

DOMINGO 22 DE MAYO DE 2016

EL DÍA:

UN EMPAQUETADO DEL SIGLO XXI

La sociedad agraria Fast, fundada en 1914, mezcla tradición y modernidad en un centro de 16.000 metros cuadrados que poco se parece a los viejos empaquetados de plátanos.



Un empaquetado del siglo XXI

Raúl Sánchez

La sociedad agraria Fast, fundada en 1914, es la entidad agrícola más antigua de Canarias. Sus casi 102 años de historia contrastan con la modernidad de sus instalaciones y su inusual manera de conectar con la sociedad. La Fast tiene en Las Arenas, en La Orotava, el que probablemente



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

sea el más moderno empaquetado de plátanos de Canarias, toda una industria que en casi nada se parece a las viejas naves donde todo se hacía a mano.

La Fast da empleo directo a una media de 103 personas y mantiene alrededor de 600 empleos indirectos en las fincas de los 230 agricultores que le entregan sus cosechas de plátanos, pero también de papaya, aguacate, mango o calabaza.

Ricardo Torres es gerente de La Fast desde hace nueve años y de su sociedad agraria destaca, especialmente, su carácter "abierto y transparente". Su presencia activa en internet (www.lafast.org) y redes sociales es un ejemplo inusual, como también resultan inusuales su compromiso social y su valiente apertura al exterior. "Cualquier día del año, las puertas de La Fast están abiertas. No tenemos miedo a mostrar nuestro trabajo ni cómo tratamos los productos", recalca Torres.

Un ejemplo de esta política de transparencia es la reciente organización de una jornada de puertas abiertas a la que asistieron numerosos vecinos y colectivos como Apanate. Cada año, unos 1.500 escolares visitan el empaquetado de Las Arenas.

Las puertas de La Fast también se abrieron de par en par para EL DÍA, que pudo comprobar el camino que siguen en la actualidad los plátanos desde la finca hasta los puntos de venta.

Desde primera hora, a La Fast no paran de llegar camiones cargados. Por sus instalaciones pasan al año más de 20 millones de kilos de plátanos, un millón de kilos de papaya y 400.000 kilos de aguacates, mangos o calabaza. "Más del 99% es producto canario. De fuera solo se traen algunos productos como zanahorias o calabazas, cuando la producción interna es insuficiente para atender la demanda", explica Torres.

Los camiones con piñas de plátanos no llegan a este moderno empaquetado sin avisar. Todo está medido y controlado. Cada agricultor debe avisar 15 días antes para que todo esté listo para recibir su mercancía recién cortada. La piña se corta y se traslada en camiones con jaulas verticales y protectores para que la fruta no se dañe en la carretera.

El primer paso en el empaquetado es retirar las protecciones a las piñas y engancharlas a unas grúas que las levantan, sin esfuerzo humano, y las



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

cuelgan. Mediante unos rieles automatizados se trasladan hasta las líneas de corte y empaquetado.

Uno de los pasos que casi nada ha cambiado en el último siglo es el desmanillado, que se sigue haciendo a mano. Los operarios, armados con una pequeña podona, separan los plátanos en manillas o manojos (más pequeños, con unos cinco plátanos).

El tallo de la piña y los plátanos que no sirven se trituran en una línea aparte que produce comida para ganado.

Las manillas o manojos pasan por líneas diferentes donde se lavan con agua a presión y reciben un tratamiento con fungicida ecológico en la parte del tallo recién cortado. Las trabajadoras se encargan de separar por calidades y de colocarlos en los diferentes soportes de venta, como bandejas o cajas, personalizadas para los principales clientes.

Una de las obsesiones de La Fast es aprovechar al máximo el producto que reciben, por eso los plátanos sueltos, que antaño se dedicaban siempre al ganado, se clasifican a mano para destinar los mejores a bandejas con fruta suelta que "ahora tienen buena salida en el mercado".

Garantizar la trazabilidad es otra obsesión de esta sociedad agraria. Todo está informatizado. Y cuando un camión llega y las piñas empiezan a descargarse, un ordenador prepara la información que irá en las etiquetas de cada caja. En este empaquetado saben a qué socio pertenece el producto, cuándo se cortó y en qué parcela se cultivó. Esto garantiza que, ante cualquier problema, el origen del plátano esté totalmente comprobado.

Al final de las líneas de plátanos, una pesa controla que las cajas estén dentro de los márgenes máximos y mínimos.

El centenar de trabajadores de La Fast trabaja de 7:30 a 15:30 horas, con dos pausas para desayunar y almorzar. Cuando hay picos de producción, hacen algunas horas extras, "que se pagan", recalca Torres.

Las cajas pasan por una máquina que las organiza por palés, donde la información de trazabilidad también está garantizada. Una vez empaquetada y paletizada, la fruta pasa por alguna de las diez cámaras de maduración de La Fast. Allí pasan una media de cinco días y con ayuda de un gas llamado etileno van madurando lentamente.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Una vez madurados, los plátanos se distribuyen a los puntos de venta de las Islas. Los que se envían fuera de Canarias se maduran en destino.

La Fast ha empezado a trabajar productos ecológicos, como plátanos y aguacates, que se tratan en líneas aparte. Entre sus proyectos de futuro, poner en los supermercados productos para poder elaborar un "ecopotaje": papas, bubango, calabaza y cebolla.

Aunque optan por diversificar su oferta, Torres subraya que en la actualidad "no hay alternativa al plátano", un cultivo del que reivindica su contribución al paisaje y a la economía regional, pese al debate abierto sobre su excesiva dependencia de las ayudas públicas.

Se enganchan y se levantan a máquina

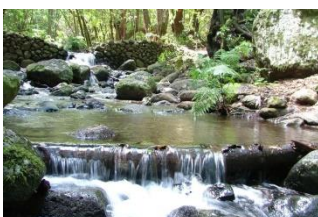
Los trabajadores ya no tienen que levantar en peso las piñas, se enganchan a un sistema guiado que las mueve.

Una iniciativa de 23 agricultores del Valle

La actual Sociedad Agraria de Transformación Fast fue constituida el 1 de diciembre de 1914 por 23 agricultores del Valle de La Orotava bajo la denominación de Sindicato Agrícola del Norte de Tenerife. Su objetivo era entonces defender los intereses canarios y romper con el monopolio británico en la producción y exportación de plátanos. La fundación de La Fast marcó el comienzo de las cooperativas plataneras en Canarias. Y 102 años después aún mantiene características de una empresa de economía social.

LA LLUVIA HORIZONTAL, EL REGALO DEL GARAJONAY

Uno de los beneficios de contar con un espacio como este Parque Nacional es captar agua de calidad de las nieblas, al chocar contra las hojas de los árboles, condensarse y caer en pequeñas gotas al suelo.





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Nada más y nada menos que 45 millones de metros cúbicos de agua de inmejorable calidad se filtra cada año bajo la superficie de La Gomera y discurre silenciosamente desde las nubes del Parque Nacional de Garajonay hasta las costas. O lo que es lo mismo, 750.000 metros cúbicos desembocan en cada uno de los 60 kilómetros de litoral de la Isla que por sus características geológicas es permeable. Un agua que, por lo tanto, se convierte en un recurso de primer orden, nada desdeñable a la hora de cubrir las necesidades hídricas de La Gomera.

La lluvia horizontal es otro de los múltiples beneficios que trae consigo contar con un espacio natural privilegiado como el Parque Nacional de Garajonay. Este fenómeno se origina cuando las nieblas que forman el mar de nubes chocan contra las hojas de los árboles y se condensan cayendo en forma de pequeñas gotas de agua al suelo. Entonces se infiltran en la tierra para aumentar el caudal subterráneo, pasando a formar parte de los acuíferos que luego desembocan en las costas. El fenómeno es de gran importancia en las islas de El Hierro, La Palma, Tenerife, Gran Canaria y, en el caso que nos ocupa, en La Gomera. En todas ellas, la presencia del mar de nubes permite el desarrollo de una exuberante vegetación subtropical, el bosque de laurisilva, y a la vez representa un importante aporte de agua.

En el caso de La Gomera se dan dos circunstancias particulares: por un lado que un tercio de la Isla es impermeable, lo que da lugar a que a lo largo de cerca de 30 kilómetros de costa el agua llegue en forma de escorrentía, y por otro, su configuración como pendiente hacia el sur, hacia el que lógicamente desemboca el caudal.

El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, resalta que, desde el punto de vista hidrológico, la Isla funciona como un pequeño continente lleno de contrastes. Los acuíferos que se renuevan con la lluvia horizontal se convierten así en la fuente de la vida y de hecho desde el subsuelo se garantiza constantemente el consumo de los habitantes de la Isla. Curbelo resalta que las actuaciones llevadas a cabo durante los últimos años en materia hidráulica han dado resultado. En su momento, se pasó de apostar por el trasvase norte-sur, de aguas obtenidas de las presas, a dar un giro de 180 grados y defender la canalización sur-norte de caudal subterráneo. Este nuevo modelo trajo consigo pasar del desabastecimiento que existía a finales de la década de los ochenta a contar en la actualidad con recursos casi ilimitados.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Desde el año 1994, se lleva a cabo un programa de seguimiento ecológico por parte del Parque Nacional para estudiar en profundidad el fenómeno de la lluvia horizontal. Con este fin se cuenta con una red repartida por distintos puntos del Garajonay. La conclusión extraída durante este tiempo de investigación es que la captación de agua es muy variable y depende en gran manera de la altitud, orografía y orientación. Según el director conservador del Parque, Ángel Fernández, la máxima incidencia coincide con las cresterías altas de la cumbre de norte a sur. En el caso de las situadas por debajo de 1.100 metros, este fenómeno garantiza la continuidad de la vida durante los meses de verano, en los que menos precipitaciones se registran. Como datos globales, se concluye que de los 600 litros por metro cuadrado de precipitaciones que se registran al año en el Parque Nacional, 200 se corresponden a la lluvia horizontal.

En estos momentos se desarrolla un proyecto dentro del programa Life Garajonay + Vive para cuantificar el impacto que el incendio registrado en el año 2012 pudo tener sobre este fenómeno.

Pero aún no hay datos. En el caso de Tenerife ya se ha hecho un estudio. De esta forma se ha podido comprobar que de los 300 hectómetros de agua que se infiltra al año en el terreno, 40 hectómetros tienen su origen en la lluvia horizontal. No es descabellado asegurar que la mitad de este volumen sirve para alimentar la flora del espacio en el que nace.

En el caso de la isla de La Gomera un cálculo muy aproximado fijaría en 10 hectómetros el producto de este tipo de precipitación de los 70 en total que se infiltran. Un caudal que no es demasiado relevante pero que podría ser captado a través de una batería de sondeos estratégicamente situada con aportes positivos.

La lluvia horizontal es fruto de una relación casi perfecta entre el agua y el bosque de la que ambos obtienen beneficios. La vegetación permite que la humedad que trae consigo los alisios no pase de largo y a su vez las nieblas garantizan la supervivencia de la laurisilva, que no puede subsistir solo con las precipitaciones.

El ciclo culmina cuando finalmente los árboles generan su propia lluvia interceptando las gotas de la niebla que pasan a través de sus copas, que, una vez cargadas de humedad, gotean y empapan el suelo, contribuyendo a la recarga de los acuíferos.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Garajonay funciona así como una especie de esponja y a cada árbol le acaba correspondiendo una nube que es saboreada con paciencia.

El gerente del Consejo Insular de Aguas, José Luis Mora, indica que el principal logro de la lluvia horizontal es que se infiltra en el subsuelo y recarga los acuíferos de toda la Isla desde el Parque Nacional. La riqueza de este recurso es tal que en principio no se plantea ninguna actuación para sacarle más rendimiento. Basta con saber que la lluvia horizontal se encarga ella sola de recargar los acuíferos con agua de indudable calidad.

El redactor del primer Plan Hidrológico de La Gomera, Carlos Soler, sorprende cuando afirma con rotundidad que la principal característica de La Gomera desde el punto de vista hidrológico es que dispone de recursos subterráneos casi ilimitados. En cifras redondas señala que un año normal las precipitaciones dejan en la Isla 140 hectómetros cúbicos, de los que se filtrarán a través de la tierra cerca de 70. Pues bien, las necesidades de consumo apenas llegan a 9, mientras que se cuenta con casi 11 hectómetros cúbicos de agua potable.

En este contexto, bajo su punto de vista, el único problema que tiene la Isla es que durante el verano hay escasez, por lo cual al final todo depende de la planificación. La situación, según Soler, es tan boyante que en estos momentos hay dos puntos en cada uno de los cuales se extraen recursos suficientes para abastecer a toda la Isla. Uno son los sondeos del barranco de La Negra y el otro la galería de Ipalán, con 45 y 50 litros por minuto en ambos casos.

LA PROVINCIA:

"NOS SENTIMOS MONEDA DE CAMBIO EN NEGOCIACIONES COMO LA DEL TTIP"

"Ni nosotros ni ningún otro subsector agrario europeo puede subsistir sin apoyo económico", asegura el presidente de Asprocan

Julio Gutiérrez

Henry Sicilia, en su despacho de la sede de Asprocan en Santa Cruz de Tenerife.
CARSTEN W. LAURITSEN





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Hijos de emigrantes, Henry Sicilia (Venezuela, 1959) llegó aún niño a La Palma. Tras nueve años al frente de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga), desde el mes pasado desempeña el cargo de presidente de Asprocan.

¿Qué le ha movido a colocarse al frente de Asprocan? Soy productor platanero, dejé Asaga tras nueve años al...

EL TURISMO GASTRONÓMICO CRECE ENTRE EL 7% Y EL 12%

Marta Cantero

Un grupo de turistas visita La Geria. LA PROVINCIA

El turismo "gastro" se impone en todos los destinos. Ocupa ya el primer puesto en el nivel de satisfacción de los clientes de los hoteles y está marcando tendencias en el sector, sobre todo como medio idóneo para recuperar la identidad de los destinos. Pero dar de comer a millones y millones de turiscas cada año no es tarea fácil. Canarias no termina de explotar todo su potencial culinario, ni de resolver el divorcio entre sus sectores turístico y agrario.



La gastronomía no sólo se ha convertido es una estrella televisiva, que copa programas y concursos de toda...

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

GRAFCAN INCORPORA LA ZONA DE ACCIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO RURAL DE CANARIAS EN SU VISOR WEB

La empresa pública Cartográfica de Canarias (Grafcán) ha actualizado las zonas rurales de las islas en su visor web con la delimitación de la Zona de



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

acción Leader del Programa de Desarrollo Rural de Canarias (PDR) 2014-2020.

A partir de ahora, los ciudadanos pueden consultar la información geográfica actual sobre estas áreas de manera gratuita a través del aplicativo Infraestructura de Datos Espaciales de Canarias (IDECanarias).

La información añadida, a la que se puede acceder a través del visor IDECanarias (<http://visor.grafcan.es>), se ofrece como un servicio online compuesto de datos sobre la zona de acción, grado de ruralidad, así como latitud y longitud de las áreas, y un enlace a la web del Programa de Desarrollo Rural de Canarias.

La información, suministrada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, se puede consultar dentro de la sección de Agricultura, Ganadería y Pesca del visor web.

El Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Feader, tiene como finalidad contribuir a la 'Estrategia Europa 2020' fomentando el desarrollo de un sector agrícola más equilibrado desde la óptica territorial y medioambiental.

EL APURÓN:

EXTREMAN EL CONTROL SOBRE LAS QUEMAS AGRÍCOLAS PARA EVITAR LOS INCENDIOS FORESTALES

En lo que va de siglo han ardido más de 12.200 hectáreas de superficie forestal

Digna Martín

La principal causa de los incendios forestales que se producen en la isla de La Palma está relacionada con las **quemadas agrícolas**, por encima de otros factores como el uso de los fuegos artificiales o las herramientas mecánicas en el campo, que también se encuentran entre los más peligrosos.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Así lo ha advertido el jefe de servicio de Medio Ambiente, **Francisco Prieto**, de cara a la campaña de verano 2016 que comenzará el próximo 13 de junio. Por esta razón, el consejero del área, **Juan Manuel González Luis**, advierte de que están extremando el control sobre las autorizaciones para este tipo de prácticas, que ahora se dan por dos años. Prieto añadió las personas que tengan autorización para hacerlas que están obligados a avisar al Cecopin cada vez que se vaya a realizar una de estas quemas para que los servicios de seguridad y emergencia estén al tanto de las mismas.

Lo cierto es que van a extremar el control para evitar que existan quemas de rastrojos y residuos agrícolas que no estén autorizados y llevar un control más férreo sobre las que lo estén. Además cabe destacar el riesgo que representa la utilización de herramientas como radiales o motosierras, en determinados contextos, donde una simple chispa puede ser el origen de una quema. Al igual que la utilización de fuegos artificiales.

Prieto señala que de las tres condiciones que se miden a la hora de valorar el riesgo de incendio (la llamada regla de los tres treinta: 30 grados de temperatura, menos de 30 grados de humedad y más de 30 km/h de viento), el viento es desde su punto de vista lo que representa un mayor peligro.

Recientemente, el Istac ha presentado un estudio sobre el histórico de los incendios forestales en Canarias, donde se recoge que en lo que va de siglo (entre 2000 y 2015), en La Palma han ardido más de 12.200 hectáreas de terreno en total.

En estos quince años, fue en el 2000 cuando ardió una superficie mayor forestal, que alcanzó las 3.930 hectáreas, seguido del incendio de 2009 en el sur de la Isla, que sumó 3,466 hectáreas, y el de 2005, 1896 hectáreas.

EL AYUNTAMIENTO CELEBRA LA SEMANA DE LA RECOVA PARA INCENTIVAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES

Desde este lunes y hasta el sábado habrá degustaciones, actuaciones musicales, sorteos y ofertas.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Juan José Neris, concejal de Mercado.

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma ha organizado la Semana de La Recova, que se celebrará desde este lunes, día 23, hasta el sábado 28, con el objetivo de impulsar el consumo de los productos locales que ofrece el mercado municipal de abastos capitalino.

El concejal de Mercado de Santa Cruz de La Palma, Juan José Neris, explica que estas jornadas “pretenden dar proyección a nuestro mercado y darle mayor visibilidad al trabajo que realizan los comerciantes durante todo el año, con productos de gran calidad y buen servicio”.

Neris señala que “La Recova juega un papel muy importante en la vida comercial de nuestra ciudad y queremos que sea un lugar obligado de paso para todos los vecinos y visitantes a la hora de realizar sus compras”.

Durante toda la semana La Recova abrirá en su horario habitual de 06:00 a 14:00 horas de lunes a viernes, y hasta las 15:00 horas el sábado. En estos cinco días se organizarán diversas actividades con el fin de animar al consumo en los puestos y lonjas, como degustaciones de productos palmeros, ofertas y promociones. Habrá también música ambiente y en directo, con diversas actuaciones. La jornada del viernes 27 contará además con una actividad gastronómica organizada por el IES Virgen de Las Nieves.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Como punto destacado, en el marco de la Semana de La Recova, el Ayuntamiento pone en marcha una iniciativa que tendrá continuidad a lo largo de todo el año, con un concurso en el que cada quince días, por cada compra superior a 6 euros, se sorteará un lote de productos palmeros aportado por cada uno de los comerciantes del mercado, “como una manera de seguir incentivando el consumo local y un elemento más de dinamización de nuestro mercado”, señala Juan José Neris, quien agradece la implicación de todas las personas que colaboran en estas actividades.