



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

DOMINGO 07 DE AGOSTO DE 2016

EL DÍA:

HERNÁNDEZ (CC) CULPA AL ALCALDE DE QUE LA Balsa DE ARCHIFIRA ESTÉ VACÍA

El concejal nacionalista le pide al regidor que delegue la gestión de la misma en los gestores anteriores "para finalizar con este sufrimiento" de los agricultores del municipio.

Pedro Hernández, concejal de Coalición Canaria (CC), pide al alcalde de Fasnia, Damián Pérez, que "cuando regrese de sus vacaciones delegue la gestión de la balsa de Archifira en los anteriores gestores, para finalizar con este sufrimiento" de los agricultores. Con ello alude a que, aunque tiene capacidad para 125.000 metros cúbicos, "está actualmente vacía".

Asegurando que "llevamos dos años con esta situación y el gobierno municipal del PSOE es incapaz de solucionar este grave problema. Es intolerable que en agosto la balsa de Archifira carezca de agua para poder plantar la cosecha que mayor rentabilidad da al agricultor, pues su recolección es en el mes de diciembre, cuando mejor venta y precio tiene".

El que fuera alcalde de Fasnia asegura que "da sentimiento ver a nuestros agricultores ir al ayuntamiento a comprar unos metros cúbicos de agua y que no la haya. Bueno, para algunos sí", matiza. Además, muestra su malestar porque "aquellos que la consiguieron meses atrás y no la han consumido, no tienen la garantía de seis meses establecida en el documento de compra de la misma".

Hernández Tejera llega a la conclusión de que esta situación es "toda una irresponsabilidad del alcalde, al ser esta un área no delegada, por lo que está directamente bajo su tutela".

El edil nacionalista explica que, aunque el gobierno del grupo socialista lleva seis años al frente del consistorio, "aún no han sido capaces de sacar adelante la segunda fase de la red de riego hasta la costa del municipio, siendo esta la zona más perjudicada por la lejanía y la nefasta canalización existente, siendo la zona ideal para los cultivos de invierno que no se darían en otro lugar".



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

Pedro Hernández indica que "no se trata de crear comisiones para que éstas sean las responsables de la mala situación actual, cuando la solución está en realizar una buena gestión en los meses anteriores a los aduamientos anuales del agua". Su experiencia como gestor político y como agricultor le permite afirmar que "tampoco es problema de precio, pues el Ayuntamiento de Fasnía vende el agua a los agricultores a 0,80 euros el metro cúbico cuando el costo está muy por debajo, incluyendo los gastos de mantenimiento y las mermas".

Un poco de historia

La balsa de Archifira es un ejemplo del trabajo de un pueblo por la defensa de su principal medio de vida, la agricultura. Una Sociedad Agraria de Transformación hizo posible su creación. Miembros de su Junta Directiva "pusieron en grave riesgo" su patrimonio y, finalmente, con la intervención del Cabildo, presidido por Ricardo Melchior, y el ayuntamiento, siendo alcalde Pedro Hernández, la Corporación insular asuma la deuda, la balsa pasa a propiedad municipal y los fundadores se liberen de las hipotecas. "Bajo el gobierno de CC y durante quince años, jamás hubo problemas para que los agricultores de Fasnía pudieran mantener sus cultivos durante todo el año". Hoy no es así, según Pedro Hernández.

LA PROVINCIA:

LAS FRUTAS Y HORTALIZAS IMPORTADAS TIENEN MÁS PLAGUICIDAS QUE LAS CANARIAS

Los productos llegados de fuera presentan 2,31 residuos por muestra y los locales, solo 1,38

Julio Gutiérrez

Las frutas y hortalizas importadas tienen más plaguicidas que las canarias
Las frutas y verduras nacidas en el campo canario están más limpias que las que llegan del exterior. Así lo...





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

DOS TERCIOS DE LA CARNE DE POLLO QUE SE CONSUME EN LAS ISLAS VIENE DE BRASIL

El objetivo del Ejecutivo es alcanzar el 30% de autoabastecimiento

A. Rodríguez

Dos tercios de la carne de pollo que se consume en las Islas viene de Brasil. La carne de pollo que se vende en los supermercados, la que sirven los restaurantes y la que ofrecen a los...



AGRICULTURA ACTÚA PARA ATAJAR LA SUPERACIÓN DE LOS LÍMITES DE RESIDUOS

J. Gutiérrez

César Martín. **J. C. CASTRO**

El proyecto Pervemac detecta un mayor número de violaciones de límites de residuos en productos canarios que en los de importación. En concreto, 40 muestras de las 549 gestadas en el Archipiélago que integraron el análisis superaron el nivel máximo para algún plaguicida. La Dirección General de Agricultura responsabiliza en parte de ello a la falta de formación de los agricultores.



El director general, César Martín, resalta que Pervemac destierra los prejuicios que sobre el uso que hace el agricultor canario de los productos químicos, en referencia a su menor presencia en las frutas y hortalizas que han crecido en las Islas en comparación con las importadas. Primera batalla ganada, pero hay otras en las que emplearse.



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

César Martín explica que han acordado con los cabildos que sean ellos los que expidan los carnés fitosanitarios, documentos obligatorios para quienes manipulan los productos destinados a salvar las producciones de las plagas, incluidos quienes los comercializan.

"La idea es trasladar parte de nuestras competencias [a los cabildos] y nosotros encargarnos de auditar el sistema" mediante el que las instituciones insulares proveen de información y expiden los carnés, detalla Martín. Hasta ahora sucede que las normas emitidas por Europa admiten el uso de un plaguicida para un cultivo, "por ejemplo, la lechuga", relata el director general de Agricultura. "Si su aplicación es legal para la lechuga y, además, funciona, el agricultor entiende que también puede aplicarlo a la platanera", señala.

Ese error no entraña riesgos para la salud y el ejemplo lo dice todo: la parte comestible de una lechuga está totalmente desprotegida y expuesta a la incidencia directa del plaguicida, mientras que la cáscara del plátano preserva la parte carnosa del fruto.

No obstante, el incumplimiento de las normas implica sanciones de calado que pueden ir desde la reducción o congelación de las subvenciones recibidas, hasta sanciones económicas de importancia. Y siempre se inmovilizan los productos en el mercado. En la mayoría de los casos, el problema es burocrático y subsanable con la revisión de la lista de productos autorizados. La Dirección General de Agricultura intenta atajar el problema en origen negociando con el Ministerio del ramo las excepciones. "A Madrid eso no le gusta", afirma Martín a la vez que sostiene que es la manera de combatir los desajustes.

Ocurre que la carta de productos permitidos se realiza en muchos casos en virtud de su uso. Volviendo al ejemplo del plátano, su cultivo prácticamente no existe en el continente, por lo que queda excluido al elaborar la lista. Dicho de otro modo, se olvidan de él a la hora de confeccionarla.

En otros casos, son las químicas que fabrican los productos fitosanitarios las que remolonean a la hora de exigir la inclusión de sus productos entre los permitidos. La tramitación les cuesta dinero y la producción canaria es tan pequeña en casos como el de la piña tropical que la iniciativa es económicamente inviable.

SAN ROQUE PISA LAS PRIMERAS UVAS DE LA ESCASA VENDIMIA

Romería de la vendimia, el pasado sábado en Tinajo. **LP/DLP**

Tinajo celebró el pasado sábado la segunda edición de la romería de la vendimia con camellos y burros por la calle principal del pueblo. A pesar de la previsión de escasez de racimos de esta cosecha -se estima que la producción quizá no alcance el millón de kilos este



año en la Isla- los tinajeros consiguieron las primeras uvas, que luego pisaron a la manera tradicional. Las parrandas El Geito, Los Gurfines y Pa'l Porrón animaron la fiesta.

GUÍA RECUERDA LOS DÍAS DE MERCADO EN LA IGLESIA

Guía recuerda los días de mercado en la iglesia **LA PROVINCIA/DLP**

Las escalinatas de la iglesia matriz de Guía volvieron a convertirse durante el fin de semana en el principal punto de venta de los productos agrícolas, ganaderos -sobre todo el afamado queso de Guía- y pecuarios del norte de la



Isla, tal y como ocurría hasta los años 50 del pasado siglo. Fue durante la representación teatral que acompañó al XVII Encuentro de solistas Sebastián Godoy 'Chanito', en una velada que sirvió como broche de oro para el 23 festival nacional de folclore Isla de Gran Canaria.



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

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LAS BALSAS DE LA ISLA ESTÁN LLENAS AL 57%, EL NIVEL MÁS ALTO DE LOS ÚLTIMOS VERANOS

P Tenerife se libra este año de la sequía gracias a las lluvias que cayeron en primavera. Los 2,8 millones de metros cúbicos de agua garantizan el riego durante el verano

Dalia Guerra

Balsa de El Boquerón, en La Laguna.

JOSÉ LUIS GONZÁLEZ



Tenerife se libra este verano de la sequía. El...

LAS FRUTAS Y HORTALIZAS IMPORTADAS TIENEN MÁS PLAGUICIDAS QUE LAS CANARIAS

Los productos llegados de fuera presentan 2,31 residuos por muestra y los locales, solo 1,38

Julio Gutiérrez

Las frutas y hortalizas importadas tienen más plaguicidas que las canarias

Las frutas y verduras nacidas en el campo...





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

AGRICULTURA ACTÚA PARA ATAJAR LA SUPERACIÓN DE LOS LÍMITES DE RESIDUOS

Incidirá en la formación de los agricultores para evitar errores en el uso de plaguicidas - Descartado cualquier riesgo para la salud

J. Gutiérrez

César Martín. **J. C. CASTRO**

El proyecto Pervemac detecta un mayor número de...



DOS TERCIOS DE LA CARNE DE POLLO QUE SE CONSUME EN LAS ISLAS VIENE DE BRASIL

El objetivo del Ejecutivo es alcanzar el 30% de autoabastecimiento

A. Rodríguez 0

La carne de pollo que se vende en los...

CANARIAS AHORA:

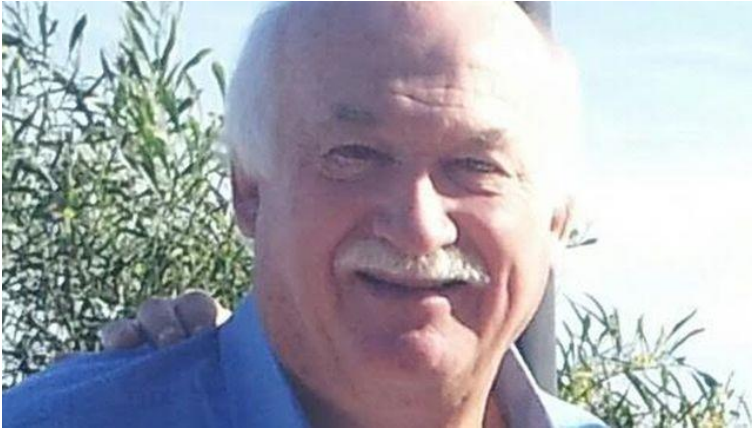
“EL CULTIVO DEL PLÁTANO ES MUY COMPLEJO SI QUEREMOS LOGRAR LA MAYOR PRODUCTIVIDAD”

John C. Robinson es uno de los mayores expertos mundiales en cultivo del plátano

Ginés de Haro - Santa Cruz de Tenerife



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



John C. Robinson.

John C. Robinson, uno de los mayores expertos mundiales en cultivo del plátano, estuvo en Canarias hace dos años. El motivo de su visita fue participar en las jornadas sobre Clima, fisiología y producción de plátanos organizadas por la Universidad Internacional Menéndez Pelayo y por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias. En esta cita, el doctor Robinson habló sobre el control de la fisiología de la platanera. Este especialista es autor de un libro de referencia para todos los que se dedican a esta tarea agrícola, *Plátanos y bananas*, publicado por CABI (Gran Bretaña), traducido y revisado conjuntamente con el doctor Víctor Galán Sauco, científico canario. El doctor Galán también intervino en la tarea de supervisar la segunda edición al español.

Sudáfrica y Canarias, con una producción de plátanos de similar volumen, comparten clima subtropical. ¿Cuáles son las mayores diferencias entre un lugar y otro?

La media de las temperaturas máximas es ligeramente más cálida en Sudáfrica, y la de las mínimas, levemente más fresca que en Canarias. Globalmente, las unidades de calor son apenas mayores en Sudáfrica, así que el ciclo del cultivo es un poco más rápido que en Canarias. Sin embargo, Canarias cuenta con menos lluvia y más horas de sol que mi país, lo que beneficia la fotosíntesis y el peso del racimo. Como consecuencia, los rendimientos en toneladas por hectárea y año son más o menos iguales. Canarias tiene la suerte de no tener la enfermedad de las hojas por 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

escasas lluvias anuales, mientras que en Sudáfrica existe un problema con la Sigatoka amarilla. Los vientos son fuertes en las dos zonas, pero probablemente más en Canarias por la cercanía del mar.

Pero, a pesar de esas diferencias, el plátano se cultiva con éxito en condiciones muy diferentes a lo largo del mundo. ¿A qué cree usted que es debido?

A pesar de conocerse que el plátano es muy sensible a diferentes factores externos como temperatura, humedad, agua en el suelo y viento, también se le considera un superviviente, porque la planta es capaz de mantenerse viva bajo condiciones muy severas, por tener mecanismos internos capaces de adaptarse y/o compensar el estrés. Por ejemplo, hay zonas donde la hoja crece más rápido dando como resultado ciclos más cortos, mientras que hay otras donde el ciclo es más largo pero el peso de la piña es mayor. En zonas muy calurosas, con medias de 35º centígrados o mayores, observamos una elevada tasa de emergencia de hojas, y en áreas donde la media de las máximas está alrededor de 28º o menos, tenemos una alta tasa de crecimiento del racimo y de fotosíntesis. Por tanto, las zonas más calurosas pueden producir altos rendimientos por hectárea y año debido al rápido crecimiento de las hojas y ciclos de cultivo más cortos, mientras que las más frescas (como las islas Canarias) pueden producir altos rendimientos por año debido a promedios por piña mayores, a pesar de que los ciclos son más largos.

Debido a esa capacidad de adaptación de la planta, entonces puede pensarse que cultivar plátanos es relativamente fácil.

Bueno, cultivar plátanos es fácil si nos conformamos con mantener el cultivo vivo y los rendimientos a niveles mínimos. Pero es extremadamente complejo hacerlo de tal manera que obtengamos la mayor productividad. Para ello, necesitamos dos cosas: la primera es conocer la respuesta de la planta a diferentes factores internos y externos, y la segunda, saber cómo manejar esa reacción para obtener la máxima cosecha. Tendríamos que tener el cultivo con todos los niveles en sus grados óptimos para conseguir los mejores resultados. Por ejemplo, no es posible fertilizar de forma científica y óptima si el riego es inadecuado.



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

¿Cuál es la mejor zona del mundo para producir plátanos?

Es una pregunta complicada porque no hay una zona mejor. Todas tienen sus ventajas e inconvenientes. Por ejemplo, algunas personas piensan que los países tropicales exportadores son los mejores por la alta calidad de su fruta exportada, unas temperaturas muy buenas y estables durante todo el año, tanto por el día como por la noche, la ausencia de daño por vientos y la disponibilidad de agua. Sin embargo, tienen grandes desventajas, como la enfermedad de la Sigatoka negra, lluvia excesiva, problemas de drenaje, lavado de nutrientes y falta de luz solar. Por otro lado, una zona subtropical fresca como Canarias tiene otras ventajas, como unos días largos y muchas horas de luz solar en verano, un buen control de riego y fertilizantes, buenas condiciones de trabajo en la fincas, no hay enfermedades de la hoja y la habilidad de aprovechar estas condiciones con invernaderos. Pero tienen a su vez algunas desventajas, como son las bajas temperaturas y los ciclos largos, los daños severos por el viento, la escasez de agua de riego y los suelos salinos. Analizando todos los pros y los contras, supongo que la mejor zona sería la que combinara una temperatura subtropical con pocos vientos, una suave lluvia subtropical, suficiente luz solar y tener buena calidad en el agua de riego. ¡Yo no tengo nada claro dónde está esa zona! [En este punto, el doctor Robinson pregunta por los precios de mercado en España y por los costes de producción en Canarias, sobre todo por los de mano de obra y agua. Toma nota en una pequeña libreta de los datos y comenta...]. En Canarias tienen la ventaja de la proximidad al mercado español y el hecho de que el 90% de sus consumidores prefieran el plátano canario y estén dispuestos a pagar más por él. Y además reciben una subvención para cubrir los costes de producción. Sin embargo, el agricultor canario paga unas seis veces más por la mano de obra y es mucho más cara el agua que para el agricultor sudafricano. En Sudáfrica los cosecheros no tienen subvención, dependen de un comercio local limitado y solo reciben unos 0,30 euros/kilogramo de éste. Aun así, los agricultores sudafricanos tienen otras ventajas económicas porque sus costes de producción son pagados en la moneda local rand, mientras que en Canarias se pagan en euros (un euro equivale a 15 rands).

¿Qué futuro le ve usted al plátano ecológico? ¿Existe a día de hoy alguna fuente de nitrógeno orgánico que aporte suficiente nutriente a la planta?



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

Al menos en Sudáfrica, donde, como le decía, solo cultivamos para consumo interno, no existen suficientes consumidores capaces de pagar más por un plátano ecológico. Los agricultores que lo cultivan, que son muy pocos, lo hacen sobre todo por una cuestión de satisfacción personal, pero realmente no es rentable. Tengamos en cuenta que allí hay unos 900 mm/año de lluvia, comparados con los 300 mm de Canarias, así que las plagas y enfermedades son un gran problema para el que serían necesarios fitosanitarios que no están autorizados. Pero el estiércol, compost y ciertas fuentes de fósforo y potasio son asequibles en Sudáfrica. También es posible que los mercados europeos sean capaces de pagar más por el plátano orgánico.

Muchos países presumen de producir el mejor plátano del mundo. En su opinión, ¿cuál es el mejor plátano?

No existe algo parecido al mejor plátano. Si consideramos los mercados de exportación de la Unión Europea y Estados Unidos, los consumidores compran plátanos por la apariencia externa (libres de manchas, un color amarillo brillante y dedos largos). El sabor aparentemente no lo tienen en cuenta. Si contemplamos el mercado interno de los países subtropicales (incluyendo a España con las Canarias), entonces es obvio que el gusto es muy importante ya que sus plátanos son más dulces y de una textura más firme que la de los países tropicales, que tienen menos sol y ciclos de producción más cortos. Los consumidores locales prefieren un plátano más pequeño, y admiten cierta cantidad de roces y manchas en la cáscara.

EL PLAN DE LA GERIA PERMITIRÁ QUE SE TRIPLIQUE LA SUPERFICIE DESTINADA A BODEGAS

En la actualidad, las bodegas enclavadas en el espacio natural tienen 18.315 metros cuadrados construidos y podrán llegar hasta 55.000

Manuel Riveiro - Arrecife



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 Geria.

La modificación puntual del Plan Especial de La Geria, cuya evaluación ambiental estratégica está en periodo de información pública, se centra en la edificabilidad de las bodegas. En la actualidad, según los datos que aparecen en la propia revisión del planeamiento, las 11 bodegas enclavadas en el espacio natural protegido suman 18.315 metros cuadrados construidos.

Con la ordenación propuesta en la revisión del Plan tramitada por el Cabildo y reclamada por el Consejo regulador de la denominación de origen del vino de Lanzarote, podrían llegar, como máximo, a 55.000 metros cuadrados.

Así, se autoriza una edificabilidad máxima de 5.000 metros cuadrados por bodega, no pudiendo superar los 4.000 metros sobre rasante. La altura permitida también aumenta de cinco metros y una planta a 7,5 metros y dos plantas, con la justificación de que es necesario para que todos los tanques de fermentación estén bajo techo, dentro de las bodegas.

Estas condiciones urbanísticas serán generales para todas las bodegas. En cambio, en el planeamiento vigente, se permite aumentar un 30 por ciento la superficie construida, con una edificabilidad máxima de 5.000 metros (3.000 en superficie y 2.000 bajo rasante), a aquellas bodegas que tuvieran ya un cierto volumen: 1.500 metros cuadrados construidos.

Siga leyendo esta información en Diario de Lanzarote.



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 APURÓN:

LAS COMUNIDADES DE REGANTES DE LAS ZONAS AFECTADAS POR EL INCENDIO ESTÁN FACILITANDO AGUA PARA ATACAR EL FUEGO

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, expresó su agradecimiento Cuando hay una situación de emergencia, la población se vuelca en colaborar en todo aquello que sea necesario para recuperar cuanto antes la normalidad. En un incendio forestal el agua es vital para su extinción. En este sentido, las comunidades de regantes de los municipios afectados por el fuego han estado a la altura de las circunstancias y han puesto a disposición en los embalses y estanques el agua necesaria para proveer a los medios.

Hoy se podía contemplar cómo los helicópteros cogían agua en pequeños estanques en Mazo, lo que permitía realizar continuamente lanzamientos sobre los frentes abiertos que tenía el fuego, que han permitido, junto con la acción de los operarios de tierra, que esté prácticamente contenido el incendio.

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, ha manifestado su agradecimiento a las comunidades de regantes de la zona que se ha visto afectada por el fuego y que han ofrecido el agua para facilitar las labores de extinción en los distintos frentes que ha tenido el incendio.