



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

LUNES 09 DE DICIEMBRE DE 2019

CANARIAS 7

EN BUSCA DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA



La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca anunció en el mes de noviembre que destinará 250.000 euros a un nuevo plan de soberanía alimentaria, un concepto desarrollado por el movimiento Vía Campesina en 1996, que incide en el derecho de los ciudadanos a decidir sobre su alimentación y que prioriza la producción local.

IVÁN ALEJANDRO HERNÁNDEZ / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Decidir qué comer y cómo se produce. En 1996, la Vía Campesina, un movimiento internacional, desarrolló el concepto de soberanía alimentaria en Roma con motivo de la Cumbre Mundial de la FAO, que incide en priorizar la producción agrícola local, proteger a territorios de la importación de alimentos con precios demasiado bajos o 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

compromiso de mantener una producción interior que evite excedentes para que las comunidades puedan definir sus propias políticas agrarias de forma sostenible.

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias anunció en noviembre que destinará 250.000 euros a un plan de soberanía alimentaria. La responsable del área, Alicia Vanoostende aseguró que el sector primario solo supone el 2% del PIB de Canarias y genera 16.000 empleos directos, pero es «una parte esencial» para combatir el calentamiento global y apoyarlo puede ayudar a estar más preparados frente al Brexit o ante la incertidumbre internacional, dada la alta dependencia del archipiélago de las importaciones alimentarias.

Rafael Hernández, presidente de COAG en Canarias, recuerda que su organización se adhirió al concepto de soberanía alimentaria desde su desarrollo por la Vía Campesina y que en la actualidad «se ha puesto en circulación de forma bastante frecuente por parte de autoridades». Remarca que se trata de «una reivindicación mundial» que pretende que todos los pueblos puedan decidir «lo que quieren comer sin que lo imponga el supermercado de turno».

Esto tiene como consecuencia «el derecho de los agricultores, pescadores y ganaderos a producir los alimentos que la sociedad requiere en cantidad y calidad», explica Hernández. Aunque hace hincapié en que el concepto «va mucho más allá» de la producción local, considera que en Canarias es preciso partir desde «una foto» para conocer cómo está la situación actualmente: «Es importante saber cuál es el nivel de autoabastecimiento de una serie de producciones básicas».

La Consejería de Agricultura ha remitido a este periódico, cuando se le han solicitado los datos sobre producción local e importación de alimentos, un informe publicado en mayo de este año de un grupo de investigadores de la Universidad de La Laguna,



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

contratados por el Gobierno regional la pasada legislatura, para esclarecer el grado de autoabastecimiento alimentario de Canarias.

En este documento se ofrecen diferentes porcentajes según los grupos de productos analizados, puesto que «no hay ningún tipo de análisis que sostenga» que el grado de autoabastecimiento en Canarias se pueda ilustrar con una sola cifra.

Entre los alimentos que menos se producen en el ámbito local destaca el azúcar, la sal, aceites, los cereales en grano, la leche o el pescado congelado, pues tiene una ratio de autoabastecimiento inferior al 10%; en un punto intermedio, entre un 10 y un 40%, cita las frutas, la carne o la miel. Y entre los alimentos que tienen un nivel de producción alto en el ámbito local, es decir, por encima del 40%, están las harinas, los huevos o las hortalizas.

AUTOABASTECIMIENTO. El informe sitúa en un 52% el grado de autoabastecimiento total según su peso, uno de los tres criterios elegidos para medir la producción (junto al valor energético y el valor comercial). Si de esos alimentos se descartan los que provienen de la industria alimentaria, es decir, preparaciones de carne, de hortalizas o de harina, además de productos lácteos, entre otros, la cifra en volumen desciende hasta el 37%.

«Si se limita a la que se ha definido como industria alimentaria local pura, los grados de autoabastecimiento son sustancialmente inferiores para el conjunto de productos de la alimentación: 34% en peso», asegura el informe. Sin contabilizar los productos a los que se les añade agua en las islas, como yogures, preparados lácteos o bebidas alcohólicas, la ratio de autoabastecimiento en las Islas desciende hasta el 16,5% en peso.

El grupo de investigadores estima que en Canarias el autoabastecimiento contribuye a tener seguridad alimentaria, «puesto que la importación de alimentos se realiza casi



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

exclusivamente por vía marítima y una interrupción de estos servicios podría poner en jaque la garantía de abastecimiento en poco tiempo». Pero, a su vez, resalta que una dependencia extrema de lo que se produce en el ámbito local también conlleva riesgos ante «la incidencia de acontecimientos naturales adversos, como el clima o las plagas».

Por ello, aconseja la «diversificación» entre producción local e importación: «No sólo es vulnerable una región que dependa íntegramente de la importación de alimentos; también lo es aquella que no puede compensar fallos en el autoabastecimiento con este recurso».

Aunque la realidad es que el grado de autoabastecimiento en Canarias ha ido decreciendo ante el crecimiento de la demanda, provocado por el aumento demográfico y el turismo, según cita el informe. «La limitada respuesta expansiva de la oferta local se relaciona con sus costes de producción, que desembocan en desventajas competitivas de precios relativos frente a la oferta importada», resalta.

Además, en el marco institucional, existen subvenciones, como el Régimen Específico de Abastecimiento (REA), que garantiza el suministro de productos agrícolas esenciales a las regiones ultraperiféricas, paliando los costes adicionales derivados de esa condición. En este sentido, Amable del Corral, de la Plataforma Agraria Libre de Canarias (Palca), considera que la Administración debería fomentar los productos locales y retirar las subvenciones a los mismos alimentos que se importan y que compiten con los de la tierra. «Esa es la única manera de conseguir incrementar la parte de soberanía alimentaria. A este Gobierno no le quedará otra alternativa, aunque los importadores se cabreen», afirma.

Desde COAG, su presidente considera que la soberanía alimentaria no solo está relacionada con los alimentos que se importan y reciben subvenciones, sino que «está vinculada a toda la economía circular», pero sí coincide con Palca en reducir 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

respaldo a las importaciones «en la medida en que se incrementa la producción local», porque «es tanto el apoyo a las importaciones, que asfixia a la producción isleña».

Pero de lo que se trata, a juicio de Rafael Hernández, es de «definir a dónde se quiere ir», fijando, por ejemplo, un nivel determinado de autoabastecimiento, básicamente «decidir sobre nuestra alimentación», pero «no desde un solo ángulo», sino incluyendo perspectivas transversales «desde la educación, sanidad o empleo».

QUESOS RECONOCIDOS A NIVEL INTERNACIONAL



Hablar de Quesos Flor Valsequillo es hacerlo de una empresa que ha sabido conjugar a la perfección la tradición y la excelencia en cada uno de sus productos.

Un año más, y no es el primero, los Quesos Flor Valsequillo han sido premiados en la reciente edición del World Cheese Awards, celebrada en la localidad de Bérgamo (Italia). En total, siete de sus quesos han resultado galardonados en este certamen internacional que cuenta con la participación de más de 3.500 productos y un jurado compuesto por 250 expertos en la materia.



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

Sin embargo, no es de extrañar que el buen hacer de esta empresa familiar continúe año tras año siendo premiada. Desde siempre, Quesos Flor Valsequillo ha estado vinculada al sector primario de la isla, quien les suministra la materia prima indispensable para la elaboración de sus productos.

En este sentido, toda la leche que utilizan se recoge en explotaciones ganaderas de Gran Canaria, manteniendo una relación muy directa con los responsables y contando con personal veterinario que se dedica en exclusiva a comprobar que la materia prima sea de la mejor calidad.

Solo así, se consigue que el producto final tenga ese sabor característico. En la actualidad, Quesos Flor Valsequillo elabora quesos puros de cabra, de mezcla o puros de vaca, con distintas maduraciones que van desde el queso fresco, semicurados y curados. Éstos últimos bien con corteza natural o con tratamiento de superficie, que puede ser untado con pimentón, gofio o ahumado, disponiendo de ahumadero propio.

La gran diferencia de los Quesos Flor Valsequillo con otros que no son elaborados en Canarias es su preparación con leche recogida en las islas y madurados en cámaras en condiciones de humedad y temperatura controlada. De esta manera, desde Quesos Flor Valsequillo se aseguran que los quesos cuenten con unas propiedades organolépticas muy definidas, que le otorgan sus rasgos característicos de color, olor y sabor, reconocibles, aclamados y muy valorados por los propios consumidores.

Un recuerdo de por vida

Etiqueta. La tradición y el buen hacer de los inicios de Quesos Flor Valsequillo es algo que siempre está presente en la empresa. De esta manera, una curiosidad que poca gente conoce es que la figura del pastor, cubierto con su sombrero y que sostiene erguido su vara entre el ganado, no es casual. Se trata del padre del presidente de Quesos Flor Valsequillo, Francisco Martel, en un reconocimiento afectuoso y



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

permanente a su figura. Porque, aunque los tiempos cambien y la sociedad avance, es importante recordar los orígenes y los comienzos.

LA NARANJA VUELVE A SER LA ESTRELLA EN LA PROMOCIÓN DEL PRODUCTO LOCAL



La Casa de la Agricultura acogió la presentación de la novena edición de una Feria de la Naranja que se celebrará el próximo domingo en el Parque de San Juan. El objetivo, superar los 6.000 kilos.

La naranja, como cada mes de diciembre en los últimos años, vuelve a ser la estrella de un esperado evento con el que se pretende promocionar el producto local, potenciar los establecimientos gastronómicos -al menos los de la ZCA de San Gregorio- y poner en valor el duro trabajo de los citricultores de Telde. De ahí que la Casa de la Agricultura acogiera ayer la presentación de la novena edición de la Feria de la Naranja, que se celebrará el próximo domingo en el Parque de San Juan, y que cuenta de forma novedosa con su propia página web



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

-www.feriadelanaranja.es- para que el ciudadano pueda consultar todos los detalles que rodean a esta jornada.

«La feria es ya una cita consolidada que atrae no solo a los teldenses, sino a mucha gente venida de otros puntos que se acercan hasta nuestra ciudad para conocer el producto y comprarlo», destacó Héctor Suárez, alcalde de la ciudad, quien estuvo acompañado por la edil de Agricultura, Auri Saavedra y Mónica Muñoz, la presidenta de la ZCA. «Es un evento que permite a nuestros agricultores comercializar el producto, darlo a conocer y promover el consumo de alimentos de Kilómetro 0. En la pasada edición salieron cerca de 6.000 kilos de la fruta y este año esperamos superar esta cifra», amplió.

Precisamente, la Zona Comercial Abierta de San Gregorio celebrará la segunda edición de las Jornada Gastronómica de la Naranja, de mañana al 14 de diciembre, con la participación de siete centros de restauración que ofrecerán platos con la naranja como protagonista. «Es muy conocido el gran abanico y la calidad de establecimientos gastronómicos que existen en la ZCA y la apuesta de esta ciudad por fomentar el consumo de productos de la tierra y el valor de la gastronomía como polo de atracción y dinamizador económico», valoró el regidor municipal. Los restaurantes participantes son La Tunera, Cafetería La Canela, Encurtidos Antequera, Churrería Melián, Oasis Chillout, Gastrovinoteca La Cepa y Tasca Viñas Viejas.

Además, este año se habilitarán otros stands en los que Trabel, Panadería Artiles, La Tirijala, La Higuera Mayor, Bodega Hinojo, Señorío de Cabrera, Colmenar Florido, Colmenar Violeta y Cosecha Directa ofrecerán sus productos. Como novedad se desarrollarán talleres de cocina y de actividades infantiles, y habrá actuaciones musicales que correrán a cargo de Entre Amigos y Son por Tres. «Se pretende que la Feria de la Naranja no sea únicamente una cita en la que se pueden adquirir cítricos, sino un espacio para disfrutar en familia», explicó Saavedra.

Y, como cada año, durante el evento se dará a conocer el resultado de la cata de la naranja de Telde, que tendrá lugar mañana en la Casa de la Agricultura y que contará con la participación del experto Lluís Serra Majen.



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

Spar renueva el convenio con los citricultores de la ciudad

Se aprovechó a fondo la jornada de ayer para, antes de la presentación de la Feria de la Naranja, plasmar el convenio que por séptimo año consecutivo unirá a Spar con los agricultores de Telde. Son ocho los citricultores que proveerán de más de 250.000 kilos de naranjas en los 18 supermercados del municipio bajo el sello de La Cosecha Canaria de Spar.

Las naranjas serán suministradas por la Finca La Soledad, del agricultor David López; la Finca El Espigón, del agricultor Tomás Rocha; la Finca El Palmital, del agricultor Luís López; la Finca Higuera Canaria, del agricultor José Carlos Rodríguez; la Finca Jomera, del agricultor José Medina; la Finca Jóvenes Agricultores, del agricultor David Rodríguez; la Finca Gaseruiz, de la agricultora María Elena Brito; y la Finca Tito, del agricultor Francisco Hernández. Además, Spar se compromete a comercializar las naranjas en otros puntos de venta de la Isla si la cosecha de los citricultores fuera superior a lo esperado para garantizar la venta de todas las frutas.

ELDIARIO.ES

TIJARAFE CELEBRA UNAS JORNADAS PARA RESCATAR EL PASTOREO





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 Casa del Maestro, en el municipio de Tijarafe, acogerá el 10 y 11 de diciembre las jornadas Volver a pastorear, una iniciativa de la Concejalía de Ganadería del Ayuntamiento de Tijarafe, se informa en nota de prensa.

Las jornadas comenzarán este martes 10 de diciembre, a las 18:00 horas, con la charla Pastos y manejo silvopastoral en el monte mediterráneo, a cargo de Ana Belén Robles Cruz, doctora en Biología y titulada superior especializada de OPIs del grupo de Pastos y Sistemas Silvopastorales, Servicio de Evaluación, Restauración y Protección de Agrosistemas Mediterráneos (SERPAM) en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Una hora más tarde, será el momento de abordar La prevención de incendios con ganados, una experiencia andaluza, por Rogelio Jiménez Piano, coordinador de campo en Málaga de la Red de Áreas Pastocortafuegos de Andalucía (RAPCA) en la Agencia de Medio Ambiente y Agua de la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía (CAGPDS), además de presidente de la Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo (APMM). Para continuar a las 20:00 horas con Mi experiencia personal como pastor de la RAPCA de Juan Francisco Río López, ganadero y pastor de ovejas de la RAPCA en la sierra de El Burgo (Serranía de Ronda) en Málaga y vicepresidente de APMM. Finalizando a las 20:30 horas con Reflexiones desde la RAPCA, a cargo de José Luis González Rebollar, ingeniero de montes, así como investigador Ad honorem del CSIC.

El miércoles 11 de diciembre, a partir de las 18:00 horas, el último día de estas jornadas finalizará con la charla Experiencias pastoreo controlado para prevención de incendios forestales en Canarias, impartida por Rubén Celso Muñoz, ingeniero técnico forestal. Concluyendo a las 19:00 horas con Efecto de cabras, conejos y arrués sobre la flora de cumbres y pinar, ¿es posible un pastoreo sostenible?, a cargo de Ángel Palomares, ingeniero de Montes y director del Parque Nacional de La Caldera de Taburiente.

Saray Domínguez, concejal de Ganadería del Ayuntamiento de Tijarafe, señala que “con estas jornadas, que organizamos por primera vez, buscamos reforzar nuestros esfuerzos por seguir



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

arrojando luz sobre una de las actividades económicas de mayor relevancia en el pasado, como fue la ganadería y que, poco a poco, pretendemos recuperar en el municipio”. Marcos Lorenzo, alcalde del municipio, manifiesta que “tras celebrar las primeras jornadas de ganadería tradicional en el municipio, que tuvieron lugar el pasado mes de octubre, este martes se inicia otra iniciativa pionera, las jornadas Volver a pastorear, donde a lo largo de dos días, un cuidado grupo de expertos expondrán sus experiencias y conocimientos sobre las posibilidades del pastoreo en la actualidad”.

RTVC

EL NOVELERO DE LA SEMANA ES EL AGUACATE



Televisión Canaria emite un espacio de ‘Noveleros’ este martes que tendrá un protagonista muy especial. No es ninguno de los canarios que disfruta de su tierra de una manera especial, como suelen ser los noveleros habituales, sino un fruto: el preciado aguacate.

En antena este 10 de diciembre, desde las 21:30 horas, el ‘Noveleros’ de esta semana se centra en el aguacate, un alimento que va camino de convertirse en el nuevo embajador de Canarias.



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

Es una de las frutas más populares, conocida ya como “el oro verde”, que suma cada día más y más adeptos.

El primer protagonista de la noche es Wenceslao. Comenzó cultivando aguacates con una pequeña producción junto con su familia y hoy es uno de los mayores distribuidores de Canarias de este rico fruto. El verdadero éxito de esta empresa es el cariño y buen rollo con el que trabajan los actuales empleados y los que, como Rosi, ya no están pero que sigue queriendo estar vinculados porque allí fue feliz.

Juan Luis es conocido como DJ Aguacate, nombre que recicló tras pasar casi 20 años en la Orquesta Aguacate. La pasión que siente este hombre por este alimento es tal que no solo lo tiene como nombre artístico, si no que todo en su vida es aguacate: una finca llamada así, árboles de este fruto en su casa, ... Jose Luis es todo un abanderado del aguacate.

Si hay algo que define a Gemma y Dani es su adicción por el aguacate. Son dos amigos que descubrieron que compartían un amor incondicional por esta fruta a través de las redes sociales. Entre publicación y publicación, se dieron cuenta que el aguacate es el motor de sus vidas, tal es así, que no han dudado en dejárselo tatuado en la piel.

Los últimos noveleros de la noche son Pedro y Rubén. Estos dos defensores del aguacate forman un tándem perfecto: uno los cultiva y el otro los cocina. Pedro es de los que después de recorrerse medio mundo se estableció en La Palma para dar rienda suelta a su arte culinario con una cocina basada en el concepto de kilómetro cero. Mientras, Rubén es un pequeño agricultor que lo mismo les canta a sus arbolitos que espera con impaciencia a Pedro para que este cocine y poder chuparse los dedos.

‘Noveleros’ es un formato de Suelta el Mando Factoría Audiovisual con la producción ejecutiva de Santi Gutiérrez, bajo la dirección de Eva Castillejo y la dirección de producción de Milagros Gutiérrez.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL APURÓN

TIJARAFE CELEBRA LAS JORNADAS “VOLVER A PASTOREAR”

10 | 11
DICIEMBRE
**VOLVER
A PASTOREAR**
CASA DEL MAESTRO

10 DIC
18:00 PASTOS Y MANEJO SILVOPASTORAL EN EL MONTE MEDITERRÁNEO
19:00 LA PREVENCIÓN DE INCENDIOS CON GANADO. UNA EXPERIENCIA ANDALUZA. RESULTADOS INESPERADOS. LA ASOCIACIÓN PASTORES POR EL MONTE MEDITERRÁNEO (APMM)
20:00 MI EXPERIENCIA PERSONAL COMO PASTOR DE LA RAPCA
20:30 REFLEXIONES DESDE LA RAPCA

11 DIC
18:00 EXPERIENCIAS PASTOREO CONTROLADO PARA PREVENCIÓN DE INCENDIOS FORESTALES EN CANARIAS
19:00 EFECTO DE CABRAS, CONEJOS Y ARRUIÉS SOBRE LA FLORA DE CUMBRES Y PINAR. ¿ES POSIBLE UN PASTOREO SOSTENIBLE?


Ayuntamiento
de Tijarafe

La Casa del Maestro de Tijarafe acogerá el 10 y 11 de diciembre las jornadas “Volver a pastorear”, una iniciativa de la Concejalía de Ganadería del Ayuntamiento de Tijarafe.

Las jornadas comenzarán este martes 10 de diciembre, a las 18:00 horas, con la charla “Pastos y manejo silvopastoral en el monte mediterráneo”, a cargo de Ana Belén Robles Cruz, doctora



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 Biología y titulada superior especializada de OPIs del grupo de pastos y sistemas silvopastorales, Servicio de Evaluación, Restauración y Protección de Agrosistemas Mediterráneos (SERPAM) en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Una hora más tarde, será el momento de abordar “La prevención de incendios con ganados, una experiencia andaluza”, por Rogelio Jiménez Piano, coordinador de campo en Málaga de la Red de Áreas Pastocortafuegos de Andalucía (RAPCA) en la Agencia de Medio Ambiente y Agua de la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Andalucía (CAGPDS), además de presidente de la Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo (APMM). Para continuar a las 20:00 horas con “Mi experiencia personal como pastor de la RAPCA” de Juan Francisco Río López, ganadero y pastor de ovejas de la RAPCA en la sierra de El Burgo (Serranía de Ronda) en Málaga y vicepresidente de APMM. Finalizando a las 20:30 horas con “Reflexiones desde la RAPCA”, a cargo de José Luis González Rebollar, ingeniero de montes, así como investigador Ad honorem del CSIC.

El miércoles 11 de diciembre, a partir de las 18:00 horas, el último día de estas jornadas finalizará con la charla “Experiencias pastoreo controlado para prevención de incendios forestales en Canarias”, impartida por Rubén Celso Muñoz, ingeniero técnico forestal. Concluyendo a las 19:00 horas con “Efecto de cabras, conejos y arrués sobre la flora de cumbres y pinar, ¿es posible un pastoreo sostenible?”, a cargo de Ángel Palomares, ingeniero de montes y director del Parque Nacional de La Caldera de Taburiente.

Saray Domínguez, concejala de Ganadería, señala que “con estas jornadas que organizamos por primera vez buscamos reforzar nuestros esfuerzos por seguir arrojando luz sobre una de las actividades económicas de mayor relevancia en el pasado como fue la ganadería y que, poco a poco, pretendemos recuperar en el municipio”.

Marcos Lorenzo, alcalde del municipio, señaló que “tras celebrar las primeras jornadas de ganadería tradicional en el municipio, que tuvieron lugar el pasado mes de octubre, este martes se inicia otra iniciativa pionera, las jornadas “Volver a pastorear”, donde a lo largo 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

dos días, un cuidado grupo de expertos expondrán sus experiencias y conocimientos sobre las posibilidades del pastoreo en la actualidad”.

LA PROVINCIA

TELDE IMPULSA LA FERIA DE LA NARANJA Y ESPERA VENDER MÁS DE 6.000 KILOS



El Ayuntamiento redefine el evento con actividades musicales e infantiles | Participan ocho citricultores y se exponen 15 puestos

Llega el frío, llega la naranja. El producto estrella del municipio será promocionado este domingo mediante la novena edición de la feria de la naranja, que busca dar valor a esta fruta de temporada de invierno y, sobre todo, a sus productores en Telde. "Este es ya un evento consolidado que atrae no solo a los teldenses sino a mucha gente venida de otros puntos de la Isla", aseguró ayer el alcalde, Héctor Suárez, que además recordó que en ocasiones anteriores el éxito del evento se había traducido en la venta de unos 6.000 kilos de naranjas. "En esta ocasión esperamos comercializar un poco más", manifestó.

Aurora Saavedra, concejala del área de Agricultura, sostuvo por su parte que desde su departamento han buscado redefinir esta edición del acto para evitar que se base en la pura venta de la naranja y que, por otro lado, se convierta en una jornada de entretenimiento



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

familiar con esta fruta como temática principal. De este modo, en el parque de San Juan se desarrollarán durante la mañana -de 10.00 a 15.00 horas- diferentes actividades para niños, actuaciones musicales a cargo de los grupos Entre Amigos y Son de Tres e incluso talleres de cocina.

Un total de ocho citricultores participarán en la jornada, ofreciendo sus naranjas en cajas donadas por Spar a la ciudadanía en ocho puestos repartidos junto a la zona infantil del complejo. Por otro lado, también estarán instalados otros siete expositores que ofrecerán diferentes productos locales como miel, vino o pan artesanal. "Lo que se busca es que la feria de la naranja no sea únicamente una cita en la que se pueden adquirir cítricos y otros productos, sino un espacio para disfrutar en familia", expresó Saavedra.

En este sentido, los comerciantes de la zona comercial abierta de San Gregorio organizan por segundo año sus jornadas gastronómicas de la naranja. Desde esta mañana hasta el próximo sábado, siete centros de restauración del municipio ofrecerán a sus clientes platos con la naranja como ingrediente principal. "Apostamos por fomentar el consumo de productos de la tierra y el valor de la gastronomía como polo de atracción y dinamizador económico", expresó Mónica Muñoz, presidenta de la asociación de empresarios.

Por otro lado, la concejala quiso recordar que el Ayuntamiento de Telde ha creado una página oficial del evento -www.feriadelanaranja.com- en donde no solo se informa sobre los detalles de esta edición, sino que además ofrecerá datos e historia de cada una de las explotaciones de naranjeros de Telde.

Asimismo, los citricultores teldenses continuarán (por séptimo año consecutivo) distribuyendo sus naranjas a los 18 establecimientos que posee el grupo Spar en el municipio. El presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina, firmó junto a ocho agricultores teldenses el convenio de colaboración por el cual se comercializarán un total de 250.000 kilos de naranjas bajo el sello de La Cosecha Canaria de SPAR.

Las naranjas serán suministradas hasta finales del mes de enero de 2020 a las tiendas que se ubican en el municipio, aunque el grupo se compromete con este convenio a comercializar las naranjas de Telde en otros puntos de venta de la Isla si la cosecha de los citricultores fuera superior a lo esperado. Medina destacó la necesidad de apoyar al sector primario e indicó que "un metro cuadrado de cultivo genera riqueza para nuestras islas y estimula a las nuevas generaciones, concienciándolas de que la tierra merece la pena trabajarla".