

JUEVES 21 DE JULIO DE 2016

EL DÍA:

¿LECHE PARA TODOS?

El 26 de julio el Gobierno de Canarias pretende dar con la clave para salvar la ganadería local, contentar a las industrias y garantizar el abastecimiento.



M. Grillo/C. Izquierdo, Tenerife

Duele que hoy día se hable de tirar comida en una sociedad necesitada. Y más cuando se trata de un bien de lujo: leche fresca. Esta noticia, destacada hace días por el digital Tenerifeahora.com, sí que no es nueva pero ha colmado el vaso de la paciencia de algunos ganaderos que penden del hilo de pagos de industrias, esperan plazos tardíos de subvenciones para mantener su negocio y se debaten entre la desinformación al consumidor que aún se sufre a día de hoy.

El programa "Un día más" de El Día Televisión sentó a ganaderos, asociaciones, dialogó con administraciones e incluso con ONG dedicadas a la recepción y distribución de alimentos. Todo este caldo de cultivo cuaja si habla una pieza clave de esta compleja receta: los queseros, quienes también aportaron su lectura. Será, informa la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, el próximo día 26 cuando, al fin y tras años de espera, se tomen nuevas medidas administrativas que recojan viejas reivindicaciones del sector y den un giro a esta historia tantas veces narrada.



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

Para entender por qué se ha llegado a este punto, analizamos las razones del desencuentro, exponiendo todas las visiones.

Víctor Gutiérrez es un ganadero que, desde abril, tira de 2.500 a 3.000 litros de leche semanales de su cabaña de vacas ubicada en Los Baldíos (La Laguna). Un cambio de planes de su comprador principal le descuadró el sistema de trabajo que, por tratarse de animales, no puede modificar de forma inmediata y le obligó a deshacerse del alimento para no perder la capacidad de cara al siguiente ordeño.

Heraclio del Castillo, el ganadero con más cabezas de bovino en Tenerife, tira a su vez 400 litros de leche fresca a diario desde su cabaña en Fasnia. Estas dos personas pertenecen al grupo de tan solo 12 propietarios de granjas profesionales de leche de Tenerife y no se sienten representadas por el principal colectivo del sector, Agate (Asociación de Ganaderos de Tenerife).

En estos dos casos, no hay conexión con la industria quesera, y sí malestar por verse con miles de litros sin colocar en el mercado. "La excusa - coinciden- es que no pueden pagar". El recorrido es corto, aseguran estos profesionales, pero hasta ahora nadie había hecho la pregunta de forma tan abierta: "¿Quién y cómo sustituye la leche fresca por la leche en polvo?". La cuestión tiene relevancia porque este producto aún sigue financiado por el REA (Régimen Específico de Abastecimiento). "Queremos saber -apunta Gutiérrez- quién podría hacer queso con leche en polvo, pues la ley admite esta posibilidad, pero solo en una proporción de un cinco por ciento".

Enemigos de la leche fresca. Pero no todos llevan el discurso hasta estos extremos, y coincide precisamente con quien trabaja las cabañas de ganado y lleva la cadena alimentaria hasta las queserías. Es el caso de Pedro Molina, presidente de Agate y de la Cooperativa La Candelaria. Resulta tajante en esta respuesta: "No conozco a nadie que ponga leche en polvo al queso". Molina pide unidad: "Si los canarios nos peleamos entre nosotros en vez de combatir la importación, nuestros competidores se reirán en nuestra cara".

La ruptura de la cuota láctea ha permitido que países menos pudientes dentro de la UE produzcan leche fresca sin límites. En el Archipiélago han desaparecido a tenor de esta circunstancia industrias de forma paulatina pero "siguen dándose ayudas de forma anacrónica", analiza Molina. Tal es el caso, a su juicio, de la ayuda a la leche en polvo por parte del REA. La solución,



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

expone con claridad, estriba en retirarla y dedicarla al sector primario de Canarias.

Otro de los "enemigos": el queso de importación. Molina cuestiona "por qué se vende sin pudor la *tipología Gouda y tipo manchego* abaratando precios hasta 2,40 céntimos el kilo". Para más obstáculos, los plazos económicos. Cada 28 días llegan las ayudas del REA, pero los ganaderos no las reciben en tiempo y forma cuando se trata del apoyo financiero estatal. Junto al añadido de que las ayudas a la producción local se pagan siempre a final de mes, "que genera una brecha insalvable que nos impide competir".

Los ganaderos aseguran que, "a pesar de cobrar a 48,50, nos las vemos para producir".

La responsabilidad del consumidor. El quesero y ganadero José Luis Jurado añade otro agente que puede cambiar la situación: el consumidor. "Los canarios tenemos que ser conscientes del valor de nuestros productos, y estar dispuestos a pagar más por ellos".

Sobre estas peticiones y críticas, ha respondido el Gobierno canario. Según David de Vera, director general de Ganadería: "El consumidor tiene el derecho de saber qué llega a su hogar. Si es leche en polvo reconstituida o fresca y procedente de ganado ovino, caprino o vacuno". Por eso, han anunciado que el próximo día 26 "habrá cambios históricos. Atajaremos ese posible y supuesto fraude con quesos a través de controles que llevará a cabo el ICCA (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria), controlaremos el etiquetado...". Y habrá más: "Nos plantearemos actualizar las ayudas y redirigirlas a quienes más lo necesiten".

La clave, señala De Vera, está en "hacer un documento sensible y flexible para adaptar la capacidad de producción con la importación, es decir, una fluctuación entre el Posei y el REA que se reajuste en función de la realidad".

LA PAPA BONITA, GRAN PROTAGONISTA EL FIN DE SEMANA EN LOS REALEJOS

Esta cita, que cumple su quinta edición, acoge el sábado, desde las 16:00 horas, en la plaza de San Agustín, degustación de postres, títeres, cocina en vivo, cata y la fiesta "De vinos y papas".



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



La papa bonita, gran protagonista el fin de semana en Los Realejos

La plaza de San Agustín de Los Realejos acoge este sábado, 23 de julio, la V Muestra Gastronómica de la Papa Bonita, que incluye desde las 16:00 horas una degustación de postres, títeres, cocina en vivo para niños, cata comentada y la gran fiesta "De vinos y papas" en la que se espera superar las 6.000 consumiciones de la pasada edición y donde no faltará la música.

El alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, presentó ayer en la propia plaza el conjunto de actividades previstas para este sábado, junto a la concejala de Turismo, Carolina Toste, el presidente del Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen del Valle de La Orotava, Jesús Corvo, y el presidente de la Asociación La Papa Bonita y Cultivos Tradicionales de Icod el Alto, Anatolio Luis Domínguez.

El edil invitó a "disfrutar de un evento en el que por encima de todo está la promoción gastronómica de dos de los productos más singulares y distintivos de la huerta y la mesa realejeras, como son las papas y los vinos, pero en el que no faltará un buen aderezo de cultura pensando en todos los públicos, desde los más pequeños hasta los mayores".

Carolina Toste señaló que "esta muestra gastronómica, centrada en esta ocasión en una sola jornada, ha consolidado ya su éxito y aspira a seguir creciendo". Agradeció "el trabajo de los empleados municipales así como el apoyo que prestan tanto el Consejo Regulador de Vinos de esta comarca, como la Asociación La Papa Bonita, los seis establecimientos de restauración y las siete bodegas participantes, además del Cabildo de Tenerife a través de Turismo de Tenerife y la Fundación Tenerife Rural y los artistas y colaboradores, indispensables para el desarrollo de esta iniciativa".



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

16:00 horas: Cocina en vivo de postres con degustaciones gratuitas, a cargo del prestigioso repostero realejero Pedro Rodríguez Dios.

17:00 horas: El peque rincón de la papa bonita, a cargo de Bolina-Teatro de Títeres. Los amigos de San Borondón vienen de visita para conocer uno de los cultivos más antiguos de las Islas Canarias.

17:30 horas: ¡1, 2, 3!... ¿Dime qué papa es? Los niños y niñas mostrarán a los amigos de San Borondón algunas de las variedades de papas antiguas de Canarias.

18:00 horas: La cocina de la papa para niños. La cocina de la Asociación de Cosecheros de Papa Bonita y Cultivos Tradicionales de Icod el Alto, se pone manos a la obra para enseñar a todos los niños y niñas a preparar este rico alimento y a condimentarlo con un sabroso mojo canario

19:00 horas: Taller práctico de reconocimiento de las variedades de la papa bonita, así como cata comentada para el público asistente, a cargo del director del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife y Jefe del Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, Domingo Ríos Mesa. La cata de vinos correrá a cargo de expertos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valle de La Orotava.

19:00 horas: Gran Fiesta de Vinos y Papas de Los Realejos. Se podrá disfrutar de la Papa Bonita, los Vinos de la Denominación de Origen Valle de La Orotava y la gastronomía más creativa de restauradores de Los Realejos, junto con la música de Mapa Sonoro, Dj Pureta's Party y el grupo grancanario Los Salvapantallas.

Restaurantes y bodegas

Los establecimientos participantes son: Restaurantes TR Me Gusta (bonita colorada), El Trébol (azucena blanca), Parrilla García (ojo de perdiz), El Acueducto (azucena negra), La Mascletá (bonita negra) y Casa Julio (bonita blanca).

Bodegas La Haya, La Suertita, Volcán de Caramujo, Juan Dios, Valle Oro, Los Güines y Socorro Fuentes.



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:

FOSFATO DIAMÓNICO PARA COMBATIR A LA MOSCA DEL OLIVO

La Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento lo está entregando durante estos días a los agricultores del municipio

La Agencia de Desarrollo Rural del Ayuntamiento está entregando durante estos días a los agricultores del municipio el atrayente alimenticio de fosfato diamónico y las instrucciones necesarias para usarlo creando trampas con botellas de plástico en la lucha contra la mosca del olivo. El uso de este remedio permite minimizar la aplicación de otro tipo de productos fitosanitarios que podrían resultar perjudiciales tanto para la salud como para el medio ambiente.

DIARIO DE AVISOS:

INVESTIGAN A UNA PAREJA POR ROBAR 40 KILOS DE AGUACATE EN UNA FINCA DE ICOD DE LOS VINOS



Imagen de archivo de otro robo de aguacates. | DA



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 hombre y una mujer de 48 y 41 años, ambos vecinos de Buenavista del Norte, están siendo investigados como presuntos autores de un delito de hurto cometido en el municipio de Icod de los Vinos, según una nota de la Guardia Civil.

Los hechos ocurrieron en una finca agrícola situada en el Camino de Las Cabezas, donde sustrajeron 40 kilos de aguacates por valor de 120 euros. Los aguacates fueron sustraídos en varias ocasiones y ya han sido recuperados.

En otro servicio, un vecino de Santa Cruz de 58 años ha sido detenido como presunto autor de un delito de robo con fuerza en las cosas cometido en un mirador situado en el municipio de La Orotava.

Los hechos ocurrieron el pasado 11 de junio, cuando esta persona sustrajo una mochila que contenía efectos personales y 20 euros del interior de un coche en el mirador de Las Cañadas del Teide.

CANARIAS 7:

INVESTIGAN A UNA PAREJA POR ROBAR 40 KILOS DE AGUACATE EN UNA FINCA DE ICOD DE LOS VINOS

Un hombre y una mujer de 48 y 41 años, ambos vecinos de Buenavista del Norte, están siendo investigados como presuntos autores de un delito de hurto cometido en el municipio de Icod de los Vinos, según una nota de la Guardia Civil.

Los hechos ocurrieron en una finca agrícola situada en el Camino de Las Cabezas, donde sustrajeron 40 kilos de aguacates por valor de 120 euros. Los aguacates fueron sustraídos en varias ocasiones y ya han sido recuperados.

En otro servicio, un vecino de Santa Cruz de 58 años ha sido detenido como presunto autor de un delito de robo con fuerza en las cosas cometido en un mirador situado en el municipio de La Orotava.



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 hechos ocurrieron el pasado 11 de junio, cuando esta persona sustrajo una mochila que contenía efectos personales y 20 euros del interior de un coche en el mirador de Las Cañadas del Teide.

En Arico, un varón de 37 años ha sido detenido como presunto autor de un delito de robo con fuerza en las cosas en el interior de una vivienda, a la que accedió junto a otra persona forzando una ventana y en la que sustrajo 100 euros.

CANARIAS 24 HORAS:

LOS REALEJOS OFRECE ESTE SÁBADO VINOS Y PAPAS ADEREZADOS CON CULTURA PARA SUPERAR LAS 6.000 CONSUMISIONES

Los Realejos/ Desde las 16:00 horas en la plaza de San Agustín habrá degustación de postres, títeres, cocina en vivo, cata comentada y la fiesta 'De vinos y papas' con música.

Este sábado 23 de julio se celebrará en la plaza de San Agustín la V Muestra Gastronómica de la Papa Bonita, que incluye desde las 16:00 horas una degustación de postres, títeres, cocina en vivo para niños, cata comentada y la gran fiesta 'De vinos y papas' en la que se espera superar las 6.000 consumisiones de la pasada edición y donde no faltará la música.

El alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, presentó este miércoles 20 de julio en la propia plaza el conjunto de actividades previstas para este sábado junto a la concejala de Turismo, Carolina Toste, el presidente del Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen del Valle de La Orotava,



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

Jesús Corvo, y el presidente de la Asociación La Papa Bonita y Cultivos Tradicionales de Icod el Alto, Anatolio Luis Domínguez.

El edil invitó a "disfrutar de un evento en el que por encima de todo está la promoción gastronómica de dos de los productos más singulares y distintivos de la huerta y la mesa realejeras, como son las papas y los vinos, pero en el que no faltará un buen aderezo de cultura pensando en todos los públicos, desde los más pequeños hasta los mayores, para hacer de ésta una jornada lo más participativa posible en el marco de un entorno de San Agustín que viste sus mejores galas con motivo de las presentes fiestas en honor a Nuestra Señora del Carmen".

Indicó Carolina Toste que "esta muestra gastronómica, centrada en esta ocasión en una sola jornada, ha consolidado ya su éxito y aspira a seguir creciendo". Agradeció "el trabajo de los empleados municipales así como el apoyo que prestan tanto el Consejo Regulador de Vinos de esta comarca, como la Asociación La Papa Bonita, los seis establecimientos de restauración y las siete bodegas participantes, además del Cabildo de Tenerife a través de Turismo de Tenerife y la Fundación Tenerife Rural y los artistas y colaboradores, indispensables para el desarrollo de esta iniciativa".

Programa de actos:

- 16:00 horas: Cocina en vivo de postres (uno de ellos con papa bonita) con degustaciones gratuitas, a cargo del prestigioso repostero realejero Pedro



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

Rodríguez

Dios.

- 17:00 horas: El peque rincón de la papa bonita, a cargo de Bolina-Teatro de Títeres. Los amigos de San Borondón vienen de visita para conocer uno de los cultivos más antiguos de las Islas Canarias. La Roca Palicosa que todo lo sabe y es muy parlanchina contará a La pequeña Bolina y su inseparable amigo Taoro todo sobre la papa bonita.
- 17:30 horas: ¡1, 2, 3!... ¿dime qué papa es? Los niños y niñas mostrarán a los amigos de San Borondón algunas de las variedades de papas antiguas de Canarias y sus características y todos tendrán la oportunidad de jugar a ver si son capaces de acertar qué papa es. Iniciativa también a cargo de Bolina.
- 18:00 horas: La cocina de la papa para niños. La cocina de la Asociación de Cosecheros de Papa Bonita y Cultivos Tradicionales de Icod el Alto, se pone manos a la obra para enseñar a todos los niños y niñas a preparar este rico alimento y a condimentarlo con un sabroso mojo canario
- 19:00 horas: Taller de variedades y cata comentada de papas bonitas y vinos del Valle de La Orotava. Taller práctico de reconocimiento de las variedades de la papa bonita, así como cata comentada para el público asistente, a cargo del director del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife y Jefe del Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, Domingo Ríos Mesa. La cata de vinos correrá a cargo de expertos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valle de La Orotava.
- 19:00 horas: Gran Fiesta de Vinos y Papas de Los Realejos. Se podrá



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

disfrutar de la Papa Bonita, los Vinos de la Denominación de Origen Valle de La Orotava y la gastronomía más creativa de restauradores de Los Realejos, junto con la música de Mapa Sonoro, Dj Pureta's Party y el grupo grancanario Los Salvapantallas.

LOS COSECHEROS, AYUNTAMIENTO Y GMR COINCIDEN EN PRONOSTICAR UN BUEN AÑO PARA LAS CASTAÑAS DE ACENTEJO



La Matanza de Acantejo/ Todos los indicadores agrícolas apuntan a una buena cosecha, "aunque lo mejor es saber que todo el producto canalizado tendrá garantizado una excelente salida comercial, lo que implica un beneficio directo para los cosecheros".

A falta de unos meses para que las primeras Castañas de Acantejo lleguen a los puntos de venta, tanto el Ayuntamiento de La Matanza de Acantejo, como la empresa GMR (Gestión del Medio Rural) y los Cosecheros de Castañas 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

Acentejo, auguran una buena campaña para este subsector, tanto por las previsiones agrícolas de contar con una más que respetable cosecha, como por el hecho de contar con todas las garantías de la mejor comercialización posible para los productores de castañas vinculados a la Asociación.

La experiencia acumulada en años anteriores, y en especial la desarrollada durante el pasado año tras la firma del convenio de comercialización suscrito con GMR, ha logrado posicionar con criterios de calidad el producto en numerosos puntos de venta de Tenerife, logrando que el consumidor identifique la marca "Castañas de Acentejo" y la asocie con un "producto de la tierra", nuestro y de calidad inmejorable. Todo eso se convierte en un incentivo, en un estímulo adicional para que los propietarios de castaños tomen conciencia de la rentabilidad que tienen sus árboles y recuperen su cultivo, ya que a través de circuitos como el articulado a través de la Asociación de Cosecheros de Castañas se está logrando que "ni una sola castaña se quede sin vender, es decir, que toda la producción tiene salida comercial"

Los datos del pasado año van en apoyo de esta previsión tan optimista, en la medida en la que dieron salida con rapidez a más de los 15.000 kg de castañas recogidos, que contaron con una excelente visibilidad en los puntos de venta, que también se vieron incrementados al abrirse nuevos canales de distribución. Además, la centralización de la comercialización ha posibilitado



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 cobró mucho más rápido para los cosecheros, que han recibido sus beneficios justo cuando la temporada del producto llega a su fin a primeros de diciembre.

Actualmente la Asociación cuenta con 55 socios que abastecen el mercado, existiendo un buen margen de demanda para acoger a nuevos cosecheros que quieran sumarse a la iniciativa.

LA MEJOR GASTRONOMÍA LOCAL Y LOS MEJORES VINOS CITAN EN TEGUESTE CON LA INICIATIVA "TEGUESTEANDO CON VINOS"

Teguste/ El municipio de Teguste acoge este viernes, dentro del programa de "Los Viernes de julio", una iniciativa destinada a conjugar los vinos del municipio y las mejores tapas.

"Tegusteando con Vinos", que tendrá lugar en la calle Prebendado Pacheco del casco de la Villa, reunirá desde las 20:00 horas hasta las 00:00 horas los mejores caldos y las mejores tapas de Teguste, en una increíble oportunidad para poner a prueba los sentidos.

Un total de 12 bodegas (Bodega El Lomo, Bodegas Marba, Bodega La Isleta, Bodega El Trago, Bodega San Gonzalo, Bodega Llano El Pino, Bodega Marcelo, Bodega Laudelino, Bodega Fernando, Bodega Viña Barreto, Bodega



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

L'Ambora y Bodega La Cueva) participarán en esta iniciativa que refuerza la posición de la marca "Tegueste, Villa entre Viñedos".

Junto con las bodegas estarán presentes un total de 10 restaurantes, como serán Restaurante El Portezuelo, Brasas El Parral, Tasca La Enredadera, Mencey Tegueste, Granja El Castillejo, Flor de Azafrán, La receta de mi abuela, Pastelería Artesanal Federico del Pino, Tasca La Viña y El Consentido.

La campaña municipal "Los viernes de julio", organizada también por la Asociación de Empresario de la Villa de Tegueste (ASEVITE), El mercadillo del Agricultor y Artesano de la Villa, la Asociación Cultural y Recreativa Boyeros Villa de Tegueste (AGUAVITE) y la Asociación de Viticultores de Tegueste (AVITE); tiene como objetivo promocionar y dinamizar el sector comercial a través de la puesta en marcha de una serie de actividades y acciones promocionales que ayuden a fomentar las compras y, a su vez, captar nuevos clientes, además de consolidar de forma gradual el desarrollo comercial de la Villa teguestera y que sirva de apoyo al tejido empresarial del municipio.

La campaña pretende fomentar el consumo en los comercios de la Villa y dinamizar el sector y potenciar la Zona Comercial Abierta. Además, persigue ampliar el catálogo de acciones que tradicionalmente se llevan a cabo en los meses de verano presentando un programa de actuaciones de dinamización que trascurren de forma paralela y permitan ser un atractivo más para pasar



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 día en Tegueste potenciando el consumo tanto comercial como de restauración y ocio.

El alcalde de Tegueste, José Manuel Molina, asegura que el objetivo de esta campaña es "fomentar una serie de iniciativas que se vayan consolidando de forma gradual y que, en su conjunto, potencien el desarrollo comercial, social y cultural de la Villa teguestera".

Molina destaca que "vivimos en la era de la globalización, con sus ventajas y defectos; sin embargo, en nuestra Villa hemos logrado que sobreviva la personalidad y el sentido de la cultura creada a lo largo de siglos. En esto ha tenido mucho que ver la fusión social que, continuamente, se produce entre los antiguos y nuevos vecinos dispuestos a tomar lo mejor del progreso a la vez que a defender las tradiciones y buenas costumbres de Tegueste".

Además, afirma que "para eso, hay que disponer de una economía activa, socialmente integrada y que, a su vez, repercuta directamente en el municipio y en su calidad de vida. Tegueste ofrece a sus vecinos una capacidad comercial competitiva, basada en el sacrificio personal de los pequeños empresarios y en la bondad de sus productos, a la altura de los mejores de la isla. Si queremos mantenernos como un municipio que es vanguardia y ejemplo de coherencia social en muchos proyectos, tenemos



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

que defender lo nuestro; el consumo local es primordial en esta época de crisis".

Por todo ello, el alcalde teguestero hace un llamamiento a los vecinos del municipio, ya que "entre todos podemos dinamizar la economía de Tegueste, comprando y disfrutando de la calidad de lo nuestro en cada uno de los barrios. Los que vivimos aquí seremos los primeros beneficiados".

QUINTERO GARANTIZA QUE MANTENDRÁ EL LABORATORIO QUE REALIZA LOS CONTROLES OFICIALES DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Canarias/ El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha manifestado hoy en el Pleno del Parlamento de Canarias su apuesta firme por garantizar el mantenimiento del laboratorio acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en Canarias para realizar los controles oficiales de residuos de productos fitosanitarios.

Según ha explicado, los controles oficiales de este tipo de residuos los realiza la Dirección General de Agricultura a través de una encomienda con el laboratorio del Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), el único acreditado en las islas para cumplir con el Plan Nacional de Vigilancia y Utilización de productos fitosanitarios. "Es una labor que nos parece fundamental para nuestros agricultores, con lo que vamos a seguir apostando por que el archipiélago cuente con un laboratorio acreditado", insistió.



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

Quintero, que explicó que las instalaciones y el personal pertenece a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas pese a que estén integrados en el ITC, informó de que, para este año, la encomienda realizada por la Dirección General de Agricultura tiene una dotación presupuestaria de 238.500 euros.

"El laboratorio no solo realiza ese control oficial", manifestó, "sino que, además, da servicio a otras administraciones como el Cabildo de Gran Canaria, además de a particulares y otras empresas". El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias aseguró que, además, su departamento realiza a través de este laboratorio estudios trasnacionales como el llevado a cabo con los productos locales y de importación, un análisis que ha demostrado que los productos de Canarias tienen mucha menos presencia de fitosanitarios que los importados, "algo que certifica que la calidad de lo que se da en las islas es mucho mayor".

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

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

2499 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 12 de julio de 2016, del Director, por la que se incrementa el crédito asignado en la Resolución de 29 de diciembre



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 2015, destinados a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el período de programación 2014-2020, submedida 3.2 "Apoyo a las actividades de información y promoción realizadas por grupos de productores en el mercado interior".

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/140/006.html>

2500 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 13 de julio de 2016, del Director, por la que se resuelven provisionalmente las subvenciones de la submedida 3.2 "Apoyo a las actividades de información y promoción realizadas por grupos de productores en el mercado interior" convocadas por Resolución de 29 de diciembre de 2015, destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el período de programación 2014-2020.

BOC - 2016/140. Jueves 21 de Julio de 2016 - Anuncio 2500

BOC - 2016/140. Jueves 21 de Julio de 2016 - Anuncio 2500

Anterior Siguiente BOC Nº 140. Jueves 21 de Julio de 2016 - 2500 ATENCION. La versión HTML de este documento no es oficial. Para obtener una versión oficial, debe descargar el archivo en formato PDF.

Ver
www.gobiernodecanarias.org

en Vista
previa por
Yahoo