



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

JUEVES 04 DE AGOSTO DE 2016

EL DÍA:

EL MERCADO DE LA LAGUNA OBTIENE UNA SUBVENCIÓN PARA MEJORAS

El plan de ayudas, impulsado por Cámara de Comercio de España y el Estado, que supondrá una subvención de 68.896 euros.



La Laguna se beneficiará de una ayuda de 68.896 euros para sufragar los gastos de un proyecto de mejora en el Mercado municipal, cuyo importe total es de 82.231,09. El proyecto, que fue coordinado por la Concejalía de Obras e Infraestructura, tenía como objetivo la mejora de instalaciones y equipos de climatización.

Esta noticia, que adelantaron el miércoles la Cámara de Comercio de España y la Secretaría de Estado de este mismo ámbito, supone un apoyo al Mercado que, como apunta el concejal responsable, Zebenzuí González, "es uno de los principales valores de la ciudad, y cualquier acción de mejora y modernización de sus instalaciones contribuye a que se pueda prestar un servicio de mayor calidad a los usuarios".

El Ayuntamiento de La Laguna presentó en su día tres proyectos a la convocatoria pública promovida por las Cámaras de Comercio y sus consejos autonómicos y regionales para la concesión de ayudas destinado a la ejecución de planes singulares promovidos por terceras entidades orientadas a la modernización comercial en zonas de gran afluencia turística o municipios con régimen de libertad de apertura.



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

Uno es el del citado Mercado, que ha sido parcialmente aprobado, y los otros dos correspondían a la peatonalización de la calle Núñez de la Peña fase II y a la instalación de un punto de recarga para vehículos eléctricos en el aparcamiento de Las Quinteras y elementos de control-barreras de seguridad para el mismo aparcamiento, que no lograron la ayuda solicitada.

Este presupuesto va destinado a cubrir el gasto de las obras de impermeabilización de la cubierta exterior del mercado (43.817,50 euros), la reparación del aire acondicionado (12.000 euros), el sistema de fabricación de hielo (5.270,82 euros), sistemas de cámaras de vigilancia y alarma (12.899,71 euros) y la cámara de refrigeración de carne (8.243,06 euros).

LAS JORNADAS "SABOREA LANZAROTE" REALZARÁN EL VALOR DEL PRODUCTO LOCAL

Congregar a expertos y profesionales que puedan departir sobre temáticas "tan variadas pero a la vez totalmente conectadas entre sí como el desarrollo sostenible, biodiversidad, diseño, paisaje, ecología, producto local, cultura gastronómica, soberanía alimentaria, tradición, sector primario o economía social" es el principal objetivo con el que nacen las 'Jornadas de Verano Saborea Lanzarote' que en su primera edición abordarán el enfoque Slow+Design.

Así lo dio a conocer ayer el consejero de Promoción Económica del Cabildo, Antonio Morales, durante la presentación de este evento que se celebrará el 10 de agosto en Bodegas El Grifo.

SÍ AL PROYECTO ERASMUS+ DE VITIVINICULTURA SOSTENIBLE

La Comisión Evaluadora de los Erasmus+ aprobó el proyecto presentado por el departamento de Industrias Alimentarias del IES La Guancha, denominado "Intercambio de experiencias europeas en vitivinicultura sostenible: enseñanza y divulgación".



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

Este proyecto, en el que participan como socios locales Avibo, la DOP Islas Canarias y la DO Ycoden Daute Isora, fue promovido, como centro coordinador, por el IES La Guancha y en el mismo participan como socios la Facultad de Ciencias e Ingeniería de la Universidad de Madeira y el Organismo de Desarrollo Territorial, Turismo, Patrimonio y Cooperación Europea de Beaume en Borgoña.

De entre los 141 proyectos presentados, solo aprobaron ocho, estando el de La Guancha entre los tres primeros por la valoración de su calidad y por la cuantía del presupuesto aprobado (109.180 euros), a ejecutar en dos años.

LA PROVINCIA:

EL GOBIERNO AUMENTA EL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS COLEGIOS

Se repartieron 169 toneladas de alimentos entre más de 44.000 estudiantes

El Gobierno aumenta el consumo de frutas y hortalizas en los colegios

El 81% de los colegios que ha participado en el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas ha conseguido que más del 75% de los estudiantes en este programa, desarrollado por el Gobierno de Canarias, con fondos propios y europeos, consuman más fruta. Según



un estudio de evaluación de este programa, el 98% de los coordinadores de esta iniciativa en los colegios declara haber observado alguna mejoría en la aceptación de la fruta por parte de los niños, y el 90% manifiesta que la acogida de los padres ha sido entre positiva y muy positiva.

En el marco de esta acción se han repartido 169.786 kilos de fruta y verdura a 44.443 escolares de entre 3 y 12 años. Cada estudiante ha percibido un total de 26 porciones y 3,82 kilos de estas producciones. Asimismo, han participado en esta actuación, dirigida a promover hábitos de vida saludables



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

y prevenir la obesidad y las enfermedades asociadas, un total de 170 centros públicos de Infantil y Primaria. Según datos extraídos de la encuesta realizada por el Ejecutivo canario a un total de 7.690 estudiantes y 1.575 docentes participantes en esta iniciativa, el 42,4% de los alumnos afirma que consume fruta a diario. El porcentaje que ingiere estas producciones tres o más veces a la semana es del 33,5%, mientras solo el 1,8% de los estudiantes no la consumen nunca. En este último caso se aprecia un porcentaje mayor en niños (2,2 %) que el de niñas (1,3%). Por otro lado, el consumo de verdura es significativamente menor al de fruta, ya que solo un 21,2% de los alumnos dicen hacerlo a diario. De las frutas entregadas a los escolares la sandía (93%) y el plátano (90,7%) son las frutas que más gustan; y la papaya y el tomate cherry, las que menos, con un 55,3% y 61,1%.

LA PLAYA DEL MAR DE NUBES

El ocio veraniego en Madrelagua incluye recogida de piñas y regada de papas

Juanjo Jiménez

La playa del mar de nubes



Lejos de las lapas también se está estupendamente en agosto, como ocurre en Madrelagua, lugar que a principios de mes y por su altura en la cota de los mil metros se queda en la misma linde de la playa del mar de nubes, ese punto entre la panza de burro y el mejor día de sol. Allí se margulla entre las marejadas de millo, se crean olas con aspersores que pintan un arco iris sobre las papas o se pescan ovejas pelibuey con una deliciosa pachorra.

Hay que trepar hasta los mil metros de altitud para que un principio de agosto cualquiera se pueda ver 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

LAS PASTORAS DEL BUEN QUESO

La familia Vizcaíno Guedes mantiene la tradición artesanal durante cuatro generaciones

Jacobo Corujeira

Las pastoras del buen queso



Galardón al mejor queso de Canarias, primer premio al semicurado de mezcla, al curado de mezcla y al de cabra... y no seguimos, porque la lista de trofeos obtenidos en lo que llevamos de 2016 por la Quesería del Buen Pastor daría para llenar varias páginas de este diario. Es el reconocimiento a una labor artesanal heredada de generación en generación. ¿Su secreto? Seguir pastoreando y elaborando los quesos con leche cruda y cuajo natural.

No hay quien la pare: María del Pino Guedes nunca deja de prensar el queso, ni siquiera mientras trata de...

DIARIO DE AVISOS:

“LOS GANADEROS APLAUDIMOS LA NUEVA LEY DEL SUELO PORQUE NOS QUITARÁ LAS DIFICULTADES QUE SIEMPRE HEMOS TENIDO”

Por Vicente Pérez .



Pedro Molina, reelegido como persidente de AGATE. / SERGIO MÉNDEZ



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

Lleva 25 años al frente de la Asociación de Ganaderos de Tenerife (AGATE), que esta semana lo ha reelegido como presidente. Pedro Molina ha sido y es una de las voces históricas del sector agropecuario en Canarias. En esta entrevista afirma que aplaude el anteproyecto de Ley del Suelo en cuanto que “quita a los ganaderos dificultades que siempre han puesto las leyes vigentes” a su actividad, aunque aclara que no entra a valorar si en otros aspectos la iniciativa legislativa del Gobierno regional puede o no ser negativa.

-Se encamina ya a tres décadas liderando Agate. ¿Han cambiado en este tiempo mucho las peticiones de los ganaderos? ¿Cuáles son los retos a día de hoy?

“En 1992 se cambió nuestra forma de relacionarnos con la UE, pues hasta ese momento, desde 1955, habíamos tenido un statu quo. En 1991 entró en vigor el Posei, llamado entonces Poseican, que creó diferencias entre distintas formas de abastecimiento a Canarias: una de la comunidad internacional sin derecho a cobrar ayudas, pero sin pagar arbitrios insulares a la entrada de mercancías y que estuvieran dentro de 70 productos recogidos en el Tratado de Roma de 1959; otra era con productos de la UE, con subvenciones y ayudas a la importación, y una tercera con mercado local con ayudas; las tres las consideramos completamente distintas. Desde que se creó Agate hasta ahora, las reivindicaciones han variado muy poco. Nos dimos cuenta de que se creaban diferencias entre las tres formas de abastecimiento y no hemos conseguido que ningún Gobierno en Canarias en todos esos años haya cambiado o modificado de forma sustancial esas diferencias. Eso sí, hay un cambio de actitud en el actual Gobierno canario, que hace una semana tomó el acuerdo de quitar ayudas a los quesos tipo manchegos, y el anterior de Paulino Rivero aumentó las ayudas a los cereales. Pero el reglamento de aplicación que tiene el Posei no lo ha cambiado absolutamente nadie”.

-En el Parlamento canario se oye hablar mucho del Régimen Específico de Abastecimiento (REA), de reducir las ayudas a la importación y aumentarlas a la producción local, aunque la duda es si se garantiza el abastecimiento y a unos precios razonables...

“Nosotros nunca hemos pedido que se ayude más a la producción local que a la importación. Lo que planteamos es que el daño que causa la importación sea atendido por los mismos que lo causan. El REA es una medida del Posei, que no es otra cosa que el seguimiento de ese régimen desde que se formó 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

mercado común y se crearon esas ayudas a la exportación desde terceros países”.

-Importamos el 90% de lo que comemos en Canarias. ¿La ganadería local estaría en condiciones de poder abastecer una cantidad mayor de lo que consumimos si se crean condiciones adecuadas?
“No podemos producir todo lo que consumimos. Porque desde 1955 hasta 1992 hemos tenido un régimen de restituciones que invalidaban la producción local. En 1955 se nos demostró que no había que producir carne aquí, sino que era más fácil traerla subvencionada de Europa, como los quesos. Y eso hizo bajar muchísimo la cabaña ganadera: en los años 50 había en Tenerife 52.000 vacas, hoy solo hay 7.000 en toda Canarias. Pero no reivindicamos una autarquía, porque la realidad es que solo para los cereales necesitaríamos 5.000 kilómetros cuadrados, pero no hay tantos libres en Canarias si quitamos las montañas y las carreteras. Por lo que sí peleamos es por que las tres formas que tenemos de abastecernos tengan las mismas oportunidades. Y que sean los consumidores quienes decidan lo que consumen. Hoy los productores locales no reivindicamos el consumo de productos canarios para ver si podemos vivir. No, es porque estamos convencidos de que se mejora la vida en las Islas si se produce aquí: la vida económica y la salud de la vida. Importamos millones y millones de kilos de carne de países donde se permiten harinas cárnicas”.

-Pero, ¿dónde reside esa desigualdad que usted denuncia?
“No estamos en el mismo punto de salida con lo importado si un kilo de carne de vacuno, solomillo, paga siete euros de impuestos pero en el REA el arancel es cero. Un importador trae carne de ternero desde la Península y cobra a los 30 días la ayuda; un productor de aquí cobra una ayuda inferior, y debe esperar al 30 de junio de cada año. Eso es una descompensación. Y las grandes superficies no compran carne aquí, y no sé por qué, pues los precios no son diferentes”.

-El Gobierno canario ha justificado en parte su anteproyecto de la Ley del Suelo por la necesidad de quitar trabas burocráticas a la agricultura y la ganadería... Aunque esa ley recibe críticas también porque abre a otros usos el suelo rústico y sus procedimientos excepcionales para permitir actuaciones



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

no planificadas... ¿Qué opina de esa iniciativa?
"No soy experto en la Ley del Suelo. Pero sí sé que las leyes actuales son dificultativas. A la Comunidad Autónoma le han dado una cuerda muy larga, libre de nudos hace 30 años, y cada consejero de Política Territorial ha ido haciendo una ley, un nudo, y no hay más cuerda ni caben más nudos ni nadie los puede soltar. Durante muchos años, en el Gobierno se han sentado dos consejeros y no se han dado cuenta de que lo que el de Empleo exige el otro lo prohíbe. Cuando un presidente del Gobierno, como Fernando Clavijo, nos ofrece una ley que nos parece que nos quita esas dificultades legales que hemos tenido siempre, pues aplaudimos esa iniciativa en ese sentido. Pero no somos conscientes de si en los 500 artículos de esa futura ley hay otros aspectos negativos".

-¿Su histórica batalla por los suelos agrícolas y ganaderos de La Laguna está ganada?

"Creo que se ha respetado el resultado de toda aquella lucha en la que participamos muchas personas y Agate. Y para ese trazado de Vía Exterior que consumía más de un millón de metros cuadrados, ha sido el propio Ayuntamiento de La Laguna el que ha propuesto evitar ese daño".

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL GOBIERNO AUMENTA EL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS COLEGIOS

El 81% de los colegios que ha participado en el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas ha conseguido que más del 75% de los estudiantes que participó en este programa, desarrollado por el Gobierno de Canarias, con fondos propios y europeos, consuman más fruta. Según un estudio de evaluación de este programa, el 98% de los coordinadores de esta iniciativa en los colegios declara haber observado alguna mejoría en la aceptación de la fruta por parte de los niños, y el 90% manifiesta que la acogida de los padres ha sido entre positiva y muy positiva.

En el marco de esta acción se han repartido 169.786 kilos de fruta y verdura a 44.443 escolares de entre 3 y 12 años. Cada estudiante ha percibido un



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

total de 26 porciones y 3,82 kilos de estas producciones. Asimismo, han participado en esta actuación, dirigida a promover hábitos de vida saludables y prevenir la obesidad y las enfermedades asociadas, un total de 170 centros públicos de Infantil y Primaria.

Según datos extraídos de la encuesta realizada por el Ejecutivo canario a un total de 7.690 estudiantes y 1.575 docentes participantes en esta iniciativa, el 42,4% de los alumnos afirma que consume fruta a diario. El porcentaje que ingiere estas producciones tres o más veces a la semana es del 33,5%, mientras solo el 1,8% de los estudiantes no la consumen nunca. En este último caso se aprecia que el porcentaje de niños no consumidores (2,2 %) es mayor que el de niñas (1,3%). Por otro lado, el consumo de verdura es significativamente menor al de fruta, ya que solo un 21,2% de los alumnos dicen hacerlo a diario.

De las frutas entregadas a los escolares (plátano, fresa, naranja, melón, sandía, papaya y tomate cherry), la sandía (93%) y el plátano (90,7%) son las frutas que más gustan a los escolares; y la papaya y el tomate cherry, las que menos, con un 55,3% y 61,1% respectivamente.

El porcentaje de alumnos que consume verdura todos los días es mayor en Fuerteventura, con un 24,3%, y en Tenerife, con un 24,0%. El menor porcentaje es del 17,5% en la isla de La Palma. En cuando los alumnos que no consumen nunca verdura, es destacable el alto porcentaje en Lanzarote (11,3%), con respecto a las demás islas.

CANARIAS 24 HORAS:

EL PLAN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS COLEGIOS LOGRA QUE MÁS DEL 75% DE LOS ESCOLARES INCREMENTE EL CONSUMO DE ESTOS 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

Canarias/ El 81% de los colegios que ha participado en el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas ha conseguido que más del 75% de los estudiantes que participó en este programa, desarrollado por el Gobierno de Canarias con fondos propios y europeos, consuman más fruta.

Según un estudio de evaluación de este programa, el 98% de los coordinadores de esta iniciativa en los colegios declara haber observado alguna mejoría en la aceptación de la fruta por parte de los niños y niñas, y el 90% manifiesta que la acogida de los padres ha sido entre positiva y muy positiva. Asimismo, el 98% considera este proyecto como una experiencia muy positiva o positiva que aumenta los conocimientos de los alumnos y que influye sobre los hábitos alimenticios de estos.

En el marco de esta acción- promovida por las consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas; Educación y Universidades; y Sanidad- la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) ha repartido 169.786 kilos de fruta y verdura a 44.443 niños y niñas, de entre 3 y 12 años de edad. Cada estudiante ha percibido un total de 26 porciones y 3,82 kilos de estas producciones. Asimismo, han participado en esta actuación, dirigida a promover hábitos de vida saludables y prevenir la obesidad y las enfermedades asociadas, un total de 170 centros educativos públicos de Infantil y Primaria, que forman parte de la Red Canaria de Escuelas Promotoras de Salud.



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

Según datos extraídos de la encuesta realizada por el Ejecutivo canario a un total de 7.690 estudiantes y 1.575 docentes participantes en esta iniciativa, el 42,4% de los alumnos y alumnas afirma que consume fruta a diario. El porcentaje que ingiere estas producciones tres o más veces a la semana es del 33,5%, mientras solo el 1,8% de los estudiantes no la consumen nunca. En este último caso se aprecia que el porcentaje de niños no consumidores (2,2 %) es mayor que el de niñas (1,3%).

Por otro lado, el consumo de verdura es significativamente menor al de fruta, ya que solo un 21,2% de los alumnos dicen hacerlo a diario.

Se observa que hay un mayor porcentaje en el consumo de 3 o más veces a la semana con un 31,0% y en el de 1-2 veces a la semana con un 25,9%. Un 8,4% dice que no consume fruta nunca. Atendiendo al género, el porcentaje de niñas que consume verdura todos los días (22,6%) y 3 o más veces a la semana (32,8%) es significativamente mayor que el de los niños. En cambio, el porcentaje de niños que dice consumir verdura menos de 1 vez a la semana (12,8%) y nunca (10,0%) es significativamente mayor que el de las niñas.

De las frutas entregadas a los escolares -plátano, fresa, naranja, melón, sandía, papaya y tomate cherry- la sandía (93%) y el plátano (90,7%) son



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

las frutas que más gustan a los escolares; y la papaya y el tomate cherry, las que menos, con un 55,3% y 61,1% respectivamente.

Por otro lado, la percepción de los alumnos sobre los talleres en forma de juegos que han acompañado la entrega de estos productos es muy positiva, de forma que otorgan una puntuación de entre 8 y 8,9 (sobre diez) a los diferentes conceptos evaluados, entre los que se encuentran el interés de la actividad, si han aprendido algo sobre la importancia de comer fruta, la implicación de los hogares para que haya un mayor consumo de frutas, si han entendido la información del folleto o las explicaciones del profesores, y si le gustaría realizar otros talleres de esta temática.

Cabe destacar que a la mayoría de los encuestados (87,8%) sí les gustaría realizar más talleres de frutas y verduras, y solo a un 7,5% no le apetecería participar en una actividad similar.

La evaluación que hacen los docentes de esta iniciativa también es muy buena. Los aspectos con mayor puntuación son los que hacen referencia a la participación del alumnado (8,7) y al interés que han generado los talleres en los estudiantes para aumentar el consumo de frutas (8,5).

Por edades
Con respecto al consumo de fruta por edades destaca que el porcentaje de alumnos menores de 10 años que ingiere fruta todos los días (52,3%) y 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

no la consumen nunca (1,5%) es mayor con respecto a otras edades. El porcentaje de estudiantes de 10, 11, y 12 años- 33,1%, 35,4% y 33,5% respectivamente- que consume fruta 3 o más veces a la semana es significativamente superior al de los escolares menores de 10 años (24,5%); y el porcentaje de consultados mayores de 12 años que consume fruta menos de 1 vez a la semana (8,6%) es más alto con respecto a las otras edades.

Cabe señalar que el consumo de verdura 3 o más veces a la semana en los alumnos de 10, 11 y 12 años es mayor con respecto a los alumnos menores de 10 años y mayores de 12 años. También es reseñable, el alto porcentaje de los alumnos menores de 10 años (12,5%) y mayores de 12 años (14,3%) que dicen no consumir nunca verdura con respecto a las otras edades.

Por islas
En todas las islas más del 40% de los escolares consume fruta todos los días y más de 30% lo hace tres o más veces a la semana, mientras que quienes consumen fruta una o dos veces a la semana no supera el 20 % en ninguna de las islas.

El porcentaje de alumnos que consume verdura todos los días es mayor en Fuerteventura, con un 24,3%, y en Tenerife, con un 24,0%. El menor porcentaje es del 17,5% en la isla de La Palma.



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 cuanto al consumo de verdura 3 o más veces a la semana podemos destacar con mayor porcentaje a Fuerteventura (33,0%) y a Gran Canaria (32,0%). Y con menor porcentaje, un 24,3%, a La Gomera.

Como se observa, el porcentaje mayor de alumnos que dice consumir verdura 1-2 veces a la semana se encuentra en la isla de La Gomera, y es significativamente mayor con respecto a la isla de Tenerife y Fuerteventura.

El porcentaje de alumnos que consume verdura menos de 1 vez a la semana ronda entre el 10% y 13%. El menor porcentaje es en La Gomera con un 9,6%, y el mayor es en La Palma con un 12,8%. En cuando los alumnos que no consumen nunca verdura, es destacable el alto porcentaje en Lanzarote (11,3%), con respecto a las demás islas.

LA PALMA, UNA ISLA PARA COMÉRSELA



La Palma/ La isla de La Palma, en las Islas Canarias, es una de las "pequeñas" del archipiélago.



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

Conocida también como La Isla Bonita, destaca por su naturaleza intacta; sus playas de arena negra; sus senderos espectaculares; sus paisajes variopintos e insólitos; su cielo lleno de estrellas permitiéndote vivir desde la aventura más divertida hasta el momento más relajante y tranquilo.

Pero hay una faceta de la isla que cabe destacar: su gastronomía. Una isla de ricos vinos tintos, blancos, rosados, malvasías o de tea; de ricos quesos; de ricas frutas y de los dulces más golosos. De almendrados, Bienmesabes, plátanos, papas arrugadas, mojo rojo o verde, pescado, sopa de picadillo, sopa de garbanzas, potaje de trigo... Una isla, en definitiva, para comérsela.

Nada más aterrizar en ella se intuye que la gastronomía juega un papel muy importante, a juzgar por las vastas plantaciones de plátanos (plataneras las llaman) que encontramos. Si se fija aún más, se puede ver, también, la huertita en las casas, con la producción familiar. Es una señal: este destino sabe comer.

La base de su gastronomía la constituyen ingredientes tales como el gofio en sus diferentes formas: escaldado, amasado o como desayuno con la leche. El mojo, la rica salsa canaria a base de pimienta y otros ingredientes, también en sus distintas variedades: rojo para acompañar carne, verde para acompañar pescado o de cilantro para el rico queso asado. La sal que se extrae en la propia isla y que es de una gran calidad. El queso, fresco, semicurado, curado, de leche de cabra. De rico sabor delicado y elaboración



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

artesanal, destaca por su gran calidad que le ha valido, incluso, la Denominación de Origen. La carne y el pescado de una isla con un clima privilegiado configuran, también, exquisitos segundos platos

Ingredientes que confeccionan platos exquisitos como el queso asado con mojo de cilantro o los chicharrones, ambos como entrantes. La sopa de garbanzos o de picadillo así como el potaje de trigo como primeros platos. La carne de cabra o el conejo en salsa, la carne de cochino a la brasa son algunas de las exquisitas opciones como segundos platos. Sin despreciar las variedades de platos a base de pescado, tales como la morena frita, las viejas, los alfonsiños...Todo ello acompañado de un rico plato de papas arrugadas, que son deliciosas, y el mojo, rojo para los primeros y verde para los segundos.

En la carta de los postres no pueden faltar algunos con nombres tan sugerentes como Bienmesabe, Príncipe Alberto, Quesillo, almendrados, queso de almendra, marquesotes, rosquetes o las célebres rapaduras. O, si se prefiere, una rica y sabrosa, jugosa fruta cultivada en el clima bondadoso de la Isla Bonita. Plátanos, mangos, sandías, melones, peras, manzanas, nísperos, higos, ciruelas...son una buena opción de postre.

Y una buena comida debe ir regada por buenos vinos. Los vinos palmeros también han sido valedores de la Denominación de Origen, lo cual constata



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

su gran calidad y su sabor. Vinos blancos, tintos, rosados, dulces o de tea son el acompañamiento perfecto no sólo para una velada inolvidable en cualquier restaurante de la isla sino, también, para celebrar cualquier momento especial.

Mención especial también se debe hacer al ron que se produce en la isla con caña cultivada en ella. Con herramientas y utensilios que ya cuentan con muchos años se elabora un rico ron tradicional que no puede pasar desapercibido. Tampoco se puede olvidar las ricas cervezas artesanales, que en los últimos años, han conquistado el paladar de muchos de los turistas de la isla.

Pero hablar de gastronomía en La Palma es hablar, también, de mercados y mercadillos del agricultor donde el trasiego de la vida diaria bien merece nuestra atención. La Recova en Santa Cruz de La Palma, por ejemplo, abre sus puertas todas las mañanas (excepto los domingos) ofreciendo a propios y visitantes, puestos repletos verduras y frutas frescas. Los fines de semana son de visita obligada mercadillos del agricultor tales como el de Villa de Mazo, Puntagorda, Puntallana o El Paso. Porque vivir la gastronomía de un lugar no sólo implica saborearla a prueba de paladar sino, también, poder verla y apreciarla.



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

Y es que comer en La Palma es un placer para todos los sentidos. Su diversidad paisajística, sus insólitos rincones, sus vistas impactantes, su naturaleza privilegiada y la tranquilidad que se respira en el aire son también "ingredientes" de esa gastronomía particular, permitiendo vivir una grata experiencia. Cenar frente al mar, viendo los últimos rayos del sol, con un buen vino de la isla y un auténtico menú palmero es, sin duda, una vivencia que no debemos obviar. O justo lo contrario: desayunar con los primeros rayos del sol acariciando el rostro, bien sintiendo la brisa marina o las olas rompiendo en la orilla, o bien sintiendo el frescor que la vegetación frondosa de la isla hace llegar. Almorzar tras darnos un agradable chapuzón en la playa que hay justo debajo o enfrente...pensando ya en dormir la siesta sobre esa arena negra cálida, o simplemente disfrutar de un buen festín con vistas panorámicas son algunos de los "toques gastronómicos" que se puede dar a sus vacaciones en La Palma.

CANARIAS AHORA:

LA SANDÍA Y EL PLÁTANO SON LAS FRUTAS FAVORITAS DE LOS ESCOLARES

Esta conclusión la extrae el Gobierno de Canarias a través de un programa en el que han participado 170 centros educativo públicos de Infantil y Primaria.



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 sandía y el plátano son las frutas que más gustan a los escolares frente a la papaya y el tomate cherry, según el balance del programa impulsado por el Gobierno regional para fomentar la ingesta de fruta y verdura en los colegios públicos de las Islas.

Este programa, en el que han participado 170 centros educativos públicos de Infantil y Primaria, que forman parte de la Red Canaria de Escuelas Promotoras de Salud, ha conseguido que más del 75 % de los escolares incrementen el consumo de estos productos, al tiempo que el 98 % de los coordinadores ha observado mejoría en la aceptación de estas producciones por parte de los niños.

En el marco de esta iniciativa se han repartido 169.786 kilos a 44.443 alumnos, de entre 3 y 12 años, según ha informado hoy en un comunicado el Ejecutivo regional.

Esta acción ha supuesto el reparto de 169.786 kilos de fruta y verdura a 44.443 niños de entre 3 y 12 años de edad.

Cada estudiante ha percibido un total de 26 porciones y 3,82 kilos de estas producciones.

Según datos extraídos de la encuesta realizada por el Ejecutivo canario a 7.690 estudiantes y 1.575 docentes participantes en esta iniciativa, el 42,4 % de los alumnos y alumnas afirma que consume fruta a diario. El porcentaje que ingiere estas producciones tres o más veces a la semana es del 33,5 %, mientras que solo el 1,8 % de los estudiantes no la consumen nunca. En este



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

último caso se aprecia que el porcentaje de niños no consumidores (2,2 %) es mayor que el de niñas (1,3%).

Además, se constata que el consumo de verdura es significativamente menor al de fruta, ya que solo un 21,2 % de los alumnos dicen hacerlo a diario.

Se observa que hay un mayor porcentaje en el consumo de 3 o más veces a la semana, con un 31,0 %, y en el de 1-2 veces a la semana, con un 25,9 %, mientras que un 8,4 % no consume fruta nunca.

De las frutas entregadas a los escolares -plátano, fresa, naranja, melón, sandía, papaya y tomate cherry- la sandía (93 %) y el plátano (90,7 %) son las que más gustan, y la papaya y el tomate cherry, las que menos, con un 55,3 % y 61,1 %, respectivamente.

EL APURÓN :

LA PALMA SE REIVINDICA COMO DESTINO TURÍSTICO GASTRONÓMICO

Y es que comer en La Palma es un placer para todos los sentidos



Almendrados y Malvasía. Imagen de Saúl Santos

La isla de La Palma es una de las "pequeñas" del archipiélago. Conocida también como La Isla Bonita, destaca por su naturaleza intacta; sus playas de arena negra; sus senderos espectaculares; sus paisajes variopintos e



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

insólitos; su cielo lleno de estrellas permitiéndote vivir desde la aventura más divertida hasta el momento más relajante y tranquilo.

Pero hay una faceta de la isla que debemos destacar: su gastronomía. Una isla de ricos vinos tintos, blancos, rosados, malvasías o de tea; de ricos quesos; de ricas frutas y de los dulces más golosos. De almendrados, Bienmesabes, plátanos, papas arrugadas, mojo rojo o verde, pescado, sopa de picadillo, sopa de garbanzas, potaje de trigo... Una isla, en definitiva, para comérsela.

Nada más aterrizar en ella intuimos que la gastronomía juega un papel muy importante, a juzgar por las vastas plantaciones de plátanos (plataneras las llaman) que encontramos. Si nos fijamos aún más, podemos ver, también, la huertita en las casas, con la producción familiar. Es una señal: este destino sabe comer.

La base de su gastronomía la constituyen ingredientes tales como el gofio en sus diferentes formas: escaldado, amasado o como desayuno con la leche. El mojo, la rica salsa canaria a base de pimienta y otros ingredientes, también en sus distintas variedades: rojo para acompañar carne, verde para acompañar pescado o de cilantro para el rico queso asado. La sal que se extrae en la propia isla y que es de una gran calidad. El queso, fresco, semicurado, curado, de leche de cabra. De rico sabor delicado y elaboración artesanal, destaca por su gran calidad que le ha valido, incluso, la Denominación de Origen. La carne y el pescado de una isla con un clima privilegiado configuran, también, exquisitos segundos platos

Ingredientes que confeccionan platos exquisitos como el queso asado con mojo de cilantro o los chicharrones, ambos como entrantes. La sopa de garbanzos o de picadillo así como el potaje de trigo como primeros platos. La carne de cabra o el conejo en salsa, la carne de cochino a la brasa son algunas de las exquisitas opciones como segundos platos. Sin despreciar las variedades de platos a base de pescado, tales como la morena frita, las viejas, los alfonsiños... Todo ello acompañado de un rico plato de papas arrugadas, que son deliciosas, y el mojo, rojo para los primeros y verde para los segundos.



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

En la carta de los postres no pueden faltar algunos con nombres tan sugerentes como Bienmesabe, Príncipe Alberto, Quesillo, almendrados, queso de almendra, marquesotes, rosquetes o las célebres rapaduras. O, si se prefiere, una rica y sabrosa, jugosa fruta cultivada en el clima bondadoso de la Isla Bonita. Plátanos, mangos, sandías, melones, peras, manzanas, nísperos, higos, ciruelas...son una buena opción de postre.

Y una buena comida debe ir regada por buenos vinos. Los vinos palmeros también han sido valedores de la Denominación de Origen, lo cual constata su gran calidad y su sabor. Vinos blancos, tintos, rosados, dulces o de tea son el acompañamiento perfecto no sólo para una velada inolvidable en cualquier restaurante de la isla sino, también, para celebrar cualquier momento especial.



Pescado y vino. Imagen de Damián Martín

Mención especial también debemos hacer al ron que se produce en la isla con caña cultivada en ella. Con herramientas y utensilios que ya cuentan con muchos años se elabora un rico ron tradicional que no puede pasar desapercibido. Tampoco podemos olvidar las ricas cervezas artesanales, que en los últimos años, han conquistado el paladar de muchos de los turistas de la isla.

Pero hablar de gastronomía en La Palma es hablar, también, de mercados y mercadillos del agricultor donde el trasiego de la vida diaria bien merece



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

nuestra atención. La Recova en Santa Cruz de La Palma, por ejemplo, abre sus puertas todas las mañanas (excepto los domingos) ofreciendo a propios y visitantes, puestos repletos verduras y frutas frescas. Los fines de semana son de visita obligada mercadillos del agricultor tales como el de Villa de Mazo, Puntagorda, Puntallana o El Paso. Porque vivir la gastronomía de un lugar no sólo implica saborearla a prueba de paladar sino, también, poder verla y apreciarla.

Y es que comer en La Palma es un placer para todos los sentidos. Su diversidad paisajística, sus insólitos rincones, sus vistas impactantes, su naturaleza privilegiada y la tranquilidad que se respira en el aire son también “ingredientes” de esa gastronomía particular, permitiéndonos vivir una grata experiencia. Cenar frente al mar, viendo los últimos rayos del sol, con un buen vino de la isla y un auténtico menú palmero es, sin duda, una vivencia que no debemos obviar. O justo lo contrario: desayunar con los primeros rayos del sol acariciando nuestro rostro, bien sintiendo la brisa marina o las olas rompiendo en la orilla, o bien sintiendo el frescor que la vegetación frondosa de la isla nos hace llegar. Almorzar tras darnos un agradable chapuzón en la playa que tenemos justo debajo o enfrente...pensando ya en dormir la siesta sobre esa arena negra cálida, o simplemente disfrutar de un buen festín con vistas panorámicas son algunos de los “toques gastronómicos” que puedes darle a tus vacaciones en La Palma.

COAG:

ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) JULIO 2016

IPOD





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

JAÉN PRODUCIRÁ MENOS DE 500.000 TONELADAS DE ACEITE DEBIDO AL DÉFICIT HÍDRICO QUE SUFRE EL OLIVAR



COAG-Jaén pronostica una estabilidad de los precios a medio plazo. La Coordinadora valora la madurez del sector para no sucumbir a las presiones de la gran distribución y vender por debajo de los costes de producción.

Jaén, 3 de agosto de 2016. COAG-Jaén ha valorado cómo se prevé la próxima campaña oleícola, después de los análisis realizados a pie de campo por sus técnicos. Así, apunta que la cosecha será algo inferior a la pasada, en la que se produjeron 1,3 millones de toneladas a nivel nacional. La producción también bajará levemente y no es probable que llegue a las 500.000 toneladas en la provincia de Jaén, frente a las 528.000 toneladas que se recogieron en la campaña 2015/16. El principal motivo de esta caída en la producción se debe a que el olivar de secano se encuentra en una situación de estrés hídrico mayor que la pasada campaña, mientras que los árboles de riego presentan una menor carga de aceituna que el año anterior. Además, se da la circunstancia de que el diferencial a la baja es mayor en el resto de provincias andaluzas, lo que influirá en una cosecha inferior a la pasada.

Por otro lado, la Coordinadora constata que el sector del aceite está manteniendo el nivel exportaciones y de consumo interior con los precios actuales, situados en el entorno de los tres euros. Esta situación viene a corroborar una reivindicación histórica de esta Coordinadora, que siempre ha defendido que era posible seguir poniendo aceite en el mercado con los actuales precios. En ocasiones, incluso, COAG se ha visto sola defendiendo esta tesis, mientras que una parte importante del sector, no se sabe debido a qué intereses, se empeñaba en insistir en que no era posible producir más a un precio rentable y que el sector debía acostumbrarse a vivir con precios 'de ruina'.



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 este sentido, se están registrando unas salidas 115.000 toneladas de media al mes, contando las exportaciones y el consumo interior. Esto nos llevaría a que quedarían unas 200.000 toneladas en el momento en el que se generalice la campaña de recolección, a principios del mes de noviembre. De darse esta situación, se cubrirán las necesidades del mercado, pero con unas existencias de enlace justas.

Ahora, nos enfrentamos a una campaña nuevamente con unas existencias muy bajas y el cultivo muy agotado por dos campañas de baja pluviometría. Aún así, COAG prevé un escenario de precios estable a medio plazo, en un momento en el que se ha conseguido una cosecha importante y se prevé otra similar.

COAG-Jaén valora, de la misma forma, muy positivamente que el sector no se esté dejando influir por las estrategias de la gran distribución, que tradicionalmente ha hundido los precios en origen. Así, el sector está sabiendo responder a las presiones y mantener un precio que se encuentre por encima de los costes de producción. Una madurez que contribuye a sustentar unos precios rentables y a que los productores puedan seguir viviendo de este cultivo, y por ende, una parte muy importante de los pueblos de Andalucía, como vemos, con precios compatibles con el mantenimiento de los datos de consumo.

Más información

Juan Luis Ávila, secretario general de COAG-Jaén 647 98 48 55

COSAS QUE NUNCA TE DIJE A LA SOMBRA DEL REMOLQUE...



Rubén Villanueva Díaz-Parreño



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

Especialista en comunicación y marketing agroalimentario

Blog: Me importa un pimiento

@DeVinoyRosas

Utilizando los recuerdos de su infancia, el autor nos traslada en un viaje poético por los campos de Castilla, deteniéndose en los placeres que en esos lugares proporciona una buena sombra y una bebida refrescante, para terminar moviendo las conciencias sobre quiénes obtienen realmente altos beneficios del trabajo del agricultor, que precisamente no repercuten en quien trabaja la tierra.

“Lo bello del desierto es que en algún lugar esconde un pozo”. El Principito fue el primer libro que me regalaste. Recuerdo que te pregunté que si esa frase se refería a La Mancha porque en aquellos tiempos casi todos anhelaban 20 fanegas de viña con casa y pozo.

No era necesario viajar a desiertos muy lejanos para comprobar los rigores de un verano extremo. La época de siega y esos campos de Castilla, a punto de ebullición, despojados de cualquier concesión a un verso de Machado, convertían la sombra de un remolque en un pedacito de cielo en la tierra. Tras apoyar la espalda en una de las ruedas, el silencio. Esos silencios que sólo entienden los hombres y mujeres del campo. Secos y ensimismados. Interrumpidos de forma puntual por el sonido de una cerveza helada a su paso por la garganta. Nunca he vuelto a escuchar ese garganteo en ningún lugar del mundo. Debería ser declarado por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: el primer trago de una cerveza helada durante un día de faena en el campo a 40 grados. Incluso en alguna ocasión, mientras disfrutaba de esos momentos, fantaseaba con la idea de cada sombra de remolque fuera un espacio patrocinado por Mahou 5 estrellas.

Tuvo que ser un manchego el que elevara estos momentos a la categoría de arte. Hiperrealismo lo llamaron. Antonio López le quitó pomposidad al término y lo dejó en un intento de reflejar lo cotidiano sin la parte de vulgaridad que siempre lleva aparejada la realidad. Y eso requiere paciencia y quietud. Difícil en la era google, en la que casi todos queremos millones de respuestas en apenas 0,36 segundos.



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

Todo ha evolucionado mucho desde entonces. Ahora, una familia numerosa puede pasar una semana de vacaciones dentro una cosechadora de última generación y verse sólo para cenar. Sin embargo, la queja por los bajos precios del cereal sigue siendo marca de la casa. Con la diferencia de que, ahora, una campaña corta ya no te asegura unos precios al alza. Mientras que un cerealista de Corral de Almaguer se queja amargamente en el bar de la plaza, en Chicago un agente de bolsa acaba de reservar una suite con vistas y un par de prostitutas de lujo para celebrar los miles de dólares que ha ganado a su costa en el mercado de futuros de cereales.

Ya ves, allí no separan el trigo de la paja y les va bien. Lo denominan globalización financiera, una especie de casino a gran escala en el que se pueden amasar verdaderas fortunas sin llenarte las botas de polvo: 8 de cada 10 agentes bursátiles que negocian con tus cereales no quieren hacer pan. Tercera persona del plural del verbo especular.

Se supone que teníamos que producir para las personas no para los accionistas. Hay veces que yo tampoco entiendo nada. Cuando me pasa eso, busco una buena sombra, pido una cerveza bien fría y llevo al extremo eso que decía Rilke; la verdadera patria del hombre es su infancia.