



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

**MARTES 07 DE JUNIO DE 2016**

**EL DÍA:**

**CARAVANA DE PLATANEROS EN DEFENSA DE UN PRECIO JUSTO**



La organización "Por un precio justo para el plátano" llevó a cabo este domingo una caravana de cosecheros que recorrió diferentes municipios de la Isla.

Más de un centenar de vehículos "colmados de pasajeros con el fin de ahorrar en combustible", según las cifras facilitadas por la organización, partieron desde el Puerto de Tazacorte hasta La Laguna de Barlovento, "inundando las calles de los municipios a su paso de bocinas y alusiones a salvar al plátano de sus malos precios", señala este colectivo.

La jornada finalizó con una reunión de los cosecheros en la que intervinieron su presidente, Juan Carlos Rodríguez, y su portavoz, Luis Galo, que hicieron hincapié en su intención de "no bajar la guardia hasta conseguir los objetivos planteados" por esta organización, que pasan por un precio mínimo para evitar las pérdidas constantes y el desmantelamiento de las producciones y la concentración en la venta del plátano, las contrataciones en transporte marítimo y de la compra de insumos para evitar sobrecostes.

Otra de sus peticiones es la denominada "caja única", con el fin de un reparto de renta entre los cosecheros equitativo y homogéneo que acabe con las disputas de las diferentes organizaciones. Del mismo modo, solicitan la intervención de la Consejería del Gobierno de Canarias en aplicación 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

reglamento 404/93 de 13 de febrero del Consejo de las comunidades Europeas, en el artículo 29 sobre la aplicación del control de calidad que evite fraudes al consumidor e intrusismo con frutas no pertenecientes a Canarias.

## **EL CABILDO MEJORA LAS ESTACIONES METEOROLÓGICAS CON FINES AGRÍCOLAS**

El vicepresidente Jesús Morales anuncia el arreglo y ampliación de la red de 53 instalaciones de este tipo que hay en la Isla, con una inversión de 90.000 euros para este año.

La Corporación insular mejorará y ampliará la red de estaciones meteorológicas con fines agrícolas existentes en Tenerife, con una inversión este año de 90.000 euros, según avanzó ayer a EL DÍA, el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales.

"Una de las labores que no se conoce suficientemente es el trabajo que se desarrolla cada día a través de AgroCabildo. Tenemos instaladas 53 estaciones meteorológicas lo largo de la Isla. Las estaciones están instaladas en fincas y distintas altitudes. El motivo es por la gran cantidad de microclimas existentes en Tenerife", señaló Jesús Morales.

Explicó que desde el punto de vista de la agricultura es necesario "conocer todos los datos de pluviometría, temperatura, humedad y demás. Los números se recogen de esas estaciones meteorológicas y se analizan. Una vez procesados se dan los avisos de riego de posibles enfermedades en los cultivos, como son el riesgo de mildiu en el cultivo de la viña".

Morales afirmó que los avisos fitosanitarios "le llegan a los agricultores directamente a su teléfono móvil, así como los avisos de riego, en función del tipo de cultivo y la zona de la Isla son unos datos u otros. Esto ayuda a la sostenibilidad, ya que así somos más eficientes en la gestión del agua. Por ejemplo, con esta información al agricultor se logró ajustar el agua que se usaba para la platanera en el Sur de Tenerife. Por ello, para este año mejoraremos esta red meteorológica".

Por último, el vicepresidente del Cabildo de Tenerife añadió que "además de ampliar la red, queremos mejorar la existente y que la información llegue 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

tiempo real y unirla a la que envía la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet). Nuestra información también la pueden utilizar otras administraciones y usarla a tiempo real".

## **LA PROVINCIA:**

### **EL VINO 'SEÑORÍO DE AGÜIMES' RECIBE UNA MEDALLA DE ORO**

Han sido reconocidos con el primer premio de vino blanco en la vigésima primera Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

Antonio Quintana

Los viticultores y viticultoras del municipio que elaboran el vino *Señorío de Agüimes*, con Sebastián Ortega Olivares al frente, han sido reconocidos con el primer premio de vino blanco en la vigésima primera Cata Insular de Vinos de Gran Canaria, celebrado el pasado jueves en Santa Brígida. Los vinos presentados pertenecen a lo mejor de la cosecha de 2015 de los viñedos grancanarios bajo la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria.

### **EL GOBIERNO ELEVA LOS DESCUENTOS EN LAS RESIDENCIAS DE LAS ESCUELAS AGRARIAS**

El Gobierno de Canarias acordó ayer elevar los descuentos que concede a los usuarios de las residencias de estudiantes de las Escuelas de Capacitación de Agraria de la comunidad autónoma, situadas en Arucas (Gran Canaria), Tacoronte (Tenerife) y Los Llanos de Aridane (La Palma). La modificación del decreto que establece los precios públicos a abonar por los usuarios de estos servicios, acordada ayer por el Ejecutivo, supone también la ampliación de los colectivos que están exentos de pago, según explicó la consejera de Hacienda, Rosa Dávila.

El Gobierno pretende con ello facilitar a todos los jóvenes interesados en formarse en materia agraria el acceso a estos estudios, así como a aquellos agricultores y ganaderos en activo que deseen participar en actividades formativas. En cuanto a los descuentos en el precio público por la prestación



**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

del servicio de residencia se ha aprobado una bonificación de 65 % para los alumnos de formación profesional inicial que cursen estudios en las Escuelas de Capacitación Agraria de Canarias y que acrediten ser miembros de familia numerosa clasificada en la categoría general, y del 50 % para los alumnos de formación profesional inicial que cursen estudios en estos centros y acrediten su residencia en Canarias.

## CANARIAS 7:

### **CANARIAS, DONDE MÁS SE CONSUME QUESO CON 11,1 KILOS POR PERSONA AL AÑO**

Canarias es la Comunidad Autónoma en la que más se consume queso con 11,1 kilos por persona al año, según los últimos datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el Informe del consumo de alimentación en España 2015.



Así, en nueve de cada diez hogares españoles se consume queso y en la mayoría de ellos se hace a diario o varias veces por semana, pero el consumo per cápita de 7,78 kilos es muy inferior a la media europea (17,2 kilos).

En concreto, el informe señala que el queso es el segundo derivado lácteo más consumido en España con 347 millones de kilos el pasado año, y representa el principal gasto en derivados lácteos de los hogares españoles. El queso, además, concentra el 44,8% del gasto en derivados lácteos en los hogares españoles.



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 Interprofesional Láctea (InLac) ha recordado que en España existen más de 150 variedades de queso y 32 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), lo que le convierte en uno de los países con mayor variedad de tipos de queso del mundo.

La producción de queso en España se sitúa en torno a las 400.000 toneladas, con especial presencia de los quesos de oveja y cabra, debido a que España es el primer productor de leche de oveja de Europa y el segundo de leche de cabra.

El queso es el segundo derivado lácteo más consumido en España con 347 millones de kilos al año, solo por detrás de la categoría de yogures y otras leches fermentadas.

Tras Canarias se sitúa Murcia, con 9,19 kilos/persona, Asturias, con 8,64, y la Comunidad Valenciana, con 8,57, mientras que las que menos son Navarra, con 5,91 kilos por persona, y Castilla-La Mancha, con 5,83 kilos.

## LA CABRA QUE DA 7 LITROS DE LECHE

Más de siete litros de leche en un ordeño convierten a una berrenda de Arucas en la cabra de más rendimiento lácteo de Gran Canaria. Ganadora del concurso en la última feria insular de ganado, es hija de otra ganadora y parte del selecto rebaño de Manuel Jiménez.





**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

Pesados, fueron 6,2 kilos de leche los que Miguel Ángel Jiménez extrajo de su cabra en un único ordeño para ganar, entre 18 animales de siete rebaños, el primer premio del concurso de rendimiento lácteo de más prestigio en Gran Canaria, el de la feria insular. Fueron más de 14 medidas, equivalentes a medio litro, las que llenó, sumando así más de siete litros.

Nueva, de tres años de edad y berrenda, la cabra grancanaria más lechera ganó sin estar en las mejores condiciones para el ordeño. Llevaba varios días fuera del rebaño y bajo la estresante mirada de los miles de visitantes de la feria. Aún así cumplió con su rendimiento medio en los meses buenos y dio otro primer premio al ganadero Manuel Jiménez Castellano.

Parte de un rebaño de casi 60 ejemplares caprinos y 20 ovejas que suma 77 cabezas, la cabra de Gran Canaria de la raza majorera que más leche da en un ordeño presume ahora del premio en la Dehesa de Arucas, donde su tesoro blanco se bebe allí mismo o se transforma en queso de consumo doméstico.

Acostumbrada a comer cultivos propios de la finca y a beber agua de pozo, la alimentación de la feria fue completada para el concurso, que se celebra en vivo y en directo ante un jurado, sin trampas ni cartón, con la habitual del animal.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

## **GANADEROS Y QUESEROS RECIBEN EN EL MUSEO DEL QUESO LOS PREMIOS DE LOS CONCURSOS QUE GANARON EN FEAGA 2016**





**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

**Gran Canaria/** Ganaderos y queseros han recibido hoy, domingo, día 5 de junio, los premios de los diferentes concursos que ganaron durante la celebración de Feaga 2016, en un acto que se desarrolló en el Museo del Queso y al que asistieron el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, y el director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, David de Vera, entre otras autoridades.

Los premios fueron entregados a los cuatro primeros clasificados de los concursos de rendimiento lechero de lote de cuatro cabras adultas, de cuatro cabras primer parto, y de cabra individual. Además, se entregaron los galardones a los ganaderos que obtuvieron los cuatro primeros puestos de los concursos morfológicos de cuatro machorras recria, macho cabrío adulto y cabrío joven. Los ganadores de los premios de los concursos morfológicos de oveja canaria, carnero canario y oveja y carnero pelibuey también recibieron los galardones. Asimismo, también se entregaron los premios de ganado mayor, de ordeño manual y de presentación de los mejores animales.

Las autoridades también entregaron los premios del XIV Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra Premios Tabefe a queseros de Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria, La Palma y Península.



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

## CANARIAS AHORA:

### SE EXHIBE EN LA CASA MUSEO LEÓN Y CASTILLO LA MUESTRA 'ENTRE TOMATEROS'

La Casa Museo León y Castillo de Telde (calle León y Castillo, 43-45) en colaboración con la Asociación Cultural Tyldet, exhibe hasta el día 30 de junio la exposición itinerante denominada 'Entre tomateros', que recoge abundantes fotografías realizadas por Hernández Torres durante finales de la década de los años sesenta del pasado siglo, que inmortalizan el intenso trabajo llevado a cabo en fincas o almacenes ubicados en el municipio de Telde alrededor del producto emblemático de la economía de Gran Canaria.



La muestra, impulsada ahora que se celebran los 130 años de la historia del tomate de exportación en Canarias, exhibe unas 48 fotografías seleccionadas cuidadosamente por el Centro de Documentación del Patrimonio Intangible de Telde, extraídas de entre los 17.637 negativos del fotógrafo José Hernández Torres, que se empezaron a digitalizar el pasado año. 'Entre tomateros' puede visitarse en el mencionado centro dependiente de la red insular de museos de la consejería de Cultura del Cabildo de Gran Canaria, de martes a domingos, de 9.00 a 18.00 horas.

Hernández Torres se dedicó de forma regular a retratar a los trabajadores que trabajaban en el sector tomatero. Del total de imágenes, 1.437 corresponden a este importante sector que modificó, incluso, el paisaje y la demografía de la Isla.





**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 exposición abierta en la Casa Museo León y Castillo de Telde está dividida en tres apartados: 'Cultivos y aparcería', 'Trasiego de camiones' y 'Entre cajas y secretos', que hilvanan el proceso que se realizaba con este producto, desde su plantación en tierra hasta su traslado a puerto para ser transportado hacia Europa. Un relato fotográfico en el que puede verse desde el uso de la vitola para determinar el calibre del tomate, hasta el momento del envoltorio, el empaquetado y el etiquetado de las cajas.

Las imágenes de Hernández Torres, de 73 años, se centran especialmente entre los años 1967 y 1970, aunque pueden encontrarse algunas de 1965 y 1966, en fincas o almacenes ubicados en el municipio de Telde como La Mareta, el Calero Alto, La Fonda, El Caracol o Arauz. José Hernández Torres aglutina miles de fotografías desde que se hizo profesional en 1967. En 1983 montó su estudio en El Calero, donde estuvo hasta su jubilación en el año 2008. La muestra reconoce el trabajo de este fotógrafo teldense que en su trabajo dejó plasmado una parte de la historia del municipio. Actualmente imparte cursos de forma desinteresada en el Centro de Mayores de Telde y continúa realizando fotografías como hobby.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **LAS EXQUISITECES CULINARIAS DEL QUESO, ENTRE LOS 25 CURSOS QUE IMPARTE EL CABILDO DE GRAN CANARIA HASTA AGOSTO**



Los usos culinarios del queso, los distintos tipos de corte según sus características y originales recetas forman parte del contenido de un curso



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

“Los usos culinarios del queso”, un novedoso curso de los 25 que el Cabildo de Gran Canaria impartirá de forma gratuita hasta agosto en varias localidades de la Isla, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Estos cursos forman parte del programa formativo de este año que, con una inversión de 75.000 euros, está compuesto por 147 cursos, cursillos y charlas, de los que ya se ha impartido el 40 por ciento en prácticamente todos los municipios sobre temas que responden a necesidades planteadas por el sector primario y a los contenidos propuestos por los ayuntamientos.

Así, el 28 y 29 de junio, el jefe de cocina y docente Aridane Rivero impartirá en Moya “Los usos culinarios del queso”, en el que enseñará a hacer cuñas, bastones o dados y cuál de estos cortes se debe realizar según las características del queso.

Los asistentes aprenderán a elaborar aperitivos creativos, como cornetos salados de crema de queso con cebolla caramelizada y crujiente de jamón serrano o postres de queso cubierto con chocolate blanco y setas escarchadas.

Con motivo de este curso que el Cabildo imparte como novedad este año, se han elaborado originales quesos a base de ciruelas pasas con aceite de oliva virgen, de arándanos con salsa de frutos rojos, de nueces e incluso de frutas, este último aún en maduración, que los participantes podrán degustar y aprender a elaborar.

Aprenderán, además, a preparar el queso al vacío para texturizarlo y convertirlo en crema como acompañamiento de la carne o cualquier otro plato principal, para lo que emplearán quesos cremosos y untuosos elaborados de manera artesana en Moya.

El queso también se puede ahumar con maderas de árboles frutales mediante sofisticados electrodomésticos de cocina, una técnica culinaria que ya empleaba el hombre primitivo por necesidad y que hoy en día es aclamada en alta cocina. Así, los asistentes al curso aprenderán a ahumar con serrín de naranja y mezclarán el queso con chocolate, lo que le dará un particular sabor y aroma.

Próximos cursos



**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

Entre los cursos más demandado figura el de manipulador de alimentos, de ahí que se imparta en prácticamente todos los municipios, lo que permitirá al alumnado obtener el carné de manipulador de alimentos, documento indispensable para la compra de los productos que acredita la formación necesaria para usarlos.

El Cabildo brinda varios cursos relacionados con la agricultura ecológica, como el de elaboración de preparados biodinámicos para cultivos ecológicos del 15 al 16 de junio en Telde, o el que enseña a producir plátanos ecológicos, del 15 al 17 de junio en La Aldea.

El programa está disponible en la web del Cabildo <http://bit.ly/1OBgx4w> y el formulario de inscripción en <http://bit.ly/1IOMtTM>, si bien las agencias de extensión agraria del Cabildo en Telde, Teror, Agüimes, Gáldar, Santa Brígida y La Aldea estarán disponibles para que los demandantes que carezcan de ordenador puedan inscribirse con la ayuda de los técnicos insulares. Además, se puede solicitar orientación en la Oficina de Información y Atención Ciudadana (OIAC) en el teléfono 928 219229.

## **CANARIAS ES LA REGIÓN VINÍCOLA CON MENOS REFERENCIAS EN LOS MEDIOS PENINSULARES EN 2015**



Los diarios y las revistas que se venden en la Península destinaron el pasado año más de ocho mil páginas a publicar informaciones sobre la cultura del vino del país, pero los vinos canarios apenas ocuparon una pequeña parte 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

esa cobertura, lo que hizo de Canarias la región vinícola que obtuvo menos referencias en medios de fuera de su propio ámbito territorial.

Así lo ha dado a conocer la consultora Castro Galiana en su Informe Anual sobre la Información del Vino, elaborado tras analizar 17.668 informaciones firmadas por 917 autores y publicadas en 94 diarios y 52 revistas, en las que se citaron a 119 denominaciones y zonas de elaboración, a 1.459 bodegas y a 3.059 marcas o añadas.

Las once denominaciones canarias obtuvieron una cuota de penetración mediática del 0,45 por ciento del total nacional, tras considerar, entre otros parámetros, la superficie ocupada por las noticias publicadas sobre denominaciones, bodegas y marcas y la venta de ejemplares de diarios y revistas (se excluyó la publicidad).

De ese porcentaje, el 86% de la exposición mediática de los vinos canarios la aportó la prensa local. Sólo el 14 por ciento restante se debe a la prensa peninsular y, principalmente, a la contribución de diarios de Madrid.

La DO Lanzarote fue la zona de elaboración de Canarias que más penetración mediática alcanzó, con un 0,16 por ciento. La secretaria de su Consejo Regulador, Nereida Pérez, ha precisado a la citada consultora que sus vinos se comercializan en su mayor parte a nivel regional e insular y que por esa razón el esfuerzo mediático se centra en este ámbito.

Añadió que a nivel nacional los apoyan con la presencia en ferias (este año Gourmets) o con eventos como Sonidos Líquidos, y hacen publicaciones puntuales aprovechando esos eventos. Indicó asimismo que sólo tres de sus bodegas tienen distribución en la Península.

En los 146 medios analizados se citaron con alguna relevancia a 29 marcas de vinos y 34 bodegas de las denominaciones canarias. Las bodegas que más exposición alcanzaron en los medios fueron El Grifo, La Geria y Los Bermejos, de la DO Lanzarote; Matías i Torres, de la DO La Palma; Cráter, de Tacoronte-Acentejo, y Viñátigo, de Ycoden-Daute-Isora.

## EL SECTOR.

Todas las denominaciones y bodegas analizadas mantienen una estrecha relación con la prensa de su territorio de elaboración, donde acumulan importantes ventas. No obstante, las DO más reconocidas llegan a obtener hasta la mitad de su penetración mediática nacional en la prensa de otras regiones.



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 siete denominaciones con más presencia en prensa durante el pasado año fueron, por este orden, Rioja, Ribera del Duero, Cava, Rías Baixas, Penedés, Jerez y Rueda, que en conjunto se alzaron con el 58,6 por ciento de la información del sector. Le siguieron las DO Priorat, Bierzo, Ribera Sacra, Navarra, Toro, Utiel-Requena, Ribeiro, Valencia y VT de Castilla y León, con una penetración del 17,22 por ciento.

El resto de las 93 zonas de elaboración de vino del país se repartieron el 22,71 por ciento de la cuota informativa resultante, si bien ochenta de ellas apenas aparecieron en la prensa o lo hicieron con tan poca frecuencia que corren el riesgo de pasar inadvertidas para la mayoría del público.

Por bodegas, Miguel Torres (Penedés) ha sido la que obtuvo la mejor presencia en prensa. De la DO Cava destacaron Freixenet, Codorníu y Juvé y Camps; de Rioja, Marqués de Murrieta, Marqués de Cáceres y Muga, y de otras las DO Priorat, Álvaro Palacios; de Jerez, González Byass, y de Ribera del Duero, Vega Sicilia.

La comunicación del vino se justifica en buena parte por la importancia económica de la industria; además, se ha visto potenciada a lo largo de las tres últimas décadas por el desarrollo de un denominado periodismo de servicio y consumo, que hizo que los diarios dedicasen, en especial los fines de semanas, amplios espacios a orientar y recomendar actividades de ocio y el consumo de servicios y productos, y entre los más referidos, se halla el vino.

La cobertura mediática de las denominaciones y bodegas, como sucede en otros sectores, viene determinada en parte por la calidad de las políticas de comunicación de las entidades, ya que la mayoría de las informaciones de empresas suelen estar promovidas por sus direcciones de comunicación, que buscan que la notoriedad mediática contribuya a lograr los objetivos de las compañías.

La consultora Castro Galiana, con sede en Valencia, está especializada en la comunicación del vino y, entre otras actividades, monitoriza permanentemente la información pública del sector, como elemento esencial para que las bodegas y DO fortalezcan y precisen sus futuras acciones de comunicación.



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

## COAG:

### 07-06-2016 | EL RESPONSABLE DE FRUTA DULCE DE COAG PRESENTA EN BRUSELAS LAS VENTAJAS DE LA COSECHA EN VERDE Y NO COSECHA PARA MEJORAR LAS RENTAS DE LOS AGRICULTORES



**Durante su intervención en el Grupo de Expertos de melocotón y nectarina de la Comisión Europea.**

- *David Borda ha destacado que los actuales sistemas de prevención y gestión de crisis no resultan eficaces para solventar las caídas coyunturales de precios.*

- *Para mejorarlos, el productor leridano ha propuesto revisar al alza las indemnizaciones de retirada para que sean acordes a los costes reales y establecer un fondo diferenciado para gestión de crisis en las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH).*

Madrid, 7 de junio de 2016. **David Borda, Responsable Estatal de Fruta Dulce de COAG** ha presentado hoy en Bruselas las propuestas de la organización para la mejora de los sistemas de gestión de crisis en el sector de frutas y hortalizas y, en particular, en lo concerniente a las medidas de cosecha en verde y no cosecha. El fruticultor leridano ha realizado una pormenorizada exposición ante el Grupo de Expertos de melocotón y nectarina de la Comisión Europea, en el que participan miembros de la producción, el comercio y la industria, además de los representantes de la Comisión.

La ponencia se ha centrado en explicar las experiencias reales de llevar a cabo las medidas de cosecha en verde y no cosecha en campo, presentando sus ventajas, pero también las dificultades de su aplicación, que se han podido comprobar en diversas ocasiones durante la pasada campaña en varias explotaciones de fruta de hueso. Borda ha planteado que se debe impulsar el sistema de no cosecha/cosecha en verde reduciendo las trabas



**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

burocráticas existentes, mejorando los bajos niveles de compensación para el agricultor y teniendo en cuenta los rendimientos reales en cada parcela para el cálculo del producto indemnizable.

“Consideramos que estas medidas tienen un mayor efecto y más ágil sobre el mercado, lo que redundará en la renta del productor por producirse un incremento de precio al reducirse la oferta, pero también por soportar un menor gasto en el proceso. En parte, esto se produce porque el producto no llega a la OPFH y no ejerce un efecto de “presión” para darle salida”, ha destacado el Responsable de Fruta de COAG. “Además, el producto se incorpora al suelo, a modo de biofertilización, y se disminuye la generación de CO2 al reducirse el transporte de producto fuera de la explotación”.

Por otro lado, Borda ha destacado que, de manera general, los sistemas actuales de prevención y gestión de crisis no resultan eficaces para solventar las caídas coyunturales de precios en origen por lo que deben ser mejorados y se ha planteado la necesidad de, entre otras cuestiones, revisar al alza las indemnizaciones de retirada para que sean acordes a los costes reales, establecer un fondo diferenciado para gestión de crisis en las OPFH, así como potenciar los recursos destinados a estas medidas.

Además, en situaciones de crisis generalizada con fuerte afectación de las cotizaciones en origen, es decir, en momentos de crisis grave, los sistemas disponibles son absolutamente insuficientes y se hace necesaria una revisión a fondo de todo el sistema y la creación de un sistema de gestión de crisis grave ágil, universal y accesible para todos los productores, con financiación 100% pública y que se active de forma automática.