulce Fleitas, se compartió más de 4.500 veces y llenó la finca Valdeflores de clientes dispuestos a probar sus manzanas "a Ebro".

Este agricultor, perspicaz y autodidacta, reconoce el impacto que ha tenido lo que él llama "el anuncio" en internet. "Han venido a montones", pero matiza: "Los anuncios están bien, pero a las cosas hay que ponerle el fondo. Si las manzanas no fueran buenas, nadie las querría. Aquí hay calidad, como en ningún sitio, y la gente lo sabe y se lo va comunicando. Vienen de las siete islas".

"Estas manzanas, con la antigüedad que tienen, las he aguantado yo", afirma orgulloso Francisco, al que conocen por Pancho "en todas las esquinas". Empezó a cultivar manzanas en Anaga, donde "con diez años ya estaba liado en esto". A Ravelo llegó hace 57 años y, desde entonces, se ha centrado "en las manzanas y algo de papas".

"Si esto se lleva como Dios manda, uno debe molestarse bastante", explica antes de reconocer que no se ha preocupado de contar cuántos manzaneros atiende, "aunque deben ser entre 400 y 500", calcula. Él mismo los plantó hace varias décadas.

La cosecha de este año tampoco la ha calculado con exactitud. Solo sabe que ha llenado varias habitaciones grandes con miles de kilos de excelentes manzanas reinetas. Afirma que se trata de una cuestión de ciclos: "La arboleda el año pasado aquí no echó prácticamente nada, cuatro manzanas se puede decir. Por experiencia, ya sabía que este año sí podía dar bastante. Y vino bien".

Pancho prefiere que le salga una manzana "con alguna lagarta" que echarle a los árboles "cantidad de veneno". A su juicio, "si hay que botar una manzana, se bota; pero lo otro perjudica al árbol".

En su finca no se riega, los árboles producen con lo que llueve. Pancho los renueva, mediante la poda, "cuando se están avejentando". Las técnicas las aprendió observando a los que podaban en varias zonas de la Isla y haciendo muchas pruebas.

Desde que su historia se dio a conocer, Pancho no ha parado de recibir gente en su finca: "Esto no ha parado. Está bien, pero hubo días que



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

no pude ni parar para comer. Tuve que buscar una linterna y seguir despachando por la noche".

Pancho tiene un peculiar estilo de atención al público. Pregunta la cantidad y él mismo descarga las manzanas de las cajas directamente en las bolsas del cliente. No le gusta que nadie más toque sus manzanas ni que el cliente reclame solo las frutas de mayor tamaño: "Si le pongo a usted todas las grandes, ¿qué dejamos para los demás?".

Sigue utilizando una pesa muy antigua y, cuando la cuenta se complica, suma y resta sin más ayuda que una libreta, un bolígrafo y su cabeza.

Se toma en serio su tarea, pero también sabe bromear con la clientela, como cuando un hombre de 88 años le preguntó su edad y se limitó a responder: "Soy más viejo que usted un rato", o cuando mandó unos kilos de manzanas "para los pobres de Santa Cruz, que solo comen cosas de fuera". Al mercado de la capital chicharrera, Pancho iba a vender "desde que gateaba", también para "los canarios, que se querían llevar las manzanas para Las Palmas".

A veces, el cálculo falla y los clientes llevan "un kilillo más", pero Pancho les dice que si no tienen otro euro, "lo dejamos así y tan amigos". Reparte "kilos bien pesados" y si en algún momento se pasa, sentencia: "Es igual, más perdemos cuando perdemos la vida".

Respecto al futuro, Pancho reconoce que le gustaría enseñar a alguien más joven para que siguiera con su labor, "pero no se consigue a nadie que ocupe el sitio mío".

LA ISLA EN UN TARRO DE MIEL

El Sauzal acoge el ya tradicional encuentro anual del mundo de la apicultura, que este domingo celebra su segunda jornada

De tajinaste, de brezal, con sabor a castaña, a aguacate o extraída de la singular retama del Teide. La Isla se embutió ayer en un gran tarro de miel durante la celebración de la decimocuarta Feria de la Miel de Tenerife, una de esas citas que ya son un clásico en el calendario del sector primario insular. Y acaso una de las citas que más disfrutaban quienes acuden a la Casa de la Miel de El Sauzal, donde descubren que este regalo de las abejas tiene muchos más olores, muchos más



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

sabores y muchas más texturas de las que normalmente pueden encontrarse en los lineales de los supermercados.



"Es como una explosión en la boca", le explicaba la experta del stand de Miel de Tenerife a una mujer a la que daba a probar el jugo de tajinaste con que Carlos Ledesma, de la marca Rika, ha conseguido la Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias. Ledesma logró el premio en su edición de 2019 en la categoría de los productos que están bajo el paraguas de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Tenerife, y el herreño Jonay J. Fernández González obtuvo la misma distinción, la Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias, en la categoría de las mieles sin DOP. En su caso por un jugo de flor de tедера que se comercializa bajo la marca Aromas de El Hierro. El gomero Antonio Luis Arteaga, de la marca Villaclara; el tinerfeño Adasat Peña, de Miel de Abona; y el mismo Jonay Fernández, con su segundo galardón, consiguieron las tres Celdillas de Oro que se repartieron, la segunda distinción en orden de importancia.

Pero la feria es mucho más que la entrega de premios del Concurso Regional de Miel, que va ya por su vigésima tercera edición, sino que es también una oportunidad para que los apicultores den a conocer de primera mano el valor de su trabajo y de sus productos. Juan José Hernández Hernández, con su marca Canapimiel, de la DOP Miel de Tenerife, es uno de esos productores que no solo encuentran en la feria una oportunidad para vender directamente el fruto de su trabajo y 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

de sus abejas, sino que de algún modo hacen pedagogía sobre el valor del producto made in Canarias. Hernández, que junto a sus mieles vendía también el particular vino de mora de Taganana (un caldo que se elaboraba para su autoconsumo por las familias de la localidad y al que se atribuyen supuestas propiedades medicinales), hacía hincapié en que el consumidor sepa distinguir qué miel es de Tenerife o de las Islas y qué miel no lo es, para así poder apreciar sus cualidades y valorarla en su justa medida.

La feria, que organizan el Cabildo, la Asociación de Apicultores de Tenerife y la DOP Miel de Tenerife, continúa hoy con los concursos de fotografía y dibujo infantil.

DIARIO DE AVISOS

¿QUÉ HACER CUANDO LA CABRA TIRA AL MONTE?

El Cabildo paraliza las batidas, al menos hasta el 31 de enero de 2020, mientras retomará las apañadas en Anaga y Teno



El Cabildo de Tenerife, tras reunirse con vecinos de Anaga y cabreros de Teno, ha decidido paralizar las batidas de cabras asilvestradas en toda la Isla y utilizar el método ancestral de la apañada hasta el 31 de enero de 2020.



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

No obstante, a partir de esa fecha, se deja la puerta abierta a buscar otros métodos de erradicación para aquel ganado caprino que no haya sido apañado o capturado, como puede ser la utilización de armas de fuego, como ya ocurrió en Masca hace unas semanas, con la controversia en la población y con la amenaza de una querrela de Los Verdes a la consejera insular, Isabel García, quien se ha apresurado a paralizar todo tipo de batida con armas de fuego e insistir en las apañadas, tanto en los pequeños núcleos habitados de Anaga, donde las cabras acceden a corrales y huertas de los vecinos, como en Teno, donde hay menos cabras asilvestradas, pero de más difícil captura al estar en lugares escarpados y de difícil acceso, con el peligro físico que eso supone para los pastores y el personal de Gesplan, que tiene la encomienda de las batidas. Es más, en Buenavista, ya se comenta que alguno aprovechó la matanza para la venta de carne de cabra.

No a las batidas

La consejera insular del Medio Natural y Seguridad, Isabel García, en declaraciones a DIARIO DE AVISOS, indicaba que “esta consejera está en contra del maltrato y sufrimiento animal, si se realizaron batidas en Masca es porque había una encomienda a Gesplan del anterior Gobierno insular, durante cuatro años, el control y equilibrio de las cabras asilvestradas y las hemos paralizado para intentar resolverlo con apañadas”, contestando así a las querellas anunciadas por ordenar las batidas. Hay quienes están a favor de utilizar el rifle para acabar con aquellos animales que se encuentran en lugares inaccesibles, entre ellos algunos grupos ecologistas, mientras que los animalistas están radicalmente en contra de esa opción. Abel Román Hamid, conocido animalista y presidente del Instituto Canario de Ciencias Humanitarias, lo explica así: “Los ecologistas son más farmacéuticos y biólogos, que no les importa experimentar con animales o salvar una planta antes que un animal; nosotros estamos en contra de cualquier tipo de maltrato, y este no solo lo es, sino que es una salvajada”.

“Las cabras asilvestradas en exceso, es un problema que hay que regular por el daño que causan al medio ambiente, Ahora bien, el método para regularlas es lo que se pone en cuestión. La de contratar a cuatro pistoleros para matarlas a tiros y dejar que se pudran en el monte, es la opción de los burócratas, a todas luces inmoral, incivilizada y salvaje. Y la otra, la que respeta la vida animal, es la solución de las apañadas, método ancestral de nuestros pastores para recoger las cabras del monte”, señaló Abel Román, que pese a la paralización de las batidas, exigió la dimisión de la consejera Isabel



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

García por “mentir y mandar a cuatro pistoleros desde su despacho con aire acondicionado”.

Tras reunirse hace unas semanas con los cabreros y ganaderos del macizo de Teno -antes lo hizo con los vecinos de Anaga- Isabel García lograba el consenso para regresar a las apañadas y dejar atrás las batidas, al menos hasta el 31 de enero de 2020: “Hemos llegado al acuerdo de que es aceptable poner una fecha límite para la recolección de animales por el medio de las apañadas. Son los propios ganaderos los que han indicado que esta problemática se ha extendido en el tiempo, y que no se puede alargar mucho más” incidiendo en el problema al que se enfrentan: “Los efectos de la presencia de estos animales no se reducen a los trastornos que están ocasionando a la flora endémica, sino también a los ganados controlados, a sus explotaciones y a la interrupción de los ciclos de la leche, por lo que están generando pérdidas considerables en la economía de estas personas”, apuntó.

El alcalde de Buenavista del Norte, Antonio González Fortes (Sí se puede), tras la reunión en Los Pedregales, manifestó que “debemos actuar de manera inminente, con las apañadas según el acuerdo que hemos tomado, y con otros medios si estas no dan resultado, por lo abrupto del terreno o por las dificultades de controlar a estos animales en un estado casi salvaje”, añadiendo que “el Ayuntamiento volverá a sacar un bando con estos plazos, y una vez agotados se decidirá cuáles serán los pasos a seguir”.

Días atrás, desde el Cabildo se paralizó las batidas de Gesplan en Masca, el alcalde advirtió que de ser así la consejera podría enfrentarse a una querrela por no atender la encomienda ya aprobada, algo que ahora ha quedado en suspenso, tras el acuerdo consensuado.

Las opiniones

El presidente de la asociación de vecinos de Masca, José Riquelme Díaz, señalaba, tras el inicio de la batida que “ponerse a pegar tiros no tiene ninguna razón de ser. Jamás se había visto algo igual en Masca, donde siempre se ha convivido con las cabras”, recordando que “se las dejaba ir, con unas marcas en las orejas y cuando se extraviaban se hacían las apañadas y cada familia se quedaba con los animales que le correspondían”.

María Jesús González Gavira, premio Guataca en Güímar, cabrera y quesera, muestra su extrañeza: “Me gustaría saber cuántas personas



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 esas zonas se han tropezado con cabras asilvestradas. Como siempre entre técnicos y profesionales ganaderos hay escaso intercambio de conocimientos, y en si en otras Islas funcionan las apañadas aquí también debería ser así”, explica.

Para Antonio Nicolás Porras, presidente de la Federación Cinegética de Tenerife, “no es lo mismo cazar que matar. En la matanza de cabras asilvestradas esos animales conservan el instinto de mansedumbre y casi nunca huyen; es como un pelotón de fusilamiento”, señala Porras, quien apunta la diferencia con el muflón: “En la caza del muflón llevo desde 2005 saliendo en la cuadrilla de control de población y solo pude disparar una vez en las 40 jornadas de caza a las que he acudido”.

Para él, “existen varios culpables, empezando por quienes han permitido que ese ganado llegue a esos extremos de número y los que cómodamente aceptan las propuestas de quienes están en el despacho con el ordenador y que no anda el campo, salvo en excursiones. Me quedo con cualquier otra alternativa, menos la matanza”, señala.

Porras desmiente a la consejera insular sobre la plaga de conejos en el Teide: “Han contratado a peones de Tragsa para eliminar a los conejos del parque, mintiendo con que hay plaga y se come la flora endémica. Eso es otra jugarreta para justificar dineros que reciben estos técnicos y políticos”, denunció.

Cabrero, un oficio a extinguir

El oficio de cabrero se está extinguiendo en Tenerife, siendo sustituido por granjas. En Anaga apenas quedan cabreros, de ahí que hoy se cuenten en ese macizo hasta 1.000 cabras asilvestradas, mientras que en Teno, apenas quedan dos cabreros, uno de ellos el joven Alexander López. En Chivisaya, entre Arafo y Candelaria, aún se mantiene el más viejo (84 años), Nicomedes, hijo del último cabrero de Izaña. El descontrol de esas cabras en Anaga y Teno lleva tiempo amenazando las especies endémicas de flora, aunque hay quien apunta que antes se pastoreaba en Las Cañadas y la retama siempre seguía brotando.

CANARIAS7

«TODAVÍA HAY MUCHO MACHISMO»

La violencia de género no es un fenómeno urbano. ¿Cómo afrontan las zonas rurales este problema? ¿Cómo lo previenen? Artenara, 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

municipio con menos habitantes de la isla, organiza encuentros en los que una abogada, una psicóloga y una trabajadora social charlan con las mujeres sobre la «igualdad» de derechos con los hombres



La niebla y la lluvia fina no invitan a salir de casa. Pero hoy es un día especial. Las «chicas» del Servicio de Prevención y Atención Integral a Mujeres y Menores Víctimas de Violencia de Género de Artenara han organizado una actividad en el Centro Locero, en el barrio de Lugarejos, frente a una de las presas de la zona y a la que se asoman los pinos quemados en el último incendio en Gran Canaria. Milagrosa se ha dejado un potaje de lentejas a medio hacer y Lolina ya tiene avanzado el caldo de papas, así que han decidido que tienen tiempo para ir a la reunión. María, la locera, es la encargada de abrir las puertas del centro y ya tiene preparada la sala para la cita. Van a presentar a Esther Perdomo, abogada de refuerzo del servicio especializado en violencia de género de la Mancomunidad del Norte. «Les hablo de Derechos Humanos», explica la jurista. En las zonas rurales es más difícil afrontar las violencias machistas. «En Las Palmas de Gran Canaria las mujeres tienen a dónde acudir, aquí no es lo mismo, primero te tienes que ganar su confianza», explica. Y tampoco se aborda «directamente» el tema.

Artenara es el municipio menos poblado de la isla. Menos de 500 personas conforman una vecindad desperdigada entre montañas y barrancos. Llegar a la reunión no es fácil. Muchas de las mujeres no tienen carnet de conducir y las guaguas brillan por su ausencia. Por



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

eso Laura González, la psicóloga, y Elena Díaz, la trabajadora social, van a buscarlas a sus casas.

A las diez de la mañana empiezan a llegar. Saludos, besos y abrazos son el prelude de estos encuentros esporádicos en los que se trabaja la autoestima. «Las mujeres cuidamos hacia fuera, pero también tenemos que cuidarnos a nosotras mismas», les dice Laura. Ellas asienten, pero recuerdan que no siempre ha podido ser así. «Ellos no estaban acostumbrados a hacer las cosas», comenta una. «Hay que empezar por educar en la familia, que se respete a las mujeres» añade Milagrosa. Uno a uno, Esther va citando los Derechos Humanos y recordando que son de todos y de todas, y que conforman la dignidad de la persona. «Hay que nombrarlo porque si no se olvida», apunta Soledad. «Actualmente el servicio no atiende a ninguna víctima», explica Elena «lo que no significa que no exista esta problemática en Artenara».

Las dificultades para hacer pública la violencia de género en las zonas rurales son obvias. «Antes teníamos un espacio diferenciado en el Ayuntamiento donde se atendía a las mujeres. Ahora no», señala Laura. Esto dificulta el que las mujeres acudan al servicio. Si lo hacen se sabe quién va.

Esther lleva trabajando en Artenara, Firgas y Valleseco desde octubre. En diciembre se le acaba el contrato. En estos pocos meses solo le da tiempo a presentarse, pero no a crear una red de confianza para lograr que las mujeres expongan sus problemas. No obstante, señala, alguna se le acerca. Lo nota en las charlas. «Se les ve la cara, pero yo no digo nada», explica. Lo mejor es «esperar», que sean ellas las que se acerquen.

El problema es la discontinuidad. Por el mismo problema han pasado Laura y Elena. De hecho solo la trabajadora social forma parte de la plantilla fija. La psicóloga, como Esther, trabajará hasta diciembre y después, «a esperar a que salga una nueva subvención».

El Servicio de Atención a Mujeres y Menores Víctimas de Violencia de Género en Artenara se creó en 2007, pero se cerró en 2013. Hace solo dos años, en 2017, volvió a reanudarse. Esta «intermitencia», asegura Elena, «dificulta la atención eficaz a las mujeres y menores», máxime, recuerda, cuando es el único recurso especializado para atender a este colectivo en la zona. Como en el caso de los Bomberos, los municipios, para ahorrar dinero, mancomunan los servicios. Eso significa que no



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

los prestan a diario en cada zona, pero la violencia de género no entiende de horas, ni de días de la semana.

En 2018 la unidad de Laura y Elena atendió a 7 mujeres y 2 menores «con otras problemáticas» y realizaron acciones de prevención en las que participaron medio centenar de mujeres, 15 menores y 15 hombres.

Entre las mujeres que acuden a la reunión está Dina González, concejala de Cultura. Ella defiende que las parejas hoy se organizan de otra manera. El trabajo en casa «no es ayudar, es que también es cosa de ellos», asegura. Algunas asienten. Otras la quisieran creer. «Pero si no lo hago yo, ¿quién lo hace?», pregunta una en alto.

En Artenara no hay manifestación por el 25 de noviembre. Una declaración institucional sustituye a los pitos y pancartas por el pueblo. Antes del café y el pan de papas con el que acaba esta reunión hablan de si se debe mantener un día como ese, de reivindicación y denuncia contra la violencia de género.

Ante la pregunta se miran. «Claro que sí», dice totalmente convencida Maquita mientras cruza los brazos y asiente con la cabeza. «Todavía hay mucho machismo».

Ha dejado de llover. El cielo está despejado y el aire limpio. En el ambiente queda flotando la idea de que aún queda mucho por hacer para mejorar la vida de las mujeres, también en las zonas rurales.

CANARIAS AHORA

MESES DE VACAS GORDAS PARA EL PLÁTANO CANARIO CON PRECIOS CERCANOS A DOS EUROS POR KILO EN PENÍNSULA

La fruta isleña dispara su valor de transacción al por mayor y en amarillo en los mercados mayoristas en septiembre y octubre debido a la escasa oferta; los plataneros locales reciben liquidaciones por las calidades superiores de hasta 1,2 euros por kilo

En septiembre pasado, la 'banana' regresó a España con fuerza, tras el retraimiento sufrido en agosto del mismo año; esta alza concede al producto importado desde terceros países entre el 40 y el 55% del mercado nacional en los tres primeros trimestres de 2019



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



Se acabaron los problemas para el plátano canario en su casi único mercado de comercialización. Así es, pero solo por ahora (efecto coyuntura), que es el problema de siempre para este cultivo en las islas: la falta de regularidad en los precios durante todo el año.

En los meses de septiembre y octubre de 2019, el plátano local ha estado de fiesta; se ha dedicado a abrir con mucho adelanto los regalos de Reyes al alcanzar unos precios elevadísimos en verde en Península, con liquidaciones a los agricultores locales con fruta cortada de calidad máxima incluso por encima de los 1,2 euros por kilo (así ha sido en semanas del mes de octubre pasado, por ejemplo la 43). A ese ingreso, del que no está descontado el coste de producción, luego se une (en pagos semestrales) la ayuda del Posei, que suma en torno a 0,38 euros por kilo (con un total máximo anual para todos los productores de 141 millones de euros).

La coyuntura es buena, incluso buenísima, sobre todo por la escasez de fruta de las islas en los mercados de Península y Baleares en esos dos meses, lo que ha llevado a tal subidón en las cotizaciones en amarillo en mercados centrales como Mercabarna, donde el promedio alcanzado por la fruta canaria ha sido de casi dos euros por kilo en octubre pasado: 1,89. La tónica se mantiene en noviembre, pero ya se divisa una corrección a la baja por el aumento de la marca de corte por encima de los siete millones largos de kilos a la semana. Es la ley más básica del mercado.



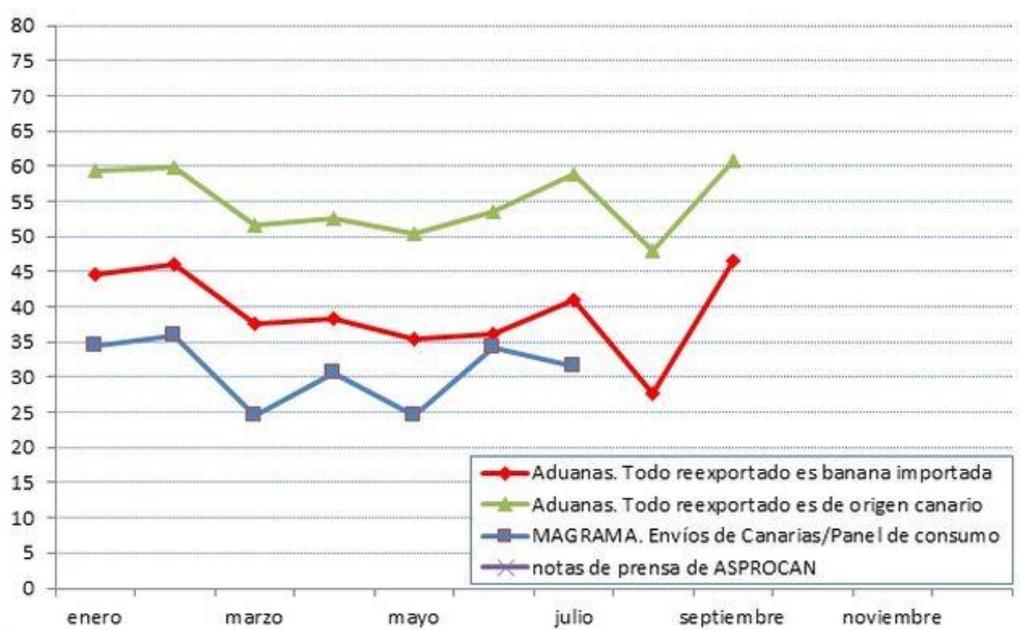
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790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

En el mes de septiembre, el umbral medio fue peor al de octubre pasado, aunque en muy buena línea: 1,29 euros por kilo. El sector platanero local, y esto ya es tradición, se silencia cuando hay buenos precios en Península y el negocio funciona, y ahora es uno de esos momentos. Solo hablan para sus adentros los productores locales que en la actual coyuntura no tienen más fruta que cortar y mandar al empaquetado, el paso previo a los envíos. Son los que se pierden las mejores rentas.

Esos lamentos se entienden a la perfección nada más echar un vistazo a la tabla de cotizaciones de la fruta canaria en verde o en amarillo en Península. En los meses de septiembre y octubre, sobre todo en este último, el plátano canario se ha convertido en un gran negocio (más para unos que para otros, eso sí) que incluso hace olvidar las deseadas rentabilidades del llamado oro verde: el aguacate, más en el caso de la variedad Hass que de la Fuerte.

Balance de septiembre pasado y de los tres primeros trimestres del año

En estos días de noviembre, la Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria, dependiente del Gobierno central, ha publicado la información relativa al comercio exterior de España para septiembre de 2019, lo que permite afirmar que en ese mes desde Canarias se enviaron unas 24.690 toneladas a los mercados peninsular y balear españoles, mientras que se importaron del extranjero unas 28.055 toneladas de banana.





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Como las reexportaciones llegaron a unas 6.545 toneladas, la oferta disponible aparente en ese mes se situó en torno a las 46.199. Comparado este dato con el mes anterior, los volúmenes llegados desde Canarias cayeron el 6,7% y las reexportaciones el 12,8%, mientras que las importaciones subieron el 59,6%; por ello, la oferta disponible aparente fue el 26,4% superior a la de agosto pasado, informa el economista Juan S. Nuez en su blog Hojas Bananeras.

Tal y como se refleja en el trabajo reseñado, si se estudia lo ocurrido en los mercados peninsular y balear de plátanos y bananas en lo que va de 2019 (enero-septiembre, los tres primeros trimestres del año), los consumidores han tenido a su disposición unas 459.516 toneladas de esa fruta, 1.667 más que el año pasado en el mismo periodo, lo que supone el 0,4% de alza. En ese periodo de análisis, el archipiélago ha remitido 8.815 toneladas más que en la misma etapa del ejercicio anterior (+3,3%), la importación de banana se ha reducido en 14.053 (-5,3%) y las reexportaciones han caído en 6.905 toneladas (-8,9%).

Con tales volúmenes, la cuota de mercado de la banana importada (la que proviene de terceros países) en septiembre pasado se movió entre un mínimo del 47% y un máximo del 61%. Si el análisis de la cuota de mercado de la banana importada se realiza para el acumulado de los nueve meses de 2019, el resultado es que se ha movido entre el 40% y el 55%, mientras que en las mismas fechas de 2018 lo hizo entre el 41% y el 58%, con lo que se da una pequeña mejoría a favor de la fruta canaria.

Importaciones mayoritarias desde Costa Rica, Colombia y Costa de Marfil

Hay otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la banana importada desde el mercado español de Península y Baleares. Asprocan emplea para ello los datos del Panel de consumo de los hogares elaborado por Kantar, que no siempre coincide de forma exacta con el publicado por el Ministerio de Agricultura del Gobierno de España. Esos datos solo se presentan en notas de prensa aisladas.

En cambio, si se emplea para el cálculo de la cuota de mercado el Panel de consumo del Ministerio de Agricultura, a 22 de septiembre sólo están disponibles los registros hasta julio de 2019. En ellos, los resultados de cuota de mercado de la banana son en torno a 10 puntos porcentuales menos a los calculados por el método de balances con el uso de variables servidas por Aduanas.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

De las 28.055 toneladas de bananas importadas en septiembre, el promedio de su precio CIF fue de 0,56 euros por kilo. Destacan por volumen los 9,4 millones de kilos de Costa Rica a 52 céntimos; los 6,5 de Costa de Marfil a 0,66, y los 6,2 de Colombia a 52. Estos tres orígenes externos representaron el 79% de todas las importaciones españolas.

En lo que va de 2019, las llegadas se elevaron a 252.473 millones de kilos, con dominio de los 78,5 de Costa Rica a 0,51 euros por kilo; los 66,9 de Colombia a 0,52, y los 44 de Costa de Marfil a 0,65. Estos tres países alcanzan el 75% de todo el volumen importado. Si se compara esas toneladas con las importaciones del ejercicio anterior por las mismas fechas, destaca el importante crecimiento de Colombia (+96%) y de Ecuador (+88%), que prácticamente duplican su presencia.

NOTICIAS CANARIAS

LA FERIA DE LA MIEL CIERRA SUS PUERTAS CON LA ENTREGA DE LOS PREMIOS DE LOS CONCURSOS DE DIBUJO Y FOTOGRAFÍA

Alicia García Rodríguez, ganadora del certamen de dibujo, recibió su propio peso en miel, como ya es tradición en esta actividad

El primer premio de III Concurso de Fotografía Apícola recayó en Wilmer Valdez Hinojosa, por su imagen titulada 'Una coexistencia milenaria'

El sábado se entregaron los galardones del XXIII Concurso Regional de Mieles

La gran fiesta de la miel de Tenerife llegó hoy domingo a su fin con la entrega de los premios correspondientes al XIV Concurso de Dibujo Infantil 'Miel de Tenerife' y al III Concurso de Fotografía Apícola 'Miel de Tenerife'. La decimocuarta edición de la Feria de la Miel, que organiza el Cabildo, a través del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, conjuntamente con la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten) y la Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Tenerife, se ha convertido este fin de semana en el epicentro de la apicultura de Canarias y ha reunido, en el aparcamiento de la Casa de la Miel, en El Sauzal, a una veintena de expositores, con diversas actividades relacionadas con el sector (talleres formativos y didácticos, catas, venta y degustación de mieles locales).



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 XIV Concurso de Dibujo Infantil 'Miel de Tenerife' tuvo como máxima ganadora a Alicia García Rodríguez, alumna del colegio Salesianos La Cuesta, del Tercer Ciclo de Primaria, que recibió, por tanto, su propio peso en miel local, como ya es tradición en este certamen, tras pesarse en una báscula gigante. Asimismo, el concurso tuvo como ganadora del Primer Ciclo a Taylor Chávez Sornoza, del colegio Salesianos La Cuesta, y del Segundo Ciclo a Alejandra García Alonso, también del centro Salesianos La Cuesta. Quedaron finalistas del Primer, Segundo y Tercer Ciclo, Amelia Amador Jerez (colegio Virgen del Mar), Jonás Benedicto Pérez (Salesianos La Cuesta) y Adriana de la Rosa Díaz (Escuelas Pías), respectivamente.

Los dibujos participantes en este concurso, dirigido a niños de entre 5 y 12 años que estén estudiando cualquier nivel de Primaria en la isla, han estado expuestos en el exterior de la Casa de la Miel.

En lo que respecta al III Concurso de Fotografía Apícola 'Miel de Tenerife', el primer premio recayó en Wilmer Valdez Hinojosa, por la imagen titulada Una coexistencia milenaria; mientras que el segundo fue para José Luis Méndez Fernández, por Trabajo en equipo. Estas fotografías y el resto de las imágenes participantes están expuestas en el salón de actos de la contigua Casa del 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

El acto de entrega de los premios de ambos certámenes contó con la presencia del consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Javier Parrilla, y el presidente de la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten), Pablo José Pestano.

En la jornada de ayer sábado de la XIV Feria de la Miel de Tenerife también se entregaron los premios de la XXIII edición del Concurso Regional de Miel, convocatoria a la que presentaron 46 muestras, de las que 24 procedían de Tenerife, 7 de La Palma, 5 de Gran Canaria, 5 de La Gomera, 4 de El Hierro y una de Lanzarote.

La Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias 2019, de Denominación de Origen Protegida Miel de Tenerife (DOP), ha ido a parar a Carlos Ledesma González (Tenerife), de la marca Rika, por una miel monofloral de tajinaste; mientras que la Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias 2019, sin DOP, recayó en una miel de tederá producida por Jonay J. Fernández González (El Hierro), de la marca Aromas de El Hierro. Asimismo, se concedieron las Celdillas de Oro son para el citado Jonay J. Fernández González; Antonio Luis Arteaga Santos (La Gomera), de la marca Villaclara; y Adasat V. Peña Dorta (Tenerife), de Miel Abona.

Además, se han concedido Celdillas de Plata a Juan Carlos Martín Robles (Tenerife), de la marca El Productor, José Alejandro Dorta Hernández (Tenerife), de El Productor; Guillermo Hernández Martín (La Palma), de Miel Tagoja; Francisco Sánchez Martín (La Palma), de Miel de La Palma / La Destiladora; Anastasio González Hernández (Tenerife), de El Productor; Coromoto González Ramos (Tenerife), de El Productor; y Fernando Daria Barrera (La Gomera), de la marca Villaclara, que recibió dos, ambas por el tipo multifloral media.

En una cata infantil celebrada ayer al mediodía, el premio Celdilla Júnior 2019 se otorgó a una miel multifloral media de El Hierro elaborada por Jonay J. Fernández González.

EMOTIVA ENTREGA DE LOS PREMIOS ENOGASTROTURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA 2019

La Universidad de La Laguna a través de su Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias ha hecho entrega este pasado martes 19 de noviembre sus Premios Enogastroturismo, que este año alcanzan su sexta edición. Casi un centenar de invitados, entre representantes del panorama institucional, vitivinícola y social del archipiélago arroparon



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

a los galardonados de este año, en la categoría de iniciativa empresarial el Restaurante Casa del Vino de Tenerife, en la de promoción del enogastroturismo el programa de televisión Canarias de Campo y Mar, y con el premio Rafael Armas Benítez, al enólogo Juan Jesús Méndez Siverio



El salón de plenos del ayuntamiento herreño de La Frontera ha sido el escenario elegido por la Universidad de La Laguna para acoger el acto de entrega de sus Premios Enogastroturismo, presidida por la vicerrectoras de la Universidad de La Laguna, Lastemia Hernández Zamora, y Emilia María Carmona Calero, acompañadas de la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende Simili, el alcalde del Ayuntamiento de La Frontera, Pedro Miguel Ángel Acosta Padrón; el presidente del Cabildo de El Hierro, Alpidio Armas González, y numerosas autoridades locales e insulares, representantes y profesionales del sector empresarial, turístico y vitivinícola del archipiélago que abarrotaron el salón.

El acto, presentado por la periodista Haridian Marichal, estuvo marcada por emotivas palabras que recibieron los galardonados por sorpresa de familiares cercanos que elogiaron su trayectoria profesional, y que además dieron a conocer a los presentes la parte humana de los Premiados.



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

Lastemia Hernández Zamora, vicerrectora de Estudiantes, Empleabilidad y Campus Guajara de la Universidad de La Laguna felicitó en nombre de la Institución Académica, y de la Rectora Rosa Aguiar Chinaa a los Premiados en esta sexta edición, expresó que la Universidad de La Laguna contribuye al bienestar de los ciudadanos de Canarias garantizando una educación superior de calidad, impulsando el desarrollo económico mediante una investigación científica y técnica de alto nivel, y difundiendo la cultura, el conocimiento científico y las artes a lo largo de todo el archipiélago.

El restaurante Casa del Vino de Tenerife, fue reconocido con el Premio Enogastroturismo en la categoría iniciativa empresarial porque la nueva gestión ha conseguido devolver al lugar el atractivo de sus inicios, este proyecto empresarial con los solo seis años ha devuelto al lugar el atractivo de sus inicios llegando tanto al cliente local como al turista. Además de ser un claro exponente de la promoción de los vinos de Tenerife con una carta exclusiva de bodegas de la isla. Hicieron entrega del premio a Antonio Díaz de Armas propietario de Pastelería Díaz, la vicerrectora Lastemia Hernández Zamora, y el subdirector de la Cátedra Gabriel Santos García.

En la categoría de promoción del Enogastroturismo el jurado remarcó que el programa de televisión Canarias de Campo y Mar, es un referente de la comunicación del sector primario del archipiélago canario con una mirada moderna y abordando los retos y asuntos de actualidad como la conservación del medio ambiente, el despoblamiento de las zonas rurales, el papel de la mujer en el sector, el relevo generacional, la desaparición de viejos oficios, la innovación tecnológica o el desarrollo sostenible. Galardón recogido por su director Clemente González Lorenzo de manos de la vicerrectora Lastemia Hernández Zamora, y de la consejera de sector primario del Gobierno de Canarias Alicia Vanoostende Simili.

El enólogo Juan Jesús Méndez Siverio, recibió el galardón en la categoría Rafael Armas Benítez por su defensa a todos los niveles culturales, empresariales e institucionales el enorme patrimonio vitícola que se escondía en nuestros viñedos canarios minifundistas. Incansable enólogo que, junto a diferentes Universidades, centros de investigación, y otros profesionales del sector ha conseguido dar a conocer y dignificar numerosas variedades vitivinícolas arraigadas en Canarias. Méndez recibió el premio de manos del propio Rafael Armas, que estuvo acompañado de la vicerrectora Lastemia Hernández.



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

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Vinos de La Palma y Lanzarote, también fueron reconocidos con un accésit cada uno de ellos con motivo de la celebración de sus veinticinco aniversarios, recogieron los diplomas acreditativos el presidente del Consejo Regulador de La Palma Adalberto Martín González, y la secretaria del Consejo Regulador de Lanzarote Nereida Pérez González.

En el acto además se reconoció la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos de El Hierro, y la Fundación Cajamar Canarias que de forma consecutiva durante los últimos cinco años han contribuido con los objetivos del Aula y de la Cátedra universitaria.

COAG

RAMON DALFÓ GANA EL PREMIO A LA MEJOR MANZANA GOLDEN 2019

La consejera de Agricultura, Teresa Jordà ha entregado el galardón a la Mejor Manzana Golden 2019 a Ramón Dalfó, en el marco de la Jornada que organiza JARC para sus socios sobre la calidad de la fruta. El jurado profesional del IRTA ha valorado la gran dulzura y el sabor, entre las calidades de la manzana ganadora



Xavier Vela, presidente de JARC, ha recordado la importancia de la industria agroalimentaria, que ocupa a más de 80.000 personas en Cataluña, y pide que se aumente el presupuesto de Agricultura per poder afrontar los retos y las necesidades de los productores.

“Lo más importante de la fruta no es el calibre sino el sabor”, ha añadido David Borda, jefe sectorial de la fruta dulce de JARC y COAG,



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 la entrega del premio, y ha solicitado ayuda al departamento de Agricultura para que dote de recursos al concurso para poder hacer el seguimiento y control de los ganadores del certamen y de los comercializadores.

La Consejera de Agricultura, Teresa Jordà, ha entregado el premio Internacional Mejor Manzana golden 2019 a Ramón Dalfó, acompañada por el presidente de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya, Xavier Vela, el vicepresidente de la Diputació de Lleida (entidad que patrocina la jornada), Ferran Accensi y David Borda, jefe sectorial de la fruta dulce de JARC. Los parámetros sensoriales más destacables de la manzana ganadora han sido la dulzura y “que era la manzana más sabrosa” de entre las que se presentaron al certamen, según destaca Gemma Echevarría del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA), dos de los parámetros sensoriales que analizaba el jurado profesional, que también valoraba aspectos como la apariencia, la textura, la acidez, o el olor.

Ramón Dalfó, SL, se fundó el 1987 y producen y comercializan fruta temprana y tardía en Alfarràs, Almenar y Caspe. El productor reconoce que en el cultivo de la manzana siempre han procurado producir fruta de altitud porque son más dulces y tienen un punto equilibrado de acidez. Después de la entrega del galardón, se ha celebrado la cata popular a ciegas de las cinco manzanas finalistas, aunque el resultado no tenía ningún tipo de influencia en el veredicto del Premio Internacional.

El acto, organizado por JARC, se ha celebrado al restaurante El Mirador de los Camps Elisis de Lleida, en el marco de la jornada técnica sobre la calidad de la fruta. Antes de la entrega de premios, Gema Hernández, directora de lo Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha expuesto una ponencia sobre los conceptos relativos a la aplicación de la Ley 12/2013 de la cadena alimentaria y el papel que juega el AICA al respeto. Las nuevas tendencias de la fertirrigación han centrado la segunda ponencia a cargo de Josep Rufat, experto del IRTA.

En la clausura del acto, Xavier Vela ha puesto de relieve la importancia del sector agrario catalán, y en consecuencia ha pedido que se aumenten los presupuestos de Agricultura para poder hacer frente a los retos y las necesidades de los productores. La crisis de precios afecta, ha recordado el Presidente de JARC, a casi todos los sectores y para revertir esta situación, considera indispensable hacer



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

modificaciones normativas en el ámbito estatal y europeo. Haciendo un símil, Vela ha dado luz verde a la sostenibilidad, a la cura del medio ambiente, añadiendo, que agricultores y ganaderos son cuidadores del territorio. En cambio ha lamentado que este color verde pueda convertirse en rojo en las cuentas corrientes de los agricultores por falta de rentabilidad.

En respuesta Teresa Jordà ha puesto de relieve el papel del campesinado en la gestión del territorio y ha insinuado que si se aprueban los presupuestos, habrá un aumento de la partida de Agricultura. La Consejera, ha añadido que echa de menos más presencia de las mujeres en los lugares de poder en el sector agrario y ha instado a los agricultores a seducir a la hora de presentar sus productos al mercado exterior, porque son de una excelente calidad pero hay que “enamorar” al comprador. Al acto también han asistido, Ferran Accensi, vicepresidente de la Diputación de Lleida, que ha presentado la jornada con Joan Carles Massot, presidente de JARC Lleida.

Para más información:

David Borda, jefe sectorial de la fruta dulce de JARC y COAG (607 381 663).