



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

MIÉRCOLES 15 DE JUNIO DE 2016

EL DÍA:

LAS BALSAS DE LA ISLA SE ENCUENTRAN AL 72 POR CIENTO DE SU CAPACIDAD

El vicepresidente insular Jesús Morales asegura que el volumen de llenado en el Norte es del 86% y en el Sur del 40%. Afirma que la situación es "buena" para afrontar el verano.

"El volumen de llenado de las balsas de la Isla es del 72% en estos momentos. En el Norte se registra un 86% y, en el Sur, asciende al 40%". Así se manifestó ayer, en declaraciones a EL DÍA, el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales.

En el Norte, está al 100% de su capacidad la balsa de Montaña de Taco (Buenavista), El Palmar y Teno Alto, ambas en Buenavista están al 80%, y La Cruz Santa (Los Realejos), al 93%.

Los embalses más vacíos en el Norte se localizan en Aguamansa (La Orotava) con un 30%, y Ravelo (Buenavista), con un 61%.

En el Sur, la balsa de San Lorenzo (Arona) con un 76% es la más llena que se encuentra, mientras que la de Lomo del Balo (Guía de Isora) está al 26%, y es la que menos agua tiene en la actualidad.

El vicepresidente Jesús Morales aseguró ayer que "disponer de un 72% de capacidad a estas alturas de junio es un buen dato. Teniendo en cuenta que un cultivo como la papa en el Norte se están empezando a recoger ahora es una grata noticia. La situación es buena, y hacemos esfuerzos para meter un poco más de agua en las balsas del Sur, aunque este porcentaje es normal".

Morales añadió que "este año ha sido más lluvioso que el anterior, no ha habido tanto calor, y la situación es buena, lo que no significa que a lo largo del verano se pueda producir algún problema puntual, pero el balance general es positivo".



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 PROVINCIA:

SANTA LUCÍA FOMENTA EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES

Santa Lucía quiere fomentar el consumo de los productos agrícolas locales en el sector turístico. Así lo manifestó ayer la alcaldesa, Dunia González, quien ofrece el municipio para un encuentro entre productores y empresarios hoteleros al consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo. Ambos realizaron una visita a la cooperativa Colican para apoyar la demanda de los agricultores para que los productos canarios se consuman más. Antonio Quintana

UN TOTAL DE 88 PRODUCCIONES ASPIRA AL PREMIO DE MEJOR GOFIO DE CANARIAS DE 2016

Una veintena de catadores expertos valoran las opciones mediante el sistema de cata ciegas.

Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten en el Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016. Este concurso, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife), está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta segunda edición del certamen participan 40 gofios de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, cuatro de El Hierro, tres de La Palma y dos de Fuerteventura. En cuanto los cereales empleados en su elaboración, se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de la mezcla de ambos, y 26 de otras mezclas.

Los participantes serán valorados durante dos jornadas por un panel de cata compuesto por una veintena de catadores expertos siguiendo el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis más objetivo. La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria de este concurso, y los premiados se anunciarán el 30 de junio, en el acto de entrega



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 galardones de todos los certámenes Agrocanarias, que el ICCA está organizando en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife.

EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS SE ELIGE ENTRE MÁS DE 80 VARIEDADES INSULARES

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual-olfativa y, también, mezclados con la misma proporción de agua, un elemento considerado neutro porque no altera la propiedades del producto en la fase gustativa

Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten desde ayer y hasta hoy en la segunda edición del Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife). La iniciativa está organizado por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

El certamen reúne a 40 productos de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, 4 de El Hierro, 3 de La Palma ,y 2 de Fuerteventura, y según el cereal empleado en su elaboración se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de mezcla millo-trigo, y 26 de otras mezclas. A lo largo de estos dos días una veintena de catadores expertos valorarán el gofio siguiendo el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis más objetivo, según explica la Consejería.

La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria del concurso, y los premiados se anunciarán el próximo 30 de junio en el acto de entrega de galardones de los certámenes Agrocanarias, que el ICCA organiza en la sede de Presidencia del Gobierno, en Tenerife.

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual-olfativa y, también, mezclados con la misma proporción de agua, un elemento considerado neutro porque no altera la propiedades del producto en la fase gustativa.

Las producciones optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias, que solo podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local,



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

elaborado en su totalidad con producto del archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata.

Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, que juzga el envase y etiquetado de los productos.

Además de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación - siempre que ésta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la gran medalla de oro, mientras que las producciones de 80 a 90 puntos recibirán una medalla de oro y las que sumen al menos 75 obtendrán la de plata.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, explica que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada que desarrolla la Consejería, que persigue potenciar la producción, el consumo y la comercialización del gofio.

Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que además de un reconocimiento I mundial, aporta un valor añadido al gofio tradicional.

CAMELLOS TUCHIDOS O PARADOS

La Dirección General de Ganadería elabora una norma para el traslado de dromedarios entre las islas que los obliga a ir de pie en viajes largos y no echados como hasta ahora

Domingo Rivero.

Camellos de Lanzarote tuchidos en su traslado para las cabalgatas de Tenerife en 2015. LP / DLP

La nueva normativa para el traslado de camellos por las islas obliga a que los animales viajen levantados y en separadores individuales en trayectos largos y no tuchidos (echados) y pegados como hasta ahora. La Asociación de



Camelleros de Lanzarote mantiene que aunque respetará la normativa la mejor forma de transportar los dromedarios es que estén tuchidos y juntitos. "Se sienten más protegidos, están más seguros, se corre menos riesgo 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

accidentes y además contamos con el visto bueno de los veterinarios antes y después de los traslados", sostienen los camelleros.

La Dirección General de Ganadería de Canarias ha modificado la normativa para el traslado de dromedarios en...

CONDENADO A PAGAR 9.000 EUROS POR VERTER PURINES EN SU GRANJA

Se trata del titular de una instalación dedicada a la cría de ganado porcino

El dueño de una granja porcina de Puerto del Rosario (Fuerteventura) ha sido condenado este martes por la Audiencia de Las Palmas a pagar una multa de 9.000 euros por un vertido de purines que afectó al barranco de Godoy en 2008 y puso en riesgo el equilibrio de sus sistemas naturales.

El magistrado Miguel Ángel Parramón, que presidía el tribunal, ha dictado en voz la sentencia, después de que el acusado se declarara culpable de un delito contra el medio ambiente y expresara su conformidad con la nueva pena reclamada por el fiscal responsable de este área en Las Palmas, Javier Ródenas.

Inicialmente, la Fiscalía pedía una condena de cinco años de prisión tanto para él como para otros dos propietarios de la granja, que han sido absueltos tras retirarse los cargos contra ambos.

El propietario de la empresa "Compañía Canaria de Productos Agropecuarios SA", Samuel M.G., además ha sido condenado a un año de inhabilitación especial para el ejercicio de la profesión relacionada con la explotación de instalaciones ganaderas.

El fiscal ha modificado también su escrito inicial de acusación para conceder al procesado el beneficio de la atenuante de dilaciones indebidas, ya que el procedimiento se inició el 28 de enero de 2008 y las causas que han motivado su retraso no son achacables a la defensa.



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 LLANOS CELEBRA LAS I JORNADAS AGROGANADERAS Y DE ALIMENTACIÓN

Por Eugenia Paiz.

La Palma y, en particular el Valle de Aridane, cuenta con un tejido socioeconómico estrechamente vinculado al sector primario que requiere, entre otras cuestiones, modelos de gestión consensuados y orientados a crear nuevos canales de comercialización, conciliar la producción convencional con las nuevas tendencias del mercado en torno a productos ecológicos y saludables, recuperar cultivos rentables y definir estrategias de trabajo con perspectivas de futuro. Un conjunto de factores que han motivado a la concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane a organizar esta semana las I Jornadas Agroganaderas y de Alimentación.



Un encuentro abierto a la participación de profesionales y del público en general inaugurado en la tarde noche de ayer por la alcaldesa del municipio, Noelia García Leal, y en el que la regidora municipal mostró su firme convicción de que “el desarrollo insular pasa indisolublemente por impulsar fórmulas mixtas que generen empleo y riqueza, garanticen la pervivencia y consolidación de la agricultura y la ganadería como señas de identidad de nuestro pasado, presente y futuro, y convivan con el desarrollo turístico, comercial y de servicios para ofrecer a las generaciones presentes y venideras las oportunidades que nuestra tierra necesita y se merece”.

Las jornadas se celebrarán a diario hasta este jueves, día 16 de junio, en el Museo Arqueológico Benahorita de Los Llanos de Aridane, en horario de 17:00 a 21:00 horas abordando cada día cuestiones de vital importancia para



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

productos tan significativos como el plátano, el aguacate, la almendra y la miel o el queso palmero.

De hecho, el plátano ha sido el producto estrella de la jornada de este lunes en la que se han abordado cuestiones relacionadas con el “Cultivo de la Platanera” y el “Futuro del Plátano en Canarias”. Ponencias que han corrido a cargo del profesor de la Escuela de Capacitación Agraria, Ricardo Lorenzo Rodríguez, y del propietario de Recreación de Ecosistemas y Ecofinca Platanológico, Fran Garlaz.

El aguacate será el protagonista de las jornadas de hoy martes, que contarán con la intervención de Javier Guerra Díaz, director comercial de Macaronesia Aguacates, responsable de impartir la ponencia sobre el “Futuro de la comercialización del Aguacate” y “El aguacate, manejo ecológico”, una charla dirigida por Andrés Rodríguez Batista, técnico del Extensión Agraria del Cabildo Insular de La Palma.

El miércoles 15 la tarde se dedicará a debatir las perspectivas de presente y futuro de dos productos de gran calidad y valor nutricional, como son el almendro y la miel. La primera de las conferencias se desarrollará de 17:00 a 18:30 y en la misma, impartida por Jesús Líbano, técnico de Ader La Palma, se profundizará en las perspectivas de “Recuperación de los almendros en La Palma”. La segunda ponencia tendrá lugar de 18:30 a 20:00 horas y girará en torno a la “Extracción y envasado de la Miel” impartida por Isidro Concepción, el gerente de Destiladera SL, y el apicultor Elías González San Juan.

Las I Jornadas Agroganaderas y de Alimentación finalizan el jueves, coincidiendo con la apertura de la XXII Feria Agrícola, Artesana y Ganadera de las Fiestas Patronales en honor a Nuestra Señora de Los Remedios, con una tarde temática dedicada al queso palmero en la que los asistentes abordarán de la mano de la técnico veterinario de Avapal, Rosi Santana, algunos de los aspectos más relevantes del “Libro Genealógico de la Vaca Palmera”. Así mismo, también intervendrán el técnico veterinario del Consejo Regulador de la DO Queso Palmero, Alejandro Escuder, que impartirá la ponencia “Queso Palmero: tradición y actualidad” y que dará paso a César Bravo, veterinario y secretario de la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera que analizará el “Pasado, presente y futuro de la cabra palmera”.



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

Tanto Noelia García como la concejal responsable del área de Agricultura del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, Mónica Rodríguez valoraron los efectos beneficiosos que supone “crear puntos de encuentro, diálogo y debate que, como estas jornadas, nos permitan aunar posturas y evaluar el potencial, rentabilidad y mejoras que es necesario introducir a la hora de plantearnos las perspectivas reales y de crecimiento de cada uno de estos sectores y subsectores productivos, que además juegan un papel estratégico en el conjunto de la comarca del Valle de Aridane y que gozan de un potencial de empleo y empleabilidad que debemos poner en valor”.

CANARIAS 7:

MÁS DE 80 PRODUCCIONES OPTAN AL PREMIO DE MEJOR GOFIO DE CANARIAS DE 2016

Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten entre hoy y mañana en la segunda edición del Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife).

La iniciativa está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta ocasión, el certamen reúne a 40 productos de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, 4 de El Hierro, 3 de La Palma y 2 de Fuerteventura, y según el cereal empleado en su elaboración se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de mezcla millo-trigo, y 26 de otras mezclas.

Durante dos jornadas se valorará el gofio por una veintena de catadores expertos, que seguirán el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis más objetivo, destaca el comunicado de la Consejería.

La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria del concurso, y los premiados se



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

anunciarán el próximo 30 de junio en el acto de entrega de galardones de los certámenes Agrocanarias, que el ICCA organiza en la sede de Presidencia del Gobierno, en Tenerife.

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual-olfativa y, también, mezclados con la misma proporción de agua, un elemento considerado neutro porque no altera la propiedades del producto en la fase gustativa.

Las producciones optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias, que solo podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local, elaborado en su totalidad con producto del archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata.

Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, que juzga el envase y etiquetado de los productos.

Además de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación - siempre que ésta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro, mientras que las producciones de 80 a 90 puntos recibirán una Medalla de Oro y las que sumen al menos 75 obtendrán una Medalla de Plata.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, explica que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada que desarrolla el Ejecutivo regional y forma parte de las acciones de la Consejería que persiguen potenciar la producción, el consumo y la comercialización del gofio.

Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido al gofio tradicional.



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 COMISIÓN ESTUDIARÁ BAJAR EL PRECIO DEL AGUA A LA AGRICULTURA

El Consorcio del Agua acordó este martes aprobar una propuesta del alcalde de Haría, Marciano Acuña, para que se rebaje el precio del agua al sector primario, con cargo al canon eólico que deberá abonar Canal Gestión al Consorcio, por la puesta en marcha en 2017 del parque eólico de Punta de Los Vientos.

Acuña defendió la necesidad de hacer más competitivo al sector primario rebajando uno de sus principales costes de producción como es el agua. La propuesta fue aprobada de forma condicionada a la espera de que una comisión de estudio que elevará una propuesta viable para aprobación final.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

MÁS DE 80 PRODUCCIONES OPTAN AL PREMIO DE MEJOR GOFIO DE CANARIAS DE 2016

En esta ocasión, el certamen reúne a 40 productos de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, 4 de El Hierro, 3 de La Palma y 2 de Fuerteventura



Más de 80 producciones optan al premio de Mejor Gofio de Canarias de 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

Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten entre este martes y miércoles en la segunda edición del Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife).

La iniciativa está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta ocasión, el certamen reúne a 40 productos de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, 4 de El Hierro, 3 de La Palma y 2 de Fuerteventura, y según el cereal empleado en su elaboración se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de mezcla millo-trigo, y 26 de otras mezclas.

Durante dos jornadas se valorará el gofio por una veintena de catadores expertos, que seguirán el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis más objetivo, destaca el comunicado de la Consejería.

La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria del concurso, y los premiados se anunciarán el próximo 30 de junio en el acto de entrega de galardones de los certámenes Agrocanarias, que el ICCA organiza en la sede de Presidencia del Gobierno, en Tenerife.

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual-olfativa y, también, mezclados con la misma proporción de agua, un elemento considerado neutro porque no altera la propiedades del producto en la fase gustativa.

Las producciones optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias, que solo podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local, elaborado en su totalidad con producto del archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata.

Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, que juzga el envase y etiquetado de los productos.

Además de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación - siempre que ésta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro, mientras que las producciones de 80 a 90 puntos recibirán



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 Medalla de Oro y las que sumen al menos 75 obtendrán una Medalla de Plata.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, explica que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada que desarrolla el Ejecutivo regional y forma parte de las acciones de la Consejería que persiguen potenciar la producción, el consumo y la comercialización del gofio.

Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido al gofio tradicional.

EL CABILDO APRUEBA AYUDAS PARA LAS ASOCIACIONES DE CRIADORES DE RAZAS AUTÓCTONAS DE CANARIAS

La Corporación insular destinará un total 24.000 euros para contribuir a financiar parte de los gastos corrientes de estas entidades

El Cabildo destinará un total de 24.000 euros en concepto de ayudas destinadas a las asociaciones de criadores de razas autóctonas de Canarias, según aprobó el Consejo de Gobierno insular en una reciente reunión. El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que el objetivo de estas ayudas "es la preservación, mejora y fomento de las razas autóctonas que se encuentren en Tenerife con el fin de garantizar la consolidación del patrimonio zoogenético de la Isla".

Esta línea de subvenciones contribuirá a financiar parte de los gastos corrientes de estas entidades, a las que se concederá una ayuda fija de 1.500 euros por cada asociación que cumpla los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria aprobada por el Consejo de Gobierno y otra variable en función de las unidades de ganado mayor que se atiendan.

Podrán solicitar las ayudas las asociaciones de criadores de razas autóctonas de Canarias debidamente constituidas y reconocidas por la Dirección General de Ganadería del Gobierno de Canarias para la gestión del libro genealógico de la raza.

Los gastos corrientes que podrán ser subvencionados son los relacionados con la creación y mantenimiento de libros genealógicos así como 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

actividades necesarias para el desarrollo del programa de mejora genética; la realización de estudios y estadísticas; educación, formación y divulgación de conocimientos científicos en materia de zootécnica; organización de certámenes ganaderos; elaboración de programas de conservación de razas y su puesta en práctica y creación de bancos de germoplasma, semen y embriones congelados, entre otros aspectos.

TENERIFE PROMOCIONARÁ SU GASTRONOMÍA Y SUS VINOS EN FRANCIA Y HOLANDA

La Isla conmemorará el día 16 el Día Mundial de la Tapa con dos actos en París y La Haya donde dos cocineros realizarán platos de cochino negro, cabrito o cherne

Tenerife promocionará su gastronomía y sus vinos en Francia y Holanda

El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife, Saborea Tenerife y del Área de Agricultura, conmemorará el próximo día 16 de junio el Día Mundial de la Tapa 2016 con dos actos de promoción de su gastronomía, uno en París y otro en la ciudad holandesa de La Haya.



Un comunicado del Cabildo indica que los cocineros isleños Omar Pérez, Jorge Peñate y Luis Martín se desplazaran a los dos destinos y serán los encargados de elaborar las tapas con el cochino negro, el cabrito o el cherne como ingredientes principales.

Alberto Bernabé, consejero insular de Turismo, ha explicado que "la cocina de la isla, original y basada en productos frescos, es uno de los elementos que gana cada vez más importancia entre los viajeros que vienen a conocer Tenerife".

El evento de París se celebrará en la Embajada de España y consistirá en una degustación para 200 profesionales del sector turístico, medios de comunicación y empresas galas.



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 chef Omar Pérez, del gastrobar AIE de El Sauzal, preparará dos tapas con productos de la isla con el cochino negro y el cherne como protagonistas, que irán acompañados con vinos de Tenerife.

Por otro lado, el cocinero Jorge Peñate y Luis Martín, del Hotel Bahía del Duque, serán los encargados de elaborar hasta cinco tapas diferentes para promocionar la cocina isleña en La Haya.

Asimismo, los vinos de Tenerife también tendrán un protagonismo especial en este segundo evento.

Para este acto en Holanda se prevé la asistencia de 100 personas entre operadores turísticos, agentes de viajes y prensa del sector turístico del país.

Los dos eventos tendrán lugar el jueves día 16, mientras que el 17 y 18 está previsto ofrecer degustaciones de productos típicos de la isla a profesionales y público asistente a los actos de celebración del Día de España en la ciudad holandesa de Utrecht.

CANARIAS 24 HORAS:

TENERIFE PROMOCIONARÁ SU GASTRONOMÍA Y SUS VINOS EN FRANCIA Y HOLANDA



Tenerife/ La Isla acudirá a La Haya y París para conmemorar el Día Mundial de la Tapa 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

El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife y Saborea Tenerife así como del Área de Agricultura, conmemorará el próximo jueves [día 16] el Día Mundial de la Tapa 2016 con dos actos de promoción de su gastronomía, uno de ellos en París y otro en la ciudad holandesa de La Haya. Para ello, la Isla desplazará a los cocineros isleños Omar Pérez, Jorge Peñate y Luis Martín, quienes serán los encargados de elaborar las tapas con el cochino negro, el cabrito o el cherne, entre otros productos, como ingredientes principales. El consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, explica que "la cocina de la Isla, original y basada en productos frescos, es uno de los elementos que gana cada vez más importancia entre los viajeros que vienen a conocer Tenerife, y que se suma a los tradicionales atractivos que convierten a Tenerife en un destino líder".

Alberto Bernabé añade que "los eventos en París y La Haya servirán no solo para mostrar la variedad de nuestra gastronomía sino también la profesionalidad de nuestros cocineros".

El evento de París se celebrará en la Embajada de España y cuenta con la colaboración de la OET de la capital francesa y el club de producto Saborea España —en el que se integra Saborea Tenerife—. Consistirá en una degustación para 200 profesionales del sector turístico, medios de comunicación y empresas galas. El chef Omar Pérez, del gastrobar AIE de El



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

Sauzal, preparará dos tapas con productos de la Isla con el cochino negro y el cherne como protagonistas, que irán acompañados con vinos de Tenerife.

En cuanto a La Haya, el cocinero Jorge Peñate y Luis Martín, del Hotel Bahía del Duque, serán los de elaborar hasta cinco tapas diferentes para promocionar la cocina isleña en Holanda. Realizará una demostración de cocina en directo en la cita gastronómica Kookfabriek, donde a la vez que crea las tapas irá explicando la relación entre los productos que utiliza y el paisaje y clima de la Isla. Utilizará como base el bacalao, el pulpo canario, el cabrito o la caballa. Los vinos de Tenerife también tendrán un protagonismo especial en este evento.

Para este acto en Holanda se prevé la asistencia de 100 personas entre turoperadores, agentes de viajes y prensa del sector turístico del país. El evento tendrá lugar el jueves [día 16] mientras que el 17 y 18 está previsto igualmente ofrecer degustaciones de productos típicos de la Isla a profesionales y público asistente a los actos de celebración del Día de España en la ciudad holandesa de Utrecht. Estas acciones cuentan con la colaboración de la OET de La Haya.



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

UN TOTAL DE 88 PRODUCCIONES OPTAN AL PREMIO DE MEJOR GOFIO DE CANARIAS 2016



Canarias/ Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten hoy en el Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016.

Este concurso, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife), está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta segunda edición del certamen participan 40 gofios de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, cuatro de El Hierro, tres de La Palma y dos de Fuerteventura. En cuanto los cereales empleados en su elaboración, se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de la mezcla de ambos, y 26 de otras mezclas.

Los participantes serán valorados durante dos jornadas por un panel de cata compuesto por una veintena de catadores expertos siguiendo el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que



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

garantiza un análisis más objetivo. La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria de este concurso, y los premiados se anunciarán el 30 de junio, en el acto de entrega de galardones de todos los certámenes Agrocanarias, que el ICCA está organizando en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife.

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual y olfativa y también mezclados con la misma proporción de agua- considerado un elemento neutro que no altera la propiedades del producto- en la fase gustativa. Antes y durante las sesiones se cuidan aspectos con la temperatura de la sala o que en la limpieza de ésta no se empleen productos que emanen olores fuertes, ya que son factores que influyen en las características del productos e interfieren en la forma en que éste se evalúa.

Las producciones mejor puntuadas optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias- que únicamente podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, que haya obtenido máxima puntuación-, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local-elaborado en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata-. Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, para el cuál se juzgarán el envase y etiquetado de los productos.



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 de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación- siempre que ésta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro. Las producciones que logren entre 80 y 90 puntos recibirán una Medalla de Oro y aquellas que sumen al menos 75, obtendrán una Medalla de Plata.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, explicó que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada desarrollada por el Gobierno de Canarias y forma parte de las acciones puestas en marcha por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas para potenciar la producción, consumo y comercialización del Gofio Canario.

Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido a este producto tradicional.

Percepción y producción

En un estudio realizado por el ICCA para conocer la percepción que tiene el consumidor sobre este producto, destaca su elevada presencia en los hogares canarios (83%). Un 76,6% de los encuestados afirma ser consumidor y el 98,8% lo considera un alimento saludable del que destacan por, orden de importancia, su alto valor nutritivo, aporte energético y buen sabor. Más de la



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

mitad de los consultados (56,3%) asegura que consume gofio todos o casi todos los días y la forma más habitual de hacerlo es con leche (82,9%), y después en potaje (60,3%).

Los datos del último estudio sobre el sector del gofio en Canarias, sitúan la producción de este alimento en 2013 en 5.682 toneladas. Más de la mitad (55%) del gofio es de millo, seguido del de trigo (19%), mezcla de ambos (14%) y mezcla de cereales (12%). El 71% de la producción total elaborada en Canarias se destina al mercado local (cada isla), distribuyéndose el resto (29%) prácticamente en igual porcentaje a los mercados regional e internacional. En el Archipiélago, los molinos realizan más de la mitad de sus ventas a supermercados (57%), cerca una cuarta parte (24%) directamente al consumidor y el resto (19%) a tiendas tradicionales de alimentación.

CANARIAS AHORA:

EL GOBIERNO FIJA MEDIDAS PARA EVITAR EL HACINAMIENTO DE CAMELLOS EN TRASLADOS

En enero del año pasado, la Policía Local de Santa Cruz de Tenerife abrió un expediente sancionador a los propietarios de dos vehículos que acababan de llegar al puerto con un total de 15 dromedarios que iban a participar en las cabalgatas de los Reyes Magos.





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 Gobierno de Canarias ha publicado este martes en el boletín oficial una serie de instrucciones para el transporte de camellos con el objetivo de evitar hacinamientos denunciados en los últimos años. El transporte de dromedarios se produce especialmente en fechas navideñas, para participar en cabalgatas.

En enero del año pasado, la Policía Local de Santa Cruz de Tenerife abrió un expediente sancionador a los propietarios de dos vehículos que acababan de llegar al puerto con un total de 15 dromedarios que iban a participar en las cabalgatas de los Reyes Magos.

Los dos camiones procedían de Lanzarote, uno con tres dromedarios y otro con 12 que viajaban "hacinados y sin poder moverse, pues tenían el cuello y las patas atados", según se destacó entonces por la Policía Local, que indicó que fueron los pasajeros del ferry en el que vinieron los camiones los que denunciaron el caso.

Ahora, el Gobierno especifica que "para los traslados de dromedarios en los contenedores de transporte autorizados se dispondrá de una superficie mínima por animal adulto de 1,75 metros cuadrados". Además, los contenedores deberán tener una altura mínima.

"Una vez subidos los animales en los contenedores debidamente autorizados y registrados, tiene que posibilitarse el acceso de los cuidadores a los mismos con las necesarias medidas de seguridad, tanto para las personas que acceden a ellos como para los animales objeto del transporte", precisa el Gobierno.

CONDENADO UN GANADERO POR UN VERTIDO DE PURINES EN FUERTEVENTURA QUE AFECTÓ AL BARRANCO DE GODOY

El propietario de la empresa "Compañía Canaria de Productos Agropecuarios SA", Samuel M.G., además ha sido condenado a un año de inhabilitación especial para el ejercicio de la profesión relacionada con la explotación de instalaciones ganaderas.



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 dueño de una granja porcina de Puerto del Rosario (Fuerteventura) ha sido condenado este martes por la Audiencia de Las Palmas a pagar una multa de 9.000 euros por un vertido de purines que afectó al barranco de Godoy en 2008 y puso en riesgo el equilibrio de sus sistemas naturales.

El magistrado Miguel Ángel Parramón, que presidía el tribunal, ha dictado en voz la sentencia, después de que el acusado se declarara culpable de un delito contra el medio ambiente y expresara su conformidad con la nueva pena reclamada por el fiscal responsable de este área en Las Palmas, Javier Ródenas.

Inicialmente, la Fiscalía pedía una condena de cinco años de prisión tanto para él como para otros dos propietarios de la granja, que han sido absueltos tras retirarse los cargos contra ambos.

El propietario de la empresa "Compañía Canaria de Productos Agropecuarios SA", Samuel M.G., además ha sido condenado a un año de inhabilitación especial para el ejercicio de la profesión relacionada con la explotación de instalaciones ganaderas.

El fiscal ha modificado también su escrito inicial de acusación para conceder al procesado el beneficio de la atenuante de dilaciones indebidas, ya que el procedimiento se inició el 28 de enero de 2008 y las causas que han motivado su retraso no son achacables a la defensa.

SAN BORONDÓN:

ADVIERTEN DE QUE EN TENERIFE HAY ESPACIOS NATURALES AMENAZADOS POR LAS CABRAS ASILVESTRADAS

El biólogo Juan Manuel Martínez Carmona, de Ecologistas en Acción de Tenerife advierte del serio problema que están causando las cabras asilvestradas en los Parques Rurales de Anaga y Teno, en Tenerife, donde su presencia está suponiendo una seria amenaza para endemismos botánicos en peligro de extinción.



"La escena es impactante, un pequeño grupo de cabras asilvestradas ha arrasado un importante reducto de flora endémica en el camino de montaña Tafada al faro de Anaga. Un buen número de floraciones de tajinastes blancos o arreboles (*Echium simplex*) y góngaros de Anaga (*Aeonium cuneatum*), ambas especies exclusivas de Tenerife y con poblaciones restringidas, han sido devoradas por las cabras. Prácticamente no hay plantas con flores al borde del camino, privando al visitante de uno de los espectáculos naturales más hermosos de la isla. Las cabras también están empezando a crear problemas a los vecinos de Roque Bermejo, al penetrar en sus cultivos".

Según indica el biólogo, esto no es un episodio anecdótico, sino más bien un síntoma de que en los parques rurales de Anaga y Teno, dos de los más importantes espacios naturales de Tenerife, empezamos a tener serios problemas con el ganado salvaje. Y recuerda que estamos hablando de dos de las principales reservas de biodiversidad de Canarias. En el caso de Anaga, las cabras deambulan sin control en plena Reserva Natural Integral de Ijuana y representan una seria amenaza para endemismos botánicos vulnerables o



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 peligro de extinción, tales como el cabezón de Taganana (*Cheirolophus tagananensis*), el tomillón de Juan Bay (*Micromeria rivas-martinezii*) o el bejeque de San Andrés (*Aeonium volkerii*).

"¿De qué sirven figuras de protección tan estrictas como la de Reserva Natural Integral si dejamos que una especie catalogada como invasora por la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza) amenace los recursos naturales del lugar?" se pregunta, "Además, es absurdo e hiriente que estando prohibido y limitado el pastoreo en buena parte de los espacios naturales, se deje que las cabras asilvestradas prosperen".

El Cabildo de Tenerife, como responsable de la gestión del medio ambiente insular, debe actuar antes de que tengamos un problema de la magnitud del que padecen La Gomera o Gran Canaria, donde miles de cabezas de ganado andan sueltas por montes y barrancos. En estas islas se ha llegado a una situación donde el control del ungulado ya es muy complicado, además de comportar un importante coste económico.

Juan Manuel Martínez reclama una rápida intervención, pues el manejo de las invasiones biológicas es fundamental superar las inercias propias de la administración en la lentitud de la toma de decisiones: "A fecha de hoy, las cabras aún son controlables en Teno y en Anaga. Pero cada año que se pospongan medidas será peor, puesto que la población de cabras salvajes puede incrementarse a un ritmo del 50% anual", afirma.



Aunque reconoce que es evidente que existe un debate sobre los métodos de control, plantea la apañada como primera opción y, una vez cumplidos los plazos, empezar con otros sistemas más efectivos, como la caza. Respecto a la utilidad de las apañadas el biólogo plantea dudas "después de haber



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

participado en varias en los barrancos y acantilados de Teno. Desgraciadamente, en este aspecto, como en otros, hemos perdido la imprescindible sabiduría ancestral de nuestros antepasados que sabían dónde, cómo y cuándo atajar el ganado. En la actualidad las apañadas se convierten en un despliegue confuso de recursos humanos, poco operativo y no exento de riesgos. Además, las apañadas tradicionales se realizaban con un ganado que se dejaba suelto temporalmente, mucho más manejable que la cabra salvaje, la cual es casi imposible capturar viva. He sido testigo en varias ocasiones de cómo las cabras esquivaban embistiendo un cerco humano".

Este no es un problema exclusivo de Canarias, pues la cabra como especie invasora ha sido erradicada ya de más de 120 islas, con algunos ejemplos cercanos como es el caso de las islas Desertas en Madeira. Por otro lado, en la actualidad se están llevando a cabo ambiciosos proyectos de control y erradicación en las islas Galápagos y en Mallorca.

"No se trata de proferir un anatema contra las cabras" explica reconociendo que "el ungulado es un diseño biológico prodigioso que transforma, prácticamente sin necesidad de agua, pastos en proteínas. Como animal doméstico lleva con nosotros al menos 10.000 años y fue esencial para que los antiguos habitantes de Canarias pudieran sobrevivir en las islas, proporcionando no solo alimento (leche, sebo y carne), sino también pieles para confeccionar vestidos, huesos con los que diseñar útiles punzantes y tendones que se convertirían en hilos de coser".

Finalmente el biólogo de Ecologistas en Acción concluye que la cabra debe gestionarse como animal doméstico que es, bajo la responsabilidad directa del ganadero y con la densidad que cada zona pueda tolerar. Y que las poblaciones invasoras deben eliminarse en beneficio de la flora, la fauna autóctona y de los seres humanos que compartimos con ella este territorio.



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

RTVC:

CONDENAN POR DELITO AMBIENTAL A GANADERO POR VERTER PURINES EN FUERTEVENTURA

El propietario de la empresa "Compañía Canaria de Productos Agropecuarios SA" además ha sido condenado a un año de inhabilitación especial para el ejercicio de la profesión relacionada con la explotación de instalaciones ganaderas.



El dueño de una granja porcina de Puerto del Rosario (Fuerteventura) ha sido condenado por la Audiencia de Las Palmas a pagar una multa de 9.000 euros por un vertido de purines que afectó al barranco de Godoy en 2008 y puso en riesgo el equilibrio de sus sistemas naturales.

El magistrado Miguel Ángel Parramón, que presidía el tribunal, ha dictado en voz la sentencia, después de que el acusado se declarara culpable de un delito contra el medio ambiente y expresara su conformidad con la nueva pena reclamada por el fiscal responsable de este área en Las Palmas, Javier Ródenas.

Inicialmente, la Fiscalía pedía una condena de cinco años de prisión tanto para él como para otros dos propietarios de la granja, que han sido absueltos tras retirarse los cargos contra ambos.

El propietario de la empresa "Compañía Canaria de Productos Agropecuarios SA" además ha sido condenado a un año de inhabilitación especial para el



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

ejercicio de la profesión relacionada con la explotación de instalaciones ganaderas.

El fiscal ha modificado también su escrito inicial de acusación para conceder al procesado el beneficio de la atenuante de dilaciones indebidas, ya que el procedimiento se inició el 28 de enero de 2008 y las causas que han motivado su retraso no son achacables a la defensa.

En su sentencia, el tribunal ha aceptado la propuesta del fiscal de conmutar por una multa la pena de seis meses de prisión que se le exigía por el delito ambiental, que unida a la otra sanción que reclamó suman los 9.000 euros de su condena.

El fiscal, en su escrito de acusación, expone que en esta explotación porcina se utilizaba el purín líquido para regar la granja, así como para la limpieza de sus instalaciones.

Así mismo, indica que con anterioridad al 9 de enero de 2008 se produjeron abundantes lluvias en la zona del barranco de Godoy, que, sumadas al purín líquido, anegaron el terreno y formaron una charca a los pies de la ladera.

Añade que debido a la falta de adopción de medidas adecuadas por parte de la empresa, el talud de contención construido resultó insuficiente para retener la charca formada en la explotación, por lo que se produjeron las filtraciones que llegaron al barranco, que pusieron en riesgo los sistemas naturales de la zona.

Dos muestras de esas aguas tomadas los días 11 y 14 de enero de 2008 confirmaron la existencia de bacterias contaminantes y la superación de los niveles exigibles para los purines.



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 PROHÍBE DESCARGAR CON GRÚAS A LOS CAMELLOS EN LOS TRANSPORTES

A partir del 31 de diciembre, queda prohibido el uso de medios mecánicos de elevación para su carga y descarga y "solo de forma eventual, y siempre con la debida justificación, podrán autorizarse vehículos con bandeja hidráulica", según el BOCA.

El Gobierno de Canarias ha publicado una nueva regulación del transporte de camellos en las islas, en la que prohíbe, por ejemplo, que estos animales sean cargados o descargados de los vehículos con grúas.

En un comunicado, la Consejería de Agricultura y Ganadería de la comunidad autónoma explica que la circular que deberá respetarse desde el 31 de diciembre en el traslado de estos animales ha sido redactada con "el consenso de camelleros, veterinarios y asociaciones protectoras de animales", tras varios meses de trabajo.

"Esta circular, publicada hoy en el Boletín Oficial de Canarias, clarifica la normativa que regula el transporte de estos animales con una especial incidencia en la protección de su bienestar", asegura el dirección general de Ganadería, David de Vera.

Entre otras cuestiones, se atienden las reivindicaciones de los colectivos animalistas de regular la carga y descarga de los camellos a los vehículos de transporte.

A partir del 31 de diciembre, queda prohibido el uso de medios mecánicos de elevación para su carga y descarga y "solo de forma eventual, y siempre con la debida justificación, podrán autorizarse vehículos con bandeja hidráulica".

Del mismo modo, se ha contemplado el acceso de los cuidadores a los contenedores una vez estén subidos los animales o que en los desplazamientos que superen las doce horas se proporcione a los camellos un suministro de agua.

Además, se regulan condiciones como la superficie mínima para el traslado de cada dromedario adulto, o la altura y grosor de las separaciones entre



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

animales.

"Lo que ha primado en todo momento ha sido el bienestar animal", insiste David de Vera, quien destaca, entre otras cuestiones, que "estas instrucciones se han tenido demandas de todos los sectores que han participado en las mesas de trabajo".

MÁS DE 80 PRODUCCIONES OPTAN AL PREMIO DE MEJOR GOFIO DE CANARIAS DE 2016

La iniciativa está organizada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).



Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten entre hoy y mañana en la segunda edición del Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife).

La iniciativa está organizada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta ocasión, el certamen reúne a 40 productos de Tenerife, 24 de Gran



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

Canaria, 15 de La Gomera, 4 de El Hierro, 3 de La Palma y 2 de Fuerteventura, y según el cereal empleado en su elaboración se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de mezcla millo-trigo, y 26 de otras mezclas.

Durante dos jornadas se valorará el gofio por una veintena de catadores expertos, que seguirán el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis más objetivo, destaca el comunicado de la Consejería.

La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria del concurso, y los premiados se anunciarán el próximo 30 de junio en el acto de entrega de galardones de los certámenes Agrocanarias, que el ICCA organiza en la sede de Presidencia del Gobierno, en Tenerife.

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual-olfativa y, también, mezclados con la misma proporción de agua, un elemento considerado neutro porque no altera la propiedades del producto en la fase gustativa.

Las producciones optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias, que solo podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local, elaborado en su totalidad con producto del archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata.

Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, que juzga el envase y etiquetado de los productos.

Además de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación - siempre que ésta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro, mientras que las producciones de 80 a 90 puntos recibirán una Medalla de Oro y las que sumen al menos 75 obtendrán una Medalla de Plata.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, explica que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada que desarrolla el Ejecutivo regional y forma parte de las acciones de la



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

Consejería que persiguen potenciar la producción, el consumo y la comercialización del gofio.

Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido al gofio tradicional.

ABC CANARIAS:

LOS AGRICULTORES DENUNCIAN A ALCAMPO POR LA VENTA DE ACEITE «MUY POR DEBAJO» DE LOS PRECIOS EN ORIGEN

COAG ha señalado que la cadena de supermercados ha lanzando una «agresiva oferta» muy inferior a los costes de producción



COAG ha denunciado que Alcampo se ha sumado a la venta a pérdidas - Guardado en: Economía - Temas: Alcampo , Aceitunas , Centros comerciales , Agricultura , Distribución , Agricultura en España , Supermercados , Alimentación , Oleicultura

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha denunciado que Alcampo se ha sumado a la venta a pérdidas tras ofertar un aceite de oliva "muy por debajo" de los precios en origen y los costes de producción, según ha informado en un comunicado.



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, la organización agraria ha señalado que la cadena de supermercados ha lanzado una "agresiva oferta" de aceite de oliva de la marca 'Ábaco, a 2,18 euros/litro, muy por debajo de los precios en origen actuales (2,60 euros) y de los costes de producción de un litro de aceite de oliva (2,30 euros).

"Es inaceptable que cadenas de supermercados que firmaron el convenio para valorizar el aceite de oliva lo utilicen ahora como producto reclamo, vendiendo a pérdidas y banalizando su imagen. El Gobierno tiene que poner freno a estas prácticas que dañan seriamente la imagen y rentabilidad de un sector, básico para grandes áreas rurales de nuestro país", ha subrayado el responsable del sector del olivar de COAG, Gregorio López.

COAG, además, ha solicitado este martes por carta al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que convoque con carácter urgente la comisión de seguimiento del convenio para la valorización y mejora de la calidad del aceite, rubricado en enero de 2014 para promover la colaboración de toda la cadena, desde la producción hasta la comercialización, en apoyo del aceite de oliva en todos los foros y con todos los medios posibles.

Durante la reunión de esta tarde del observatorio de la Cadena Alimentaria del Ministerio de Agricultura, COAG insistirá en esta petición, para que se convoque la comisión y se active el sistema de vigilancia de precios anormalmente bajos en aceite de oliva con el objetivo de investigar todas las ofertas que tiren los precios por debajo de costes e impedir que se menoscabe la imagen del aceite de oliva, utilizándolo como "gancho comercial" para atraer a consumidores a los supermercados.

"Rechazamos rotundamente que se utilice el esfuerzo de todo un sector por la calidad para ganar clientes. No es ético y en muchos casos tampoco es legal, caso de la venta a pérdidas", ha puntualizado López.

COAG ha recordado que los aceites de oliva son el tercer producto agroalimentario más exportado por España, con un 10% de las ventas totales de la industria.



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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

MÁS DE 80 PRODUCCIONES OPTAN AL PREMIO DE MEJOR GOFIO DE CANARIAS DE 2016



Un total de 88 producciones de 19 molinos compiten entre este martes y mañana en la segunda edición del Concurso Oficial Agrocanarias por el galardón de Mejor Gofio de Canarias 2016, cuya primera fase se celebra en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte (Tenerife).

La iniciativa está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta ocasión, el certamen reúne a 40 productos de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, 4 de El Hierro, 3 de La Palma y 2 de Fuerteventura, y según el cereal empleado en su elaboración se han registrado 31 de millo, 20 de trigo, 11 de mezcla millo-trigo, y 26 de otras mezclas.

Durante dos jornadas se valorará el gofio por una veintena de catadores expertos, que seguirán el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identifiquen el producto, método que garantiza un análisis más objetivo, destaca el comunicado de la Consejería.

La fase final del certamen tendrá lugar en La Gomera, isla de origen del ganador de la primera convocatoria del concurso, y los premiados se anunciarán el próximo 30 de junio en el acto de entrega de galardones de los



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

certámenes Agrocanarias, que el ICCA organiza en la sede de Presidencia del Gobierno, en Tenerife.

Las muestras se juzgan en seco en la fases visual-olfativa y, también, mezclados con la misma proporción de agua, un elemento considerado neutro porque no altera la propiedades del producto en la fase gustativa.

Las producciones optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias, que solo podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local, elaborado en su totalidad con producto del archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata.

Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, que juzga el envase y etiquetado de los productos.

Además de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación - siempre que ésta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro, mientras que las producciones de 80 a 90 puntos recibirán una Medalla de Oro y las que sumen al menos 75 obtendrán una Medalla de Plata.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, explica que este certamen se enmarca en la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada que desarrolla el Ejecutivo regional y forma parte de las acciones de la Consejería que persiguen potenciar la producción, el consumo y la comercialización del gofio.

Este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido al gofio tradicional.

EL APURÓN:

LOS LLANOS CELEBRA LAS I JORNADAS AGROGANADERAS Y DE ALIMENTACIÓN

El Museo Arqueológico Benahoarita acoge esta semana de 17:00 a 20:00 horas un completo programa de charlas temáticas sobre cultivos específicos y productos agroganaderos.



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



Jornadas agroganaderas y de alimentación en Los Llanos.

La Palma y, en particular el Valle de Aridane, cuenta con un tejido socioeconómico estrechamente vinculado al sector primario que requiere, entre otras cuestiones, modelos de gestión consensuados y orientados a crear nuevos canales de comercialización, conciliar la producción convencional con las nuevas tendencias del mercado en torno a productos ecológicos y saludables, recuperar cultivos rentables y definir estrategias de trabajo con perspectivas de futuro. Un conjunto de factores que han motivado a la concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane a organizar esta semana las I Jornadas Agroganaderas y de Alimentación.

Un encuentro abierto a la participación de profesionales y del público en general inaugurado en la tarde noche de ayer por la alcaldesa del municipio, Noelia García Leal, y en el que la regidora municipal mostró su firme convicción de que “el desarrollo insular pasa indisolublemente por impulsar fórmulas mixtas que generen empleo y riqueza, garanticen la pervivencia y consolidación de la agricultura y la ganadería como señas de identidad de nuestro pasado, presente y futuro, y convivan con el desarrollo turístico, comercial y de servicios para ofrecer a las generaciones presentes y venideras las oportunidades que nuestra tierra necesita y se merece”.

Las jornadas se celebrarán a diario hasta este jueves, día 16 de junio, en el Museo Arqueológico Benahoarita de Los Llanos de Aridane, en horario de 17:00 a 21:00 horas abordando cada día cuestiones de vital importancia para



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

productos tan significativos como el plátano, el aguacate, la almendra y la miel o el queso palmero.

De hecho, el plátano ha sido el producto estrella de la jornada de este lunes en la que se han abordado cuestiones relacionadas con el “Cultivo de la Platanera” y el “Futuro del Plátano en Canarias”. Ponencias que han corrido a cargo del profesor de la Escuela de Capacitación Agraria, Ricardo Lorenzo Rodríguez, y del propietario de Recreación de Ecosistemas y Ecofinca Platanológico, Fran Garlaz.

El aguacate será el protagonista de las jornadas de hoy martes, que contarán con la intervención de Javier Guerra Díaz, director comercial de Macaronesia Aguacates, responsable de impartir la ponencia sobre el “Futuro de la comercialización del Aguacate” y “El aguacate, manejo ecológico”, una charla dirigida por Andrés Rodríguez Batista, técnico del Extensión Agraria del Cabildo Insular de La Palma.

El miércoles 15 la tarde se dedicará a debatir las perspectivas de presente y futuro de dos productos de gran calidad y valor nutricional, como son el almendro y la miel. La primera de las conferencias se desarrollará de 17:00 a 18:30 y en la misma, impartida por Jesús Líbano, técnico de Ader La Palma, se profundizará en las perspectivas de “Recuperación de los almendros en La Palma”. La segunda ponencia tendrá lugar de 18:30 a 20:00 horas y girará en torno a la “Extracción y envasado de la Miel” impartida por Isidro Concepción, el gerente de Destiladera SL, y el apicultor Elías González San Juan.

Las I Jornadas Agroganaderas y de Alimentación finalizan el jueves, coincidiendo con la apertura de la XXII Feria Agrícola, Artesana y Ganadera de las Fiestas Patronales en honor a Nuestra Señora de Los Remedios, con una tarde temática dedicada al queso palmero en la que los asistentes abordarán de la mano de la técnico vetereriano de Avapal, Rosi Santana, algunos de los aspectos más relevantes del “Libro Genealógico de la Vaca Palmera”. Asimismo, también intervendrán el técnico veterinario del Consejo Regulador de la DO Queso Palmero, Alejandro Escuder, que impartirá la ponencia “Queso Palmero: tradición y actualidad” y que dará paso a César



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

Bravo, veterinario y secretario de la Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera que analizará el “Pasado, presente y futuro de la cabra palmera”.

Tanto Noelia García como la concejal responsable del área de Agricultura del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, Mónica Rodríguez, valoraron los efectos beneficiosos que supone “crear puntos de encuentro, diálogo y debate que, como estas jornadas, nos permitan aunar posturas y evaluar el potencial, rentabilidad y mejoras que es necesario introducir a la hora de plantearnos las perspectivas reales y de crecimiento de cada uno de estos sectores y subsectores productivos, que además juegan un papel estratégico en el conjunto de la comarca del Valle de Aridane y que gozan de un potencial de empleo y empleabilidad que debemos poner en valor”.

HIPERDINO SEGUIRÁ TRABAJANDO CON LOS PRODUCTORES LOCALES QUE SUMINISTRAN A HIPERCENTRO

El Cabildo ha mediado entre la cadena y los agricultores para alcanzar este objetivo



Reunión del Cabildo con Hiperdino

El Cabildo de La Palma ha llevado a cabo una serie de contactos con representantes de la cadena Hiperdino para que los supermercados de esta firma sigan comercializando los productos agrícolas de la Isla. El Cabildo responde así a la incertidumbre suscitada entre determinados colectivos 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

agricultores tras la reciente adquisición de los establecimientos Hipercentro por parte de Hiperdino.

Los contactos se han manteniendo a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, con el consejero José Basilio Pérez, y por Sodepal, en su encomienda de comercialización, en la persona de Facundo Cabrera.

En un primer momento se mantuvo una reunión entre agricultores de Hipercentro y representantes de la Consejería, junto a Sodepal y a Cocampa, donde se hizo evidente la preocupación de los agricultores por la nueva situación que se iba a producir. A raíz de esta reunión se produjo un primer contacto en la central de compras de Hiperdino en Güímar, en la isla de Tenerife, con representantes de la firma, donde se les transmitió la posibilidad de asumir a los agricultores que trabajan con Hipercentro.

Días después, y a petición de José Basilio Pérez, se produce una nueva reunión, esta vez en el propio Cabildo de La Palma, con Juan Carlos Gago –director comercial- y con Francisco Padilla –Jefe de Categoría de Frutas-, donde se da cuenta de la predisposición de aumentar el número de agricultores de hortalizas para todos sus establecimientos, así como de productos agrotransformados.

De las reuniones celebradas concluyen “la total predisposición por parte de la cadena de supermercados no solo a continuar con la compra de productos palmeros en sus establecimientos actuales, sino además a recibir, a través de Sodepal, a los agricultores que suministraban a Hipercentro”, explica José Basilio Pérez, quien agradece la actitud positiva mostrada por la cadena. Se trata de productos como papas, calabacines, pimientos, tomates, cebollas, lechugas, además de vinos, quesos, mojos, mieles, gofios y cervezas, entre otros.

En la dinámica de trabajo de estas reuniones se ha tratado la fórmula de servicio a través de Sodepal, por la imposibilidad de que la central de compras admita a los agricultores a título individual. De hecho, dado el interés mostrado por parte del Cabildo y de la preocupación de los agricultores, Hiperdino está preparando dicha central de compras en una



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

nave industrial en Buenavista (Breña Alta) para poder recibir tanto a los productos palmeros como a sus importaciones.

COAG:

14-07-2016 | COAG RECLAMA AL MINISTERIO LA CONVOCATORIA URGENTE DE LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DEL CONVENIO PARA LA VALORIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



Alcampo se suma a la "venta a pérdidas" iniciada por DIA, ofertando aceite a 2,18€/l, muy por debajo de los precios en origen y los costes de producción

- *"Es inaceptable que cadenas de supermercados que firmaron el convenio para valorizar el aceite de oliva lo utilicen ahora como producto reclamo, vendiendo a pérdidas y banalizando su imagen", ha subrayado Gregorio López.*

Madrid, 14 de junio de 2016. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha solicitado hoy por carta al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que convoque con carácter urgente la Comisión de Seguimiento del Convenio para la valorización y mejora de la calidad del aceite, rubricado en enero de 2014 para promover la colaboración de toda la cadena, desde la producción hasta la comercialización, en apoyo del aceite de oliva en todos los foros y con todos los medios posibles.

Alcampo se ha sumado a la "venta a pérdidas" iniciada por DIA, (de la que ya dimos cuenta a la Agencia de Información y Control Alimentarios el pasado viernes para que se investigue una posible venta a pérdidas), lanzando una agresiva oferta de aceite de oliva de la marca "Ábaco", a 2,18€/l, un céntimo



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

por debajo de la realizada por DIA y muy por debajo de los precios en origen actuales (2,60€) y de los costes de producción de un litro de aceite de oliva (2,30€). “Es inaceptable que cadenas de supermercados que firmaron el convenio para valorizar el aceite de oliva lo utilicen ahora como producto reclamo, vendiendo a pérdidas y banalizando su imagen. El Gobierno tiene que poner freno a estas prácticas que dañan seriamente la imagen y rentabilidad de un sector, básico para grandes áreas rurales de nuestro país”, ha subrayado Gregorio López, responsable del sector del olivar de COAG.

Durante la reunión de esta tarde del Observatorio de la Cadena Alimentaria del Ministerio de Agricultura, COAG insistirá en esta petición, para que se convoque esta comisión y se active el sistema de vigilancia de precios anormalmente bajos en aceite de oliva con el objetivo de investigar todas las ofertas que tiren los precios por debajo de costes e impedir que se menoscabe la imagen del aceite de oliva, utilizándolo como “gancho comercial” para atraer a consumidores a los supermercados. “Rechazamos rotundamente que se utilice el esfuerzo de todo un sector por la calidad para ganar clientes. No es ético y en muchos casos tampoco es legal, caso de la venta a pérdidas”, ha puntualizado López.

Los aceites de oliva son el tercer producto agroalimentario más exportado por nuestro país, con un 10% de las ventas totales de nuestra agroindustria. Esto es sólo posible gracias a la tradición olivarera y los vastos campos dedicados a tal fin: 2.500.000 hectáreas del olivar más diverso y productivo del mundo, 340 millones de olivos, que supone la superficie de oliva más extensa del planeta.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

DISPOSICIONES GENERALES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

1858 DECRETO 71/2016, de 6 de junio, que modifica el Decreto 104/2014, de 6 de noviembre, por el que se establecen los precios públicos a satisfacer por las personas usuarias de los servicios que



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

ofrecen las Residencias de las Escuelas de Capacitación Agraria de la Comunidad Autónoma de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/114/001.html>

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

1862 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 8 de junio de 2016, del Director, por la que se requiere la subsanación de las solicitudes presentadas al amparo de la Resolución de 29 de diciembre de 2015, por la que se convocaron anticipadamente para el ejercicio 2016 las subvenciones destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

BOC - 2016/114. Miércoles 15 de Junio de 2016 - Anuncio 1862

BOC - 2016/114. Miércoles 15 de Junio de 2016
- Anuncio 1862

Anterior Siguiente BOC Nº 114. Miércoles 15 de
Junio de 2016 - 1862 ATENCION. La versión
HTML de este documento no es oficial.

Ver

www.gobiernodecanarias.org

en Vista
previa por
Yahoo