

## MARTES 24 DE MAYO DE 2016

### EL DÍA:

### **DETENIDO POR 5 ROBOS EN CASAS, FINCAS O LOCALES DE TACORONTE**

Tras una investigación, los guardias civiles arrestaron a un hombre de 35 años, que tenía aún parte de los efectos sustraídos.



Objetos recuperados./ED

Miembros de la Guardia Civil destinados en el puesto principal de Tacoronte detuvieron recientemente a un hombre de 35 años como presunto autor de cinco robos con fuerza cometidos en viviendas, cuartos de aperos o establecimientos comerciales del mencionado municipio.

La intervención fue desarrollada por agentes destinados en el Área de Investigación de dicha zona del Norte de Tenerife.

El varón arrestado fue identificado como J.M.S.R., que es vecino del término municipal de Tacoronte.

Los funcionarios del Instituto Armado recibieron diferentes denuncias por delitos contra el patrimonio y observaron que en todos ellos se repetía el procedimiento utilizado por parte del autor o autores.



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

Ante dicha circunstancia y para evitar que continuara la proliferación de robos, los guardias civiles del Área de Investigación procedieron a realizar una vigilancia sobre diversos delincuentes habituales de la zona.

Gracias a dichas gestiones, el citado individuo pudo ser arrestado. Los agentes lograron recuperar diversos efectos sustraídos que se correspondían con parte del inventario ofrecido por las víctimas en sus denuncias.

Para acceder a dichas propiedades, el acusado presuntamente forzaba las puertas y sustraía los objetos de valor que encontraba, principalmente material informático, joyas, herramientas, televisores, equipos de sonido y cámaras de videovigilancia.

Dichos efectos fueron hallados en su poder y otros los había vendido en varias tiendas de segunda mano. El arrestado fue puesto a disposición del Juzgado de Guardia de La Laguna.

## UNA ONG INTRODUCIRÁ EL GOFIO CANARIO EN NEPAL PARA AYUDAR A MITIGAR EL HAMBRE



/ED

**Santa Cruz de Tenerife, Europa Press**

### ÚLTIMO COMENTARIO

Luisa Y porque no empezamos en Canarias? Tanto con el hambre como con el analfabetismo?

Cooperación internacional Doña Vida, organización humanitaria canaria, introducirá el gofio en Nepal como producto nutritivo con el objeto de mitigar



**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 hambre, salvar vidas y erradicar el analfabetismo, según ha anunciado en una nota.

Esta idea surgió el año pasado, después de los dos grandes terremotos en Nepal, donde murieron unas 9.000 personas. Asimismo, la destrucción y el déficit de recursos han provocado una crisis humanitaria que se traduce en 9,5 millones de personas, un cuarto de la población de Nepal, con necesidad de asistencia humanitaria, 2,8 millones de desplazados y 1,4 con necesidad de alimento.

Es por ello que, en la expedición que realizó Cooperación Dona Vida el año pasado a Nepal, concretamente a las aldeas de Sipty y Kabilash, surgió la idea de introducir el gofio en el país nepalí con el fin de ayudar a mitigar el hambre.

Del mismo modo, la ONG trabaja para introducir la maquinaria que pueda elaborar el gofio canario en Katmandú y, de paso, formar a los nepalíes sobre cómo se hace este producto.

El próximo 27 de mayo, la expedición de voluntarios de Cooperación Internacional Dona Vida partirá para Nepal con el propósito de valorar técnicamente varios proyectos, entre ellos la introducción del gofio canario.

## **EL GOBIERNO "VENDE" ALIMENTOS CANARIOS A EMPRESAS EXTRANJERAS**

El Ejecutivo inicia un programa de visitas para apoyar la exportación e internacionalización del sector agroalimentario.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, a través de Gestión del Medio Rural (GMR) y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), y la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través de la Sociedad Canaria de Fomento Económico (Proexca), han comenzado la puesta en marcha de un programa de visitas, misiones inversas, de empresas extranjeras a Canarias que tienen como objetivo "apoyar al sector agroalimentario canario de exportación en su estrategia de comercialización en los mercados internacionales".

Dentro de la primera de estas misiones, que se celebra desde ayer en el marco de III Salón Gastronómico de Canarias, Gastrocanarias 2016, han



**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

viajado a las Islas seis empresas importadoras y exportadoras alemanas para conocer los vinos y el producto gourmet del Archipiélago. Durante su estancia, tendrán un programa de actividades exclusivas que se unirán a la visita al salón, además, de recorridos por las propias bodegas. En concreto, se realizarán dos "tasting rooms" específicamente para la delegación alemana con los que se pretende "presentar la oferta exportable de calidad canaria mediante encuentros entre los productores y las empresas elegidas". Las compañías alemanas aprovecharán su visita para tratar de cerrar negocios con las 15 empresas de productos gourmet y 19 bodegas de toda Canarias que participan en esta acción.

El país escogido ha sido Alemania, entre otras cuestiones por el crecimiento que ha experimentado el consumo de vino procedente de España entre su población. Actualmente, los alemanes consumen alrededor de un 50% de vino de importación.

## **LA PROVINCIA:**

### **PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS GOURMET EN EL EXTRANJERO**

#### **Tiene como fin apoyar al sector agroalimentario en su estrategia de comercialización en los mercados internacionales**

El Gobierno canario ha puesto en marcha un programa de visitas de empresas extranjeras a las Islas que tienen como fin apoyar al sector agroalimentario en su estrategia de comercialización en los mercados internacionales. En la primera de estas misiones, que se celebra en el marco del III Salón Gastronómico, que se celebra en Tenerife, han viajado a las Islas seis empresas alemanas para conocer los vinos y el producto gourmet.



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

## DIARIO DE AVISOS:

### LOS AGRICULTORES CANARIOS RECIBEN SOLO UN TERCIO DE LO QUE PAGA

### EL CONSUMIDOR POR SUS PRODUCTOS

*Por Vicente Pérez.*



Manuel Redondo, secretario técnico de COAG-Canarias. / ANDRÉS GUTIÉRREZ

Apenas una tercera parte de lo que pagan los consumidores canarios por un producto agropecuario del país es lo que recibe el agricultor o el ganadero canario por su trabajo. Una distancia que ha aumentado en las últimas décadas, pues en los años ochenta era la mitad. Así lo constata la Coordinadora de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG-Canarias), que, desde hace seis años, realiza esta estadística con carácter mensual, el llamado IPOD, las siglas de Índice de Precios Origen Destino.

Con esta estadística, esta asociación del sector primario pretende demostrar en todo momento cómo la carestía de algunos productos no es achacable a amplios márgenes de ganancia en el sector agropecuario, sino más bien todo lo contrario.

Así, desde que se elabora este índice, la media resultante da que el precio pagado por el consumidor casi multiplica por tres lo recibido por el agricultor o el ganadero local. En el año 2010, este índice fue de 2,94; en el ejercicio siguiente, 2011, de 2,82; en 2012 bajó hasta 2,52 -el dato más reducido de la serie estudiada-, en 2013 se disparó hasta el 3,04, el mayor diferencial registrado hasta ahora por la COAG-, en 2014 fue del 2,86 y en 2015, 2,64.



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

“Lo razonable es que, como mucho, este diferencial se multiplique por dos, que es lo que ocurría en los años ochenta del pasado siglo”, según explica el secretario técnico de COAG-Canarias, **Manuel Redondo**.

A su juicio, “el proceso de concentración en la distribución ha sido mucho mayor que el de los agricultores y ganaderos, a pesar de que también se han organizado mejor”. Según el criterio de este economista, el sector primario local tiene que adaptarse a las nuevas circunstancias buscando herramientas que le permitan comercializar su producción. De hecho, con la entrada de las grandes superficies, subraya, “el 60% de lo que se vende para el consumo lo comercializan solo cuatro entidades, que compran directamente a los productores”.

Subraya Redondo que, en estas condiciones de mercado, son los productores los que siempre se ven obligados a reducir sus márgenes de ganancia cuando bajan los precios, hasta el punto de que en ocasiones apenas cubren los costes de producción. “Hay un gran desequilibrio en el margen de negociación”, señala, “porque la configuración de los precios se hace de arriba abajo, no al revés, es decir, no se tienen en cuenta los costes de producción, de transporte para llegar luego a un acuerdo, sino que los distribuidores y los mediadores fijan el precio de mercado, sin bajar su margen, sino que lo tiene que hacer el agricultor o el ganadero canarios”.

Una de las herramientas por las que apuesta la COAG para afrontar esta situación es la de propiciar convenios con cadenas de distribución, como el que ya tienen con los supermercados Spar, o los que está negociando con cadenas hoteleras, en el marco de las mesas de trabajo creadas por el Gobierno canario dentro de su proyecto Crecer juntos para que el sector turístico y el primario vayan de la mano. “La cadena distribuidora paga por encima del precio del mercado, y a cambio se posiciona como el vendedor del producto local, aunque para ello el dinero que pensaban destinar a promoción lo gasten en los agricultores, que, al asegurar el suministro, tienen un compromiso de compra”, expone el técnico de COAG .

Enfatiza Redondo que “antes de hacer el IPOD, la gente decía que los agricultores ganábamos mucho cuando los precios estaban altos, pero hemos logrado que no se vea así, pues hay otros agentes en la cadena”.



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 secretario técnico de COAG sostiene que lo “preferible” sería que el sector primario pudiera desarrollarse sin subvenciones, pero advierte de que “lamentablemente, eso no es posible”, debido a que las producciones locales no pueden competir en igualdad de condiciones con las importadas de fuera de la UE, “porque no se les exigen las mismas condiciones medioambientales ni los estándares laborales” europeos, a lo que se une el mayor precio de los insumos y los costes de la insularidad y la lejanía. “Más que subvenciones, deben considerarse compensaciones”, apunta.

## BODEGA COMARCAL VALLE DE GÜÍMAR: VEINTE AÑOS DE BUEN VINO

*Por Norberto Chijeb.*



José Bruno Albertos, máximo responsable de la bodega / FRAN PALLERO  
“Producimos aproximadamente 200.000 litros de vino al año y lo vendemos todos”, afirma orgulloso **José Bruno Albertos**, responsable de la **Bodega Comarcal Valle de Güímar**, que este año cumple su vigésimo aniversario y un ejemplo de cooperativismo en este sector tan competitivo en Tenerife. Las marcas Brumas de Ayosa y Pico Cho Marcial, en blancos y tintos, son referencia de consumo en la restauración, hostelería y grandes superficies de toda Canarias, con especial predilección por el blanco afrutado Brumas de Ayosa, del que se vendieron 60.000 unidades de la cosecha del 2014, muestra de la gran aceptación de estos caldos que nacen de las uvas de toda la comarca del Valle. La bodega comarcal está ubicada en el municipio de **Arafo**, en la carretera de subida al Teide, a unos 700 metros de altitud. Rodeada de naturaleza, paisaje agrícola y silencio, desde aquí se tienen las mejores vistas del Valle 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

Güímar.

La belleza arquitectónica de la bodega permite las visitas guiadas. Un personal experto explica el proceso de elaboración de los diferentes tipos de vino, incluyendo el nacimiento del espumoso por el método champenoise, para acabar con la degustación de los caldos. En la actualidad, la bodega tiene capacidad en sus depósitos para albergar 600.000 litros, aunque lo habitual es que no se sobrepase el 50%, porque se hizo desde un principio pensando en su expansión. “La cosecha del año pasado se presumía muy buena, pero las lluvias de agosto, pudrieron mucha uva y finalmente no fue buena ni en cantidad ni en calidad”, afirma Bruno Albertos, que valora el trabajo de los técnicos para mantener un buen vino en esas circunstancias, “lo que nos ha llevado a obtener nueve premios, dos de ellos internacionales”.

El presidente de la bodega indica que solo se compra uva a los viticultores del Valle, tanto de las zonas altas de Las Dehesas y Las Coloradas, a 1.05 euros el kilo, como en las zonas bajas, a 90 céntimos el kilo, algo más caro cuando se trata de moscatel o malvasía. Listán blanco, listán negro, moscatel y malvasía son las principales cepas, aunque ahora se trabaja también con la Merlot para tintos y algunos viticultores han empezado a experimentar con viñas de albillo y verijadiego.

**La**

**historia**

En 1989, 15 viticultores del Valle presididos por Marcial Gómez decidieron formar la S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar, con el objetivo de elaborar un vino embotellado por primera vez en la comarca. Al no disponer de bodega propia arrendaron un salón de reducidas dimensiones en el barrio de Chacona (Güímar), en el que empezaron a elaborar y embotellar unas 15.000 botellas de vino blanco al año bajo la marca Pico Cho Marcial.

En 1996 finalizan las obras de construcción de la bodega actual ya eran 95 socios y con las nuevas instalaciones se pasó a una producción de 70.000 botellas, aunque la capacidad total es de 600.000 litros. “También se dio un salto de calidad apoyado por un nuevo equipo técnico encabezado por Domingo Delgado, lo que nos permitió entrar en la Denominación de Origen Valle de Güímar, que se aprobó ese mismo año, con los vinos **Pico Cho Marcial** y la nueva marca **Brumas de Ayosa**”, relata José Bruno Albertos. “Fuimos muy innovadores allá en el 98 cuando introdujimos la botella azul para nuestro vino blanco afrutado. La historia empezó mucho antes, cuando



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

Liliana estaba diseñando la imagen de los vinos. Se pidieron muestras de botellas a varios fabricantes, y el color azul fue como un imán”, recuerda. En el año 2000 la Bodega Comarcal Valle de Güímar fue pionera en Canarias en la elaboración de un vino espumoso -no se le puede llamar cava- con segunda fermentación en botella, según el método champenoise. “No era sólo un reto técnico, sino más bien una obligación al disponer de uvas con características de maduración muy apropiadas para ser elaboradas de esa manera. Llegamos a obtener algunos premios internacionales con nuestro Brut Nature y recientemente ha logrado cuatro zarcillos de plata en Valladolid”.

Hoy en día la bodega es propiedad de 152 familias que cultivan sus propias viñas en fincas hasta los 1.500 metros de altitud, distribuidas en terrazas de difícil acceso, no mecanizables y en algunos casos sin agua de riego. Casi se podría decir que se trata de una viticultura heroica. Es, por tanto, una de las zonas vitivinícolas más alta de Europa. La altitud, los suelos de origen volcánico, el predominio de los vientos alisios, unido a la elevada luminosidad y clima primaveral de la zona, hacen posible el cultivo de una uva diferenciada de alta calidad, de la que habitualmente se recogen en torno a 250.000 kilos anuales. “En todos estos años hemos conseguido numerosos reconocimientos regionales, nacionales e internacionales; convirtiéndonos en un referente en vinos blancos con el Brumas de Ayosa afrutado, además de elaborar uno de los primeros espumosos de calidad Brut Nature y el primer espumoso de calidad Brut Nature Reserva de Canarias, aunque en este último caso con una tirada limitada a unas 1.000 botellas, el único vino que no es joven en nuestra bodega”.



La capacidad de la bodega admite hasta 600.000 litros / F.P.



**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

## Las

## instalaciones

La bodega está dividida en dos plantas, lo que permite la entrada de uva sin necesidad de bombas, la gravedad hace su trabajo. En la planta inferior están las naves de elaboración y almacenamiento, laboratorio y embotellado. Siendo la planta superior para la recepción de uva, cámara frigorífica y oficinas.

Está dotada de todos los adelantos técnicos que -unidos a las técnicas tradicionales de elaboración- hacen posible la calidad de nuestros vinos. Está dividida en distintas zonas: una sala de recepción y vendimia, una nave de fermentación y almacenamiento, una sala de envejecimiento y cava, una sala de embotellado, oficinas, una sala de cata y el almacén. En los alrededores de la bodega disponemos de fincas experimentales de viña además de amplios jardines y aparcamientos. El diseño funcional -acabados en materiales nobles, preciosas vistas y la posibilidad de poder comprar y degustar los vinos- hacen de esta bodega un lugar atractivo al visitante, tanto que en estos días, por ejemplo, es parada obligada para periodistas de medio mundo que prueban en la Isla dos prototipos deportivos de la firma británica McLaren, muchos de los cuáles han tenido oportunidad de probar sus caldos y reconocer que algo tiene el vino cuando lo bendicen.

## LAS QUESERÍAS ACOGIDAS AL CONSEJO DEL QUESO PALMERO, PIONERAS EN LA ADAPTACIÓN A LAS NUEVAS NORMAS DE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

*Por David Sanz.*



Los productores de Queso Las Lamerás.

**DIARIO DE AVISOS** | Mazo



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

En la mañana del pasado sábado 21 de mayo, coincidiendo con la primera edición del Concurso de Repostería Tradicional y Creativa: “Mazo Crea 2016”, tuvo lugar la presentación en el Mercadillo de este municipio de la nueva imagen de la Quesería Las Lamerás, acogida al consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero.

En un sencillo acto de presentación se dio a conocer el nuevo etiquetado de la marca Las Lamerás Queso Palmero DOP, donde los responsables de esta quesería, Juan Vicente y Yolanda, presentaron a sus consumidores habituales la nueva imagen de la marca, explicándoles la diferente información que pueden encontrar en su etiquetado, aparte de la marca comercial, los ingredientes (leche cruda de cabra, cuajo natural y sal marina), la mención “Artesano” (ya que es un queso elaborado con leche cruda de cabra procedente del propia explotación). Ahora los consumidores pueden encontrar información nutricional del queso y en este caso la distinción de “sin gluten”.

Quesería Las Lamerás: Juan Vicente y su esposa Yolanda participan de esta explotación familiar ubicada entre los municipios de Villa de Mazo y Fuencaliente. Sus alrededor de 200 animales, de cabra de pura raza palmera, evolucionan con destreza sobre este paisaje agreste, herido a lo largo de los siglos por las huellas de volcanes incontables. Estos magníficos ejemplares, obtienen su base nutritiva de plantas autóctonas como el brezo o el tagasaste. Ya en el corral, el millo, la remolacha y la alfalfa se añaden a una dieta cuidadosamente elegida para producir una leche de máxima calidad.

En Las Lamerás el único queso producido es el que permite el rendimiento del propio rebaño. El ordeño comienza con las primeras luces del día y a continuación la leche es filtrada y mezclada con cuajo natural de cabrito. Después de 45 minutos, las enzimas naturales habrán conseguido separar el suero de la cuajada, que se extrae en condiciones controladas de temperatura.

Según el tipo de queso que se quiera elaborar, la cuajada se va fraccionando en mayor o menor medida y puesta en moldes, pequeños (para quesos de entre 1 y 2 kilos) o grandes (los llamados quesos de manada, de más de 8 kilos).



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

Algunas piezas se sacan directamente al mercado, pero otras se ahuman primero con los materiales naturales autorizados por el reglamento de la Denominación de Origen. En el caso de Las Lamerías, suelen emplearse pencas de tunera seca (chumberas del género *Opuntia*) o “pinillo” (acículas de pino canario o *Pinus canariensis*). El resultado final es un producto natural, nutritivo y de aroma equilibrado, que con toda justicia aprecian los consumidores.

## LA ISLA ACOGE UN ENCUENTRO REGIONAL SOBRE AGRICULTURA ECOLÓGICA

*Por David Sanz.*

### **DIARIO DE AVISOS** | Los Llanos de Aridane

El Cabildo de La Palma y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) organizan el encuentro regional de la Plataforma de Coordinación del Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, que se celebrará en la Isla los días 24 y 25 de mayo.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, ha explicado que la Corporación Insular “continúa apostando por potenciar la promoción de la agricultura y la ganadería ecológica en la Isla y, por esa razón, se ha solicitado al ICCA que la celebración de este encuentro a nivel regional se lleve a cabo en La Palma, con el objetivo de hacer llegar la información sobre el sector de primera mano a todos los interesados”.

El programa del encuentro estará compuesto por varios eventos, entre los que figura la visita a dos fincas de permacultura, una reunión de trabajo con el sector de la restauración, una conferencia sobre insumos ecológicos y una reunión de trabajo de la propia plataforma de coordinación.

El martes, 24 de mayo, se celebrará una reunión de trabajo sobre la Certificación ecológica en la restauración, una cita dirigida exclusivamente al sector de la restauración que tendrá lugar en el Museo Arqueológico Benahorita (MAB), en Los Llanos de Aridane, de 16:30 a 18:00 horas. Nuria Almarza Esparza, directora técnica de INTERECO, estará a cargo del encuentro.



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

“Con esta primera reunión de trabajo con los representantes del sector de la restauración se pretende dar la posibilidad de certificación de restaurantes con productos ecológicos ya que INTERECO ha puesto en marcha este reconocimiento a petición del propio sector de la restauración, que deseaba disponer de un distintivo diferenciado que reconociera su apuesta por ofrecer alimentos ecológicos y que, además, sirva para potenciar el consumo de estos productos”, ha señalado José Basilio Pérez.

Tras esta primera reunión, el MAB acogerá, de 18:30 a 20:00 horas, la conferencia Certificación de insumos en producción ecológica, abierta a todos los interesados, donde también estará presente Nuria Almarza Esparza, junto al jefe de sección de Agricultura Ecológica del ICCA, Juan José Triana Marrero.

José Basilio Pérez ha apuntado que esta conferencia abierta al público general se celebra en respuesta las inquietudes del sector ecológico de la Isla, en relación a las dudas suscitadas sobre el uso de fertilizantes y fitosanitarios que están autorizados en agricultura ecológica, y dirigida principalmente a operadores ecológicos, técnicos, asesores y comercializadores de insumos.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, informa, además, de que “las acciones que desarrolla el Cabildo de La Palma destinadas a potenciar los sistemas productivos ecológicos, con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos que conserven todas sus propiedades naturales, se ponen de manifiesto esta semana, con la celebración del encuentro regional de la Plataforma de Coordinación del Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, así como con la conferencia del destacado experto mundial en agricultura ecológica, Jairo Restrepo, que tendrá lugar el miércoles, 25 de mayo, en la Casa de la Cultura de El Paso, a las 17:00 horas, bajo el título de La fertilidad del suelo en manos campesinas, experiencias desde Latinoamérica”. Sin olvidar, continúa el consejero insular, de la aplicación en nuestra isla del programa Ecocomedores tanto a nivel de centros educativos como de centros socio sanitarios.



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

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### LA CASA DEL VINO DEL CABILDO ORGANIZA UN TALLER DE VINOS BLANCOS BARRICA DE TENERIFE

#### **La actividad tendrá lugar el próximo miércoles día 25**

La Casa del Vino del Cabildo, ubicada en el Sauzal, ha organizado para el próximo miércoles día 25 un taller de vinos blancos barrica de Tenerife.

La actividad, que se desarrollará entre las 18:00 y las 21:00 horas, permitirá descubrir a los participantes los descriptores aromáticos y las sensaciones en boca que producen diferentes vinos blancos barricas que se elaboran en Tenerife.

Las personas interesadas en asistir al taller, que tiene un precio de 15 euros, pueden reservar su plaza llamando al teléfono 922 572535 o enviando un correo electrónico a [casadelvino@teneriferural.org](mailto:casadelvino@teneriferural.org)

## CANARIAS 24 HORAS:

### EL GOBIERNO INICIA UN PROGRAMA DE VISITAS DE EMPRESAS EXTRANJERAS A CANARIAS PARA PROMOCIONAR EL PRODUCTO AGROALIMENTARIO DE LAS ISLAS

- **Canarias/** La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, a través de Gestión del Medio Rural (GMR) y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), y la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través de la Sociedad Canaria de Fomento Económico (Proexca), comienzan la puesta en marcha de un programa de visitas, misiones inversas, de empresas extranjeras a Canarias que tienen como



**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

- 
- 
- 
- objetivo "apoyar al sector agroalimentario canario de exportación en su estrategia de comercialización en los mercados internacionales".

En la primera de estas misiones, que se celebra desde hoy lunes en el marco de III Salón Gastronómico de Canarias, Gastrocanarias 2016, han viajado a las Islas seis empresas importadoras y exportadoras alemanas para conocer los vinos y el producto gourmet del archipiélago.

Durante su estancia, tendrán un programa de actividades exclusivas que se unirán a la visita al salón, además, de recorridos por las propias bodegas. En concreto, se realizarán dos 'tasting room' específicamente para la delegación alemana con los que se pretende "presentar la oferta exportable de calidad canaria mediante encuentros entre los productores y las empresas elegidas". Las compañías alemanas aprovecharán su visita para tratar de cerrar negocios con las 15 empresas de productos gourmet y 19 bodegas de toda Canarias que participan en esta acción.

El país escogido ha sido Alemania, entre otras cuestiones, por el crecimiento que ha experimentado el consumo de vino procedente de España entre su población. Según explican desde Proexca, GMR y el ICCA, "los alemanes consumen alrededor de un 50% de vino de importación, principalmente italiano, francés y español, lo que sitúa a este país como uno de los mercados potenciales más importantes para Canarias".



**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

Además, según los datos que maneja Proexca, Alemania ocupa el primer puesto en valor con respecto al resto de importadores de vino español (403,40 millones de euros), por delante del Reino Unido, EE UU y Francia; y el segundo en volumen (419,10 millones de litros). Además, es el tercer mayor mercado mundial de consumo de vino total con una estructura marcada por la bipolarización que se da entre los vinos comercializados en el canal de comercio especializado y los que se distribuyen en el canal de hoteles, restaurantes y catering.

Con este tipo de acciones, las consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, y de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento pretenden "propiciar encuentros de negocios entre bodegas y empresas de productos gourmets con importadores y distribuidores alemanes; mostrar y facilitar el conocimiento y la calidad tanto de la oferta exportable canaria como de la que se encuentra en el canal hostelero local", aseguran.

## ACTIVIDADES

## GASTROCANARIAS

2016

Además, de esta misión inversa, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias contará con un stand en Gastrocanarias 2016 en el que realizará una serie de actividades que tienen como objetivo principal el dar a conocer el producto canario, además de mostrar sus posibilidades, su valor añadido y su alta calidad.



**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

En concreto, tanto el martes como el miércoles se realizarán show cooking por parte de los cocineros Rogelio Quintero y Bernard Baggerman, catas comentadas de papas antiguas, gofio, queso y ronmiel, además de degustación de cervezas artesanas de Canarias.

## **CANARIAS AHORA:**

### **EL TSJC RECHAZA LA PERSONACIÓN EN STRATVS DEL COLECTIVO QUE DENUNCIÓ AL RESTO DE BODEGAS**

La jueza Muñoz consideró que tras esta solicitud se escondía un “fraude procesal” y señaló que en este caso se usa la figura de la acusación popular de modo torticero

**Manuel Riveiro** - Arrecife



El Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) ha rechazado la personación en el caso Stratvs, pendiente de juicio, de la asociación Jacón, un desconocido colectivo con domicilio en Gran Canaria, que ha denunciado al resto de bodegas.

La titular del Juzgado número 5 de Arrecife, Silvia Muñoz, primero negó la personación de la asociación Jacón y luego desestimó el recurso de reforma que este colectivo había presentado.

La jueza Muñoz consideró que tras esta solicitud se escondía un “fraude procesal” y señaló que en este caso se usa la figura de la acusación popular de modo torticero, "desdibujando los límites para los que fue concebida".



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

Ahora, el Tribunal Superior de Justicia de Canarias, que juzgará a parte de los acusados al estar la alcaldesa y parlamentaria regional Gladys Acuña aforada, ha resuelto en una providencia de la magistrada Carla Bellini que “no ha lugar a la personación al haber precluido el trámite”.

La asociación se intentó personar en el caso Stratvs con la instrucción terminada, cuando ya se había dictado el auto de paso a procedimiento abreviado y poco después de que la asociación ecologista de Fuerteventura Agonane decidiera renunciar a la acusación popular por sentirse engañada por su abogado, Juan David García Pazos.

Sigue leyendo esta información en Diario de Lanzarote.

## ABC CANARIAS:

### **ESPAÑA EXPORTÓ EN EL PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO POR VALOR DE 3.691 MILLONES DE EUROS, UN 5,8% MÁS**

Los envíos cayeron un 2,6% en volumen por la mala climatología de marzo y la competencia de terceros países



Los envíos de fruta fueron los más afectados, con un retroceso del 7,8% en volumen - JOB VERMEULEN **ABC** Madrid - 24/05/2016 a las 03:22:46h. - Act. a las **03:24:18h**. Guardado en: **Economía**

La **exportación de frutas y hortalizas** frescas españolas se incrementó un **5,8%** en el primer trimestre del año, totalizando **3.691 millones de euros**, según se desprende de los datos del Departamento de Aduanas procesados por la **Federación Española de Productores y**



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

**Exportadores de Frutas y Hortalizas (Fepex).** Por el contrario, los envíos fuera de nuestras fronteras **cayeron en volumen un 2,6%** respecto al mismo periodo de 2015, hasta los 3,6 millones de toneladas.

Según los responsables de **Fepex**, el retroceso en las exportaciones se debe a la **mala climatología** del pasado mes de **marzo**, que hizo que los envíos **cayeran** ese mes un **9%**, así como la fuerte **competencia** intracomunitaria y de terceros países, especialmente Marruecos.

La mayor caída se ha producido en casi todo el conjunto de frutas, situándose en 1,7 millones de toneladas, lo que representa un 7,1% menos que el primer trimestre del año anterior. Sin embargo, el **valor de las frutas creció un 9,5%**, hasta situarse en 1.827 millones de euros. Los **mayores incrementos** de fruta se han producido en los envíos de **fresas**, con un 25% más y 132.455 toneladas, y el de los **frutos rojos**, como la frambuesa, con un 47,5% más, situándose en 10.823 toneladas.

Respecto a las hortalizas, durante el periodo enero-marzo, las exportaciones crecieron tanto en valor (2,4%) hasta los 1.863 millones de euros, como en volumen (2,7%), totalizando 1,9 millones de toneladas.

La importación aumentó fuertemente al situarse en 772.588 toneladas por valor de 599 millones de euros

Destacan los **aumentos** logrados en **pimiento**, con 270.767 toneladas, un 3% más que en el mismo periodo de 2015; **pepino**, con 245.289 toneladas (+6%) o las **coles** con 210.283 toneladas (+5%). Por el contrario, **descendieron** los envíos de **tomate**, con 403.338 toneladas exportadas, un 3% menos; así como los de **lechuga**, con 288.888 toneladas (-1%).

Por comunidades autónomas, **Andalucía se situó como líder** de exportación, con 1,2 millones de toneladas y un valor de 1.570 millones de euros, seguida de la **Comunidad Valenciana**, con 1,2 millones de toneladas y 1.119 millones de euros, y **Murcia** (684.999 toneladas y 640 millones de euros)

La UE, principal destino



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

De nuevo, la **Unión Europea** fue la principal **receptora** de las exportaciones de nuestro país, absorbiendo el 94% de frutas y hortalizas frescas, hasta los 3,4 millones de toneladas. El valor de la exportación a la UE ascendió a 3.465 millones de euros (+6%).

En cuanto a otros **destinos extracomunitarios**, la cifra exportada **descendió un 11%**, hasta las 203.679 toneladas, siendo los principales destinos Brasil, con 15.036 toneladas (+7%), Emiratos Árabes Unidos, con 13.794 toneladas (-10%), y Canadá, con 13.410 toneladas (-13%).

En cuanto a la importación, **esta aumentó fuertemente**, un 22,3% en volumen y un 31,2% en valor, situándose en 772.588 toneladas y 599 millones de euros, respectivamente, tanto en hortaliza como en fruta. Destaca el aumento de patata, cebolla, judía, manzana y piña.

## EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

## EMPRESAS EXTRANJERAS VISITAN CANARIAS PARA CONOCER LOS PRODUCTOS LOCALES



El Gobierno de Canarias ha puesto en marcha un programa de visitas de empresas extranjeras a las islas que tienen como objetivo apoyar al sector agroalimentario canario de exportación en su estrategia de comercialización en los mercados internacionales.

En la primera de estas misiones, que se celebra desde hoy lunes en el marco del III Salón Gastronómico de Canarias, Gastrocanarias 2016, han viajado a



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

las islas seis empresas importadoras y exportadoras alemanas para conocer los vinos y el producto gourmet del archipiélago.

Durante su estancia, tendrán un programa de actividades exclusivas que se unirán a la visita al salón, además, de recorridos por las propias bodegas. En concreto, se realizarán dos 'tasting room' específicamente para la delegación alemana con los que se pretende presentar la oferta exportable de calidad canaria mediante encuentros entre los productores y las empresas elegidas.

Las compañías alemanas aprovecharán su visita para tratar de cerrar negocios con las 15 empresas de productos gourmet y 19 bodegas de toda Canarias que participan en esta acción. El país escogido ha sido Alemania, entre otras cuestiones, por el crecimiento que ha experimentado el consumo de vino procedente de España entre su población.

Según explican desde Proexca, GMR y el ICCA, "los alemanes consumen alrededor de un 50% de vino de importación, principalmente italiano, francés y español, lo que sitúa a este país como uno de los mercados potenciales más importantes para Canarias".

Además, según los datos que maneja Proexca, Alemania ocupa el primer puesto en valor con respecto al resto de importadores de vino español (403,40 millones de euros), por delante del Reino Unido, EE UU y Francia; y el segundo en volumen (419,10 millones de litros).

Además, es el tercer mayor mercado mundial de consumo de vino total con una estructura marcada por la bipolarización que se da entre los vinos comercializados en el canal de comercio especializado y los que se distribuyen en el canal de hoteles, restaurantes y catering.

Con este tipo de acciones se pretende "propiciar encuentros de negocios entre bodegas y empresas de productos gourmets con importadores y distribuidores alemanes; mostrar y facilitar el conocimiento y la calidad tanto de la oferta exportable canaria como de la que se encuentra en el canal hostelero local", aseguran.

Además, de esta misión inversa, la Consejería de Agricultura contará con un stand en Gastrocanarias 2016 en el que realizará una serie de actividades que tienen como objetivo principal el dar a conocer el producto canario, además de mostrar sus posibilidades, su valor añadido y su alta calidad.

En concreto, tanto el martes como el miércoles se realizarán show cooking por parte de los cocineros Rogelio Quintero y Bernard Baggerman, catas



**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

comentadas de papas antiguas, gofio, queso y ronmiel, además de degustación de cervezas artesanas de Canarias.

## EL APURÓN:

## **LAS QUESERÍAS DEL CONSEJO, PIONERAS EN LA ADAPTACIÓN A LAS NUEVAS NORMAS DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS**

Las Lameras presentó el nuevo etiquetado en el Mercadillo de Mazo



Coincidiendo con la primera edición del Concurso de Repostería Tradicional y Creativa Mazo Crea 2016, tuvo lugar el pasado sábado la presentación en el Mercadillo de la Villa de la nueva imagen de la Quesería Las Lameras, acogida al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero.

En un sencillo acto se dio a conocer el nuevo etiquetado de la marca Las Lameras Queso Palmero DOP, donde los responsables de esta quesería, Juan Vicente y Yolanda, presentaron a sus consumidores habituales la nueva imagen de la marca, explicándoles la diferente información que pueden encontrar en su etiquetado, aparte de la marca comercial, los ingredientes (leche cruda de cabra, cuajo natural y sal marina), la mención "artesano" (al ser un queso elaborado con leche cruda de cabra procedente de la propia



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

explotación). Ahora los consumidores pueden encontrar información nutricional del queso y en este caso la distinción de “sin gluten”.



Presentación de la nueva etiqueta del Queso Las Lameras.

Juan Vicente y su esposa Yolanda participan de esta explotación familiar ubicada entre los municipios de Villa de Mazo y Fuencaliente. Sus alrededor de 200 animales, de cabra de pura raza palmera, evolucionan con destreza sobre este paisaje agreste, herido a lo largo de los siglos por las huellas de volcanes incontables. Estos magníficos ejemplares, obtienen su base nutritiva de plantas autóctonas como el brezo o el tagasaste. Ya en el corral, el millo, la remolacha y la alfalfa se añaden a una dieta cuidadosamente elegida para producir una leche de máxima calidad.

En Las Lameras el único queso producido es el que permite el rendimiento del propio rebaño. El ordeño comienza con las primeras luces del día y a continuación la leche es filtrada y mezclada con cuajo natural de cabrito. Después de 45 minutos, las enzimas naturales habrán conseguido separar el suero de la cuajada, que se extrae en condiciones controladas de temperatura.



**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

Según el tipo de queso que se quiera elaborar, la cuajada se va fraccionando en mayor o menor medida y puesta en moldes, pequeños (para quesos de entre 1 y 2 kilos) o grandes (los llamados quesos de manada, de más de 8 kilos).

Algunas piezas se sacan directamente al mercado, pero otras se ahuman primero con los materiales naturales autorizados por el reglamento de la Denominación de Origen. En el caso de Las Lamerás, suelen emplearse pencas de tunera seca (chumberas del género *Opuntia*) o "pinillo" (acículas de pino canario o *Pinus canariensis*). El resultado final es un producto natural, nutritivo y de aroma equilibrado, que con toda justicia aprecian los consumidores.

## **LA PALMA ACOGE UN ENCUENTRO REGIONAL SOBRE AGRICULTURA ECOLÓGICA**

El programa se desarrollará los días 24 y 25 de mayo e incluirá una conferencia sobre certificación de insumos en la producción ecológica



Cultivo de papas.



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 Cabildo de La Palma y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) organizan el encuentro regional de la Plataforma de Coordinación del Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, que se celebrará en la Isla los días 24 y 25 de mayo.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, ha explicado que la Corporación insular “continúa apostando por potenciar la promoción de la agricultura y la ganadería ecológica en la Isla y por esa razón se ha solicitado al ICCA que la celebración de este encuentro a nivel regional se lleve a cabo en La Palma, con el objetivo de hacer llegar la información sobre el sector de primera mano a todos los interesados”.

El programa del encuentro estará compuesto por varios eventos, entre los que figura la visita a dos fincas de permacultura, una reunión de trabajo con el sector de la restauración, una conferencia sobre insumos ecológicos y una reunión de trabajo de la propia plataforma de coordinación.

El martes, 24 de mayo, se celebrará una reunión de trabajo sobre la Certificación ecológica en la restauración, una cita dirigida exclusivamente al sector de la restauración que tendrá lugar en el Museo Arqueológico Benahorita (MAB), en Los Llanos de Aridane, de 16:30 a 18:00 horas. Nuria Almarza Esparza, directora técnica de Intereco, estará a cargo del encuentro.

“Con esta primera reunión de trabajo con los representantes del sector de la restauración se pretende dar la posibilidad de certificación de restaurantes con productos ecológicos ya que Intereco ha puesto en marcha este reconocimiento a petición del propio sector de la restauración, que deseaba disponer de un distintivo diferenciado que reconociera su apuesta por ofrecer alimentos ecológicos y que, además, sirva para potenciar el consumo de estos productos”, ha señalado Basilio Pérez.

Tras esta primera reunión, el MAB acogerá de 18:30 a 20:00 horas la conferencia *Certificación de insumos en producción ecológica*, abierta a todos los interesados, donde también estará presente Nuria Almarza Esparza, junto



**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

al jefe de sección de Agricultura Ecológica del ICCA, Juan José Triana Marrero.

Basilio Pérez ha apuntado que esta conferencia abierta al público general se celebra en respuesta las inquietudes del sector ecológico de la Isla, en relación a las dudas suscitadas sobre el uso de fertilizantes y fitosanitarios que están autorizados en agricultura ecológica, y dirigida principalmente a operadores ecológicos, técnicos, asesores y comercializadores de insumos.

El consejero informa, además, de que "las acciones que desarrolla el Cabildo destinadas a potenciar los sistemas productivos ecológicos, con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos que conserven todas sus propiedades naturales, se ponen de manifiesto esta semana, con la celebración del encuentro regional de la Plataforma de Coordinación del Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, así como con la conferencia del destacado experto mundial en agricultura ecológica, Jairo Restrepo, que tendrá lugar el miércoles, 25 de mayo, en la Casa de la Cultura de El Paso, a las 17:00 horas, bajo el título de *La fertilidad del suelo en manos campesinas, experiencias desde Latinoamérica*". Sin olvidar, continúa el consejero, la aplicación en nuestra Isla del programa Ecocomedores, tanto a nivel de centros educativos como de centros socio sanitarios.

## **COAG:**

### **24-05-2016 | EL RESPONSABLE DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE COAG PEDIRÁ HOY EN EL PARLAMENTO EUROPEO LA APLICACIÓN INMEDIATA DE LA SENTENCIA QUE ANULA EL ACUERDO UE-MARRUECOS**



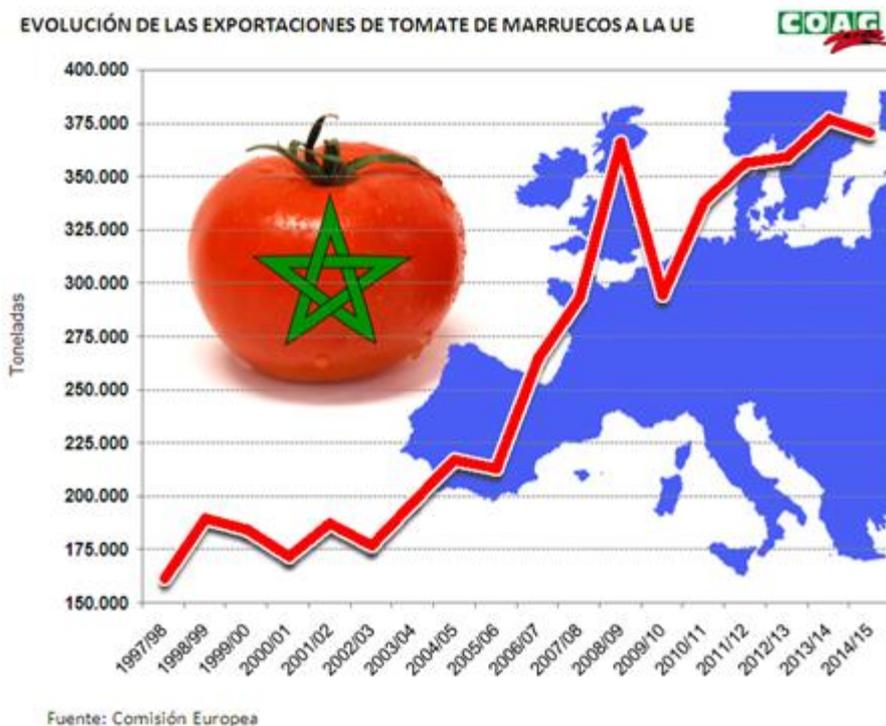
**Andrés Góngora es el único representante de los agricultores españoles que participa en la Conferencia organizada en la Eurocámara para analizar la ilegalidad de un acuerdo que incluye a los territorios del Sáhara**

## Occidental.

- Durante su intervención, el productor almeriense analizará las repercusiones del acuerdo agrícola de libre comercio para nuestro sector hortofrutícola.

- En la campaña 2015/2106, las entradas de tomate marroquí han aumentado hasta un 70% en algunos meses. De forma paralela, las cotizaciones en España han registrado mínimos histórico: 0,20€/kg tomate.

Madrid, 24 de mayo de 2016. El responsable de frutas y hortalizas de COAG, Andrés Góngora, exigirá esta tarde en el Parlamento Europeo la aplicación inmediata de la sentencia que anula el acuerdo de libre comercio agrícola de la UE con Marruecos al incluir de forma ilegal al Sáhara Occidental, territorios sobre los que la ONU no reconoce la soberanía del país alauita.



Góngora es el único representante de los agricultores españoles que participa en la Conferencia organizada en la Eurocámara para analizar la sentencia del



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

Tribunal de Justicia de la UE que anula el acuerdo agrícola entre ambos territorios. Durante su intervención, el productor almeriense analizará las repercusiones del mismo para nuestro sector hortofrutícola.

En la campaña actual 2015/16, las entradas de tomate en la UE según datos de la DG TAXUD se han incrementado un 71% en Octubre, +6% en Noviembre, +7% en Diciembre, +18% en Enero, +12% en Febrero y +14% en Marzo, respecto a la media de los últimos tres años.

Mientras tanto, la campaña 2015/16 ha sido desastrosa para la producción de tomate de España y, en general de la UE. En España, según datos del propio Ministerio de Agricultura, el valor medio (salida de cooperativa) se ha situado en 0,50€/kg, con mínimos históricos de 0,20€/kg, según datos del sector trasladados a COAG.

“Hablamos de un acuerdo que daña profundamente la economía de múltiples zonas de producción europeas, erosiona la preferencia comunitaria y ataca directamente nuestros calendarios de producción. Y no sólo eso, es un acuerdo que se está incumpliendo de forma sistemática, en beneficio de unos pocos. El control del fraude en las aduanas de la UE es prácticamente inexistente y se ve favorecido por una normativa débil y hecha a medida de aquellos que quieren evadir el pago de tasas”, ha adelantado Góngora.

Además, el representante de COAG subrayará que el acuerdo UE-Marruecos vulnera la legislación europea sobre comercialización de frutas y hortalizas frescas en lo concerniente a la veracidad de la información contenida en el etiquetado de las importaciones marroquíes. “Se está produciendo una clara vulneración y un perjuicio de los derechos de los ciudadanos comunitarios como consumidores, en lo que concierne a la veracidad de la información contenida en el etiquetado de los productos respecto a la procedencia de los mismos. La legislación europea de frutas y hortalizas establece que los productos del sector destinados a ser vendidos frescos al consumidor solo podrán comercializarse si en ellos figura la indicación del país de origen. Ahora bien, la capacidad del consumidor europeo para discernir si un producto etiquetado como originario de Marruecos procede de este Reino, o bien procede del Territorio no autónomo del Sahara Occidental, se encuentra limitada y sus derechos, en este sentido, vulnerados”, ha precisado Góngora.



**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

1. Programa Conferencia Parlamento Europeo

2. Más información sobre la sentencia del Tribunal de Justicia de la UE que anula el acuerdo UE-Marruecos:  
<http://www.coag.org/?s=2&id=56d45669fc4820cfb98bcd1690125dbb>

3. Contacto para declaraciones: Andrés Góngora, responsable del sector de frutas y hortalizas de COAG: 619.30.17.54.