



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DOMINGO, 21 DE AGOSTO DE 2016

EL DIA

EL PSOE CENSURA QUE EL PROYECTO DE HUERTOS URBANOS SIGA MARCHITO





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El concejal David Donate explica que hace dos años que fue aprobada la ordenanza municipal por unanimidad y que el gobierno local admitió que no cumplió el objetivo.

El grupo socialista en el Ayuntamiento de Los Realejos, que dirige Miguel Agustín García, considera lamentable la acumulación de proyectos aprobados o anunciados por el gobierno local desde que el PP llegó al poder en solitario en 2011 y que, pasados unos años, "o no han visto la luz o su futuro es totalmente incierto". En el pleno celebrado en julio, el edil del PSOE David Donate preguntó a los conservadores por los huertos urbanos cuya ordenanza reguladora municipal se aprobó en octubre de 2014 sin que, hasta ahora, se haya visto ningún movimiento para que esta iniciativa comience a dar sus frutos.

"Todo un fracaso" que empeora, incluso, si se atiende a las explicaciones dadas por el equipo que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

dirige Manuel Domínguez, que justifica esta "clara prueba de desidia y pésima gestión" con el hecho de que no hay suficiente potencia para llevar agua a la finca elegida por el ayuntamiento para hacer realidad una iniciativa que funciona desde hace años en otros municipios cercanos con total normalidad y éxito.

Donate preguntó si se habían cumplido los objetivos marcados en su momento con los huertos urbanos y, obviamente, el gobierno no tuvo más remedio que "admitir su fracaso con un seco no". Pero lo "grave e intolerable" para el principal grupo de la oposición realejera es que se apruebe una completa y detallada ordenanza, que contó con el apoyo del resto de grupos, para, después, "toparse con este desastre de gestión durante dos años".

Y es que "no se puede lanzar un proyecto de este tipo para ponerse la banda de partido sensible con



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

el medio, la agricultura y un municipio sostenible y no prever o no solucionar en dos años un problema de regadío. Resulta simplemente inadmisibile, no creíble ni justificable", para Donate.

Un consistorio saneado y con un amplio remanente "no puede" estar, dos años después, buscando presupuesto para ejecutar las obras necesarias para resolver el problema del agua de riego para poner en marcha los huertos urbanos. Según las previsiones dadas por el grupo de gobierno del Partido Popular, los trabajos pueden empezar en noviembre o diciembre.

DIARIO DE AVISOS

**EL 60% EN INVERSIONES HIDROLÓGICAS
PARA 2017-2021 IRÁN AL SUR**



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



La planificación hidrológica corregirá el déficit histórico de estaciones depuradoras en el sur de la Isla.

El sur de Tenerife recibirá más del 58% de las inversiones planificadas por el Cabildo para la Isla dentro del Plan Hidrológico Insular, que recoge todas las actuaciones necesarias para los próximos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

años en aguas subterráneas, superficiales, desaladas, depuradas y regeneradas.

En concreto, según consta en el Marco estratégico Plurianual de Actuaciones para el Desarrollo de Tenerife (Medi), se acometerán en la comarca en los próximos cinco años un total de nueve grandes obras, de las 19 previstas en la Isla, que buscan un triple objetivo: asegurar el suministro del agua y mejorar su calidad, garantizar el saneamiento y la depuración para cumplir con la normativa de tratamiento de aguas residuales, y aumentar la producción susceptible de reutilización (una vez depurada) e incrementar las garantías y los caudales de transporte.

Este conjunto de acciones, del que se beneficiarán los sectores urbano, turístico, industrial y agrícola, supondrá una inversión global de 32,2 millones de euros hasta el año 2021, lo que representa más del 58% del presupuesto para la Isla, que asciende a 55,8 millones de euros. La principal partida se destinará a la estación comarcal depuradora de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

aguas residuales en el Valle de Güímar, con 12,7 millones de inversión que se ejecutarán en los años 2017 y 2018. Actualmente se encuentra en la fase de estudio de impacto ambiental y la previsión del Cabildo, que considera esta obra “necesaria y urgente”, es sacarla a licitación este mismo año.

TUBERÍAS Y CONDUCCIONES

La segunda obra por volumen económico será la sustitución de la tubería de agua regenerada entre Santa Cruz y Valle San Lorenzo (7,4 millones), mientras que la tercera en importancia afectará a la conducción del transporte de agua desalada desde la planta de Granadilla de Abona (3,8 millones) hacia el este y oeste del municipio. Otras actuaciones destacadas serán los colectores del Valle de Güímar (3 millones) y la depuradora de Los Roques de Fasnia (1,3 millones). Respecto a los criterios para la selección de las actuaciones, en el documento se especifica que son los que constan en el Plan Hidrológico de Tenerife, aprobado en 2015.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EN CONSTRUCCIÓN

Fuera de estas actuaciones están en marcha actualmente tres acciones importantes para la comarca como son la construcción de las depuradoras de Guía de Isora, San Miguel-Arona y Granadilla, obras que han sido declaradas de interés general por parte del Estado.

Para Manuel Martínez, consejero de Aguas del Cabildo, estas tres nuevas estaciones “contribuirán a solucionar el problema de la regeneración de aguas desde Vilaflor a Granadilla, lo que unido al proceso de desalación, supondrá que aumente la cantidad de agua liberada en zonas de medianías, que es una de las reclamaciones del sector agrícola, especialmente en los municipios de Vilaflor y Guía de Isora”.

El consejero insular recuerda también que la puesta en marcha en breve de las dos plantas desaladoras ubicadas en el Polígono Industrial de Granadilla y



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Fonsalía permitirán el abastecimiento desde Arico a Santiago del Teide hasta una cota de 400 metros sobre el nivel del mar.

LA RECOVA DEBERÁ TRATAR LOS RESIDUOS ANTES DE DEPOSITARLOS EN LOS CONTENEDORES DE LA CALLE





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Mercado de Nuestra Señora de África afrontará el próximo año nuevos cambios que mejorarán tanto su aspecto como su funcionamiento.

El Ayuntamiento de Santa Cruz quiere que el Mercado de Nuestra Señora de África siga avanzando en la senda de las mejoras que lo hagan más atractivo y eficiente para sus usuarios, sin que por ello pierda el encanto de un mercado de abastos. En ese camino, uno de los aspectos fundamentales para mejorar la imagen del espacio comercial más cercano a los vecinos de la capital es el relacionado con la basura que se genera. “El tratamiento de los residuos es fundamental, es una imagen que hay que cambiar, que tenemos que hacerlo entre todos; es una asignatura pendiente”, reconocía a DIARIO DE AVISOS el concejal de Servicios Públicos y Bienestar Comunitario, el nacionalista Dámaso Arteaga. El plan que desde el Consistorio se tiene para el Mercado es que en él haya un punto de recogida de residuos y que tengan tratamiento previo. “Será una especie de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

punto limpio, específico para la Recova, pero en el que habrá una compactadora junto a una serie de equipamientos destinados a hacer sostenible los restos que genera esta actividad comercial”.

Detalló el concejal de Servicios Públicos que se llevará a cabo el tratamiento del Sandach (subproductos de origen animal), papel y cartón y de la madera, elemento este último que también se genera en grandes cantidades en el Mercado.

Arteaga añadió que los desechos requieren un tratamiento adecuado dentro de la Recova para evitar la imagen que ahora es habitual en los alrededores de este espacio comercial, con los restos de cartón, maderas o plásticos apilados junto a los contenedores. El concejal señaló que, junto a estas medidas, desde el Ayuntamiento se tiene que hacer una recogida más frecuente de la basura. “Creemos que es posible mejorar mucho más la imagen del Mercado de cara al futuro y apostamos por ello”, concluyó.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los medios de separación se ubicarán dentro del recinto

“También tenemos que obligar a la separación de residuos. Es un gran productor y tiene que separar el orgánico, el papel, los envases; todo eso requiere una infraestructura, y por eso se van a utilizar algunos espacios dentro del mercado para que sea un lugar ejemplar también en cuanto al tratamiento de los residuos”, detalló Arteaga

CANARIAS ESTARÁ PRESENTE EN EL WORLD CHEESE AWARDS Y EL INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL 2016



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Producciones canarias estarán presentes en el International Cheese Festival y el World Cheese Awards 2016, considerado el concurso de quesos más importante del mundo, se celebrará este año en Donostia/San Sebastián durante los días 16, 17 y 18 de noviembre bajo la organización de la Asociación de Productores de Queso Artesano del País Vasco Artzai Gazta.

En un comunicado, el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores, indicó



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que el Gobierno canario gestionará a través de Proexca el envío de los quesos canarios que participen en el certamen y que el ICCA y la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias se encargarán de coordinar la visita al País Vaso de una representación de queseros del Archipiélago que tendrán la oportunidad de participar en las actividades vinculadas a ambos eventos y conocer de cerca el trabajo de los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, a través de visitas a explotaciones ganaderas y queserías adscritas a esta DOP dirigidas a compartir conocimientos e intercambiar experiencias.

Además, el Ejecutivo contará con un stand en la Feria del Queso, una de las actuaciones previstas en el marco International Cheese Festival, que contará con una importante representación de productores y compradores, y donde técnicos del ICCA realizarán catas comentadas y sesiones de maridaje de quesos y vinos canarios dirigidas a dar a conocer las



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

producciones de las Islas y abrir nuevas vías de comercialización exterior.

Por su parte, la directora de dicho festival, Luisa Villegas, explicó la importante vinculación de este producto con la gastronomía y anunció que además de jornadas, talleres y otras muchas actividades en las que el queso será el protagonista, está prevista la participación de un nutrido grupo de cocineros de reconocimiento internacional.

El primer foro internacional del pastoreo, jueces, Denominaciones de Origen, profesionales del sector lácteo, afinadores, foodies, bloggers gastronómicos, prensa, reconocidos chefs y diferentes eventos forman el listado de ingredientes del festival.

International Cheese Festival ha creado, tal y como indica su directora, “muchas sinergias entre productores, dando oportunidades de trabajar con productos que defienden la misma filosofía: poner en valor la producción primaria biosostenible en un marco de excelencia de calidad; hoy claro ejemplo



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de relación entre productores que defienden este modelo de desarrollo rural. Los quesos canarios representan la tradición y están elaborando unos quesos de un fantástico nivel y calidad”.

Un programa repleto de actividades traerá lo más gourmet que rodea al sector del queso, pero sin duda alguna, los grandes protagonistas serán los pequeños productores artesanos, los cuales han conseguido trasladar este certamen por primera vez desde Gran Bretaña a Euskadi.

Su presencia en todos los premios internacionales, los galardones obtenidos, su labor en el sector, la innovación, el respeto y cuidado de la naturaleza, y la pasión hacia su trabajo han hecho a Euskadi merecedora de ser anfitriona de este gran concurso internacional, que rodeado de numerosas actividades ha dado forma a un festival más que interesante.

AMBOS EVENTOS TENDRÁN “CIERTO SABOR CANARIO”



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Mientras, el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, expresó su satisfacción “porque ambos eventos vayan a tener cierto sabor canario” y reiteró el apoyo del Gobierno canario a sus organizadores, “que han viajado al Archipiélago para conocer los detalles de la experiencia de Canarias, que acogió el certamen en 2009 -la primera vez que este salía de Inglaterra- y donde registró un gran éxito de participación, sirviendo para situar a la producción quesera del Archipiélago en un contexto internacional”.

Morales se refirió en su discurso al proyecto “Crecer Juntos”, iniciativa que el Ejecutivo autonómico ponía en marcha hace un año con el fin de crear sinergias entre el sector primario y el turístico y en la que se enmarca esta colaboración, y destacó que el propósito de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas “es seguir trabajando para promocionar y fomentar la comercialización de los quesos de las Islas dentro y fuera de nuestras fronteras, conscientes de la calidad y la singularidad



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que caracteriza a nuestros productos y su potencial en otros mercados.

Tras el acto de presentación de la participación canaria en ambas iniciativas se ofreció a medios de comunicación especializados, productores y a representantes del sector un maridaje de quesos de las tres Denominaciones de Origen de Canarias y de la DOP Idiazábal del País Vasco- comunidad con gran tradición quesera- con vinos canarios, en el Restaurante MB del Hotel Abama, que también apoya ambos eventos.

En la pasada edición del World Cheese Awards, celebrada en Birmingham, participaron un total de 2.727 quesos de todo el mundo, entre los que resultaron premiados 18 de las Islas. Este año se espera que se den cita más de 3.000 muestras que serán valoradas por unos 250 expertos internacionales.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA OPINION DE TENERIFE

EL AGUA ROJA QUE REFRIGERA EL VERANO



El Mercadillo del Agricultor de Tegueste dedica el mes a la sandía con una jornada gastronómica donde se pudieron degustar platos llenos de color y frescor - Los agricultores destacan la buena producción de este año gracias al calor



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La sandía fue ayer la protagonista en el Mercado del Agricultor y Artesano de la Villa de Tegueste gracias a la maestría en los fogones de la cocinera Hiromi Nakamura. La sexta edición de la iniciativa Tesoros Agroalimentarios hizo posible que muchos de los clientes de este establecimiento disfrutaran de una temprana comida gratuita sin haberlo planeado. La sesión gastronómica que tuvo lugar ayer estuvo a cargo de la cocinera Hiromi Nakamura, de la Tasca la Enredadera, quien se encargó de dar forma a cuatro platos que tenían en común su frescura y, por supuesto, su elemento principal: la sandía. Así, todos aquellos que se acercaron a las instalaciones de La cocina de aquí pudieron degustar una mini ensalada de sandía, jamón, frutos secos y albahaca; gazpacho de sandía; brochetas de langostino y sandía; y cannolis de sandía.

Hiromi Nakamura explicó ayer que siempre trabaja con frutas de temporada en su restaurante y que, para participar en esta iniciativa, no solo ha preparado su aclamado gazpacho de sandía, sino



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

que además ha creado nuevas recetas como la brocheta o los cannolis. La cocinera destacó la importancia de contar con una materia prima de alta calidad como las sandías de las que se valió en la jornada de ayer. "La materia prima es lo más importante y, si esta está, ya está todo hecho porque no hay que camuflar nada", aseguró la chef, quien únicamente empleó ingredientes de la zona para dar forma a las cuatro recetas que preparó.

Como no podía ser de otra manera, Hiromi Nakamura se abasteció de sandías en uno de los puestos del Mercadillo del Agricultor de Tegueste. En el puesto número dos de este establecimiento, Gregorio Gómez y su familia llevan más de diez años vendiendo diferentes productos agroalimentarios que cultivan en Tegueste. A pesar de que actividades como la de Tesoros Agroalimentarios siempre vienen bien para atraer a un mayor número de clientes, Gómez aseguró que la venta de sandías está asegurada con la llegada de cada verano. "Es una fruta que se da bastante



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

bien en diferentes zonas de Tenerife, como Tegueste. Además, este año, el calor que ha hecho nos ha beneficiado puesto que así las sandías crecen más y con un mejor sabor", destacó ayer mientras partía algunos trozos de esta fruta para que los clientes pudieran probarla antes de decidirse a comprarla.

El gerente del Mercadillo del Agricultor, Juan Luis Sosa, explicó que, durante todo este mes, "nuestros clientes podrán descubrir todos los secretos de la sandía gracias a nuestra página web y nuestras redes sociales". Y es que las degustaciones de los diferentes protagonistas de Tesoros Agroalimentarios se realizan una sola vez al mes. Sosa destacó, asimismo, que aunque todo parecía indicar que el mes de la sandía y el del berro -en julio- serían los que contarían con un menor seguimiento, "el número de clientes en el Mercadillo se ha mantenido a pesar de las vacaciones de verano, por lo que estamos muy contentos con el



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

transcurso de esta sexta edición de la iniciativa", precisó.

Rosa López acudió ayer al Mercadillo del Agricultor desde La Laguna y se sorprendió cuando, a las 12:30 horas, la megafonía del establecimiento anunció el inicio de la degustación. "Esta iniciativa está muy bien y vale la pena venir desde La Laguna para probar las diferentes propuestas", aseguró ayer la isleña, quien adelantó que no faltaría a la cita del próximo mes, que estará dedicado al aguacate. "Soy una gran consumidora de sandía y después de probar los diferentes platos, tengo algunas ideas para preparar nuevas recetas en casa", aseguró López mientras se terminaba su ensalada. Rosa López destacó, además la importancia de iniciativas como la de Tesoros Agroalimentarios puesto que "es necesario seguir promocionando los productos de nuestra tierra porque sería una lástima que se perdieran las diferentes denominaciones de origen cuando



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

tenemos alimentos tan buenos y tan cerca de casa", aseguró.

Monste Hernández disfruta de la sandía cada año en su casa puesto que su padre cultiva esta fruta para el consumo propio. Sin embargo, ayer disfrutó mucho de la actividad desarrollada en el Mercadillo del Agricultor. Mientras ella degustaba el gazpacho, que fue el plato que más le gustó de todos los que probó, sus hijos hacían cola para reponer los platos que se iban quedando vacíos a gran velocidad. "Ya que en casa siempre tenemos tantas sandías, es bueno acceder a tantas ideas para preparar nuevos platos con este producto", destacó esta lagunera.

Son muchos los que disfrutaron estos días del refrescante sabor de la sandía para hacer frente a las calurosas jornadas de los meses de verano. La *Citrullus lanatus* -este es el nombre científico de esta fruta- es, en realidad, originaria de África pero en la actualidad tiene una gran presencia y difusión en Asia y se cultiva de manera extendida por todo el mundo. A pesar de que las sandías que se pueden



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

adquirir estos días en Tegueste no son tan grandes como aquella que obtuvo el récord entre estas frutas con sus 122 kilos, la calidad de los productos de este municipio tinerfeño no tiene nada que envidiar a los grandes productores de sandía del mundo. Las sandías son una gran fuente de vitamina C y cuentan con un 91% de agua por peso, por lo que su preparación dentro de diferentes platos ha de tener en cuenta factores como estos.

A pesar de que la pulpa es la parte de la sandía que más se consume, su corteza verde también es comestible y a veces se ingiere a modo de verdura. En cuanto a la pulpa, la cocinera Hiromi Nakamura explicó ayer que "dado que tiene un alto contenido en agua, yo no recomendaría cocinarla". Además, añadió que para recetas como la del gazpacho, es bueno acompañarla con algo de pan puesto que "la sandía es muy acuosa y es necesario darle algo de consistencia".

El Ayuntamiento de Tegueste y el Mercadillo del Agricultor y Artesano organizan esta actividad desde



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

hace seis años para descubrir y acercar las joyas alimentarias locales con el claro objetivo de poner en valor los productos agrícolas de la comarca. La edición del presente año se inició en junio y se prolongará hasta diciembre y, a lo largo de 30 días, se potenciará el consumo y la venta de alimentos como la fresa, las legumbres o los berros. El programa de Tesoros Agroalimentarios se ha propuesto, así, compartir los productos locales a través de la enogastronomía, de su vinculación con el territorio y dentro de la filosofía de cocina de kilómetro 0 o también conocido como movimiento slow food.

Estas jornadas se están convirtiendo en el momento perfecto para que personas de todas las edades aprendan aspectos y cualidades del cultivo de los diferentes productos que centran la programación. Además, pueden conocer curiosidades de su cultivo y obtención y experimentar con los alimentos. Todo ello, matizó ayer Juan Luis Sosa, acompañado de los mejores vinos de Tegueste. Uno de los



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

principales objetivos de esa iniciativa es, además, estimular el consumo de productos locales y de temporada para, así, lograr aumentar la demanda de los mismos para beneficio tanto de los productores como de los consumidores.

Los amantes de los productos locales aún tienen unos días para disfrutar de los beneficios de las sabrosas sandías que se venden en el Mercadillo del Agricultor. Ya quedan pocas semanas para que los tinerfeños puedan descubrir los secretos del aguacate gracias a la iniciativa Tesoros Agroalimentarios.

EL AYUNTAMIENTO SUBVENCIONA A LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE LA VILLA





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Ayuntamiento de Tegueste acordó recientemente destinar una subvención de un total de 2.500 euros para la asociación de ganaderos del municipio, con el objetivo de que este colectivo pueda seguir desarrollando actividades y proyectos en la Villa. El acuerdo fue adoptado en la Junta de Gobierno local y dicha subvención se repartirá a la Asociación Cultural y Recreativa Boyeros Villa de Tegueste.

La ayuda aprobada tiene como objetivo que este colectivo siga desarrollando sus actividades y proyectos, como difundir y fomentar las tradiciones ganaderas entre la población. La Asociación Cultural y Recreativa Boyeros Villa de Tegueste, cuyo presidente es Francisco Melián Cedrés, se constituyó de manera oficial en el mes de abril de 2012.

La Asociación de Ganaderos de la Villa de Tegueste (Aguavite) surge con la intención de fomentar y difundir la labor de los boyeros y de las actividades ganaderas entre sus asociados y la población general para mantener, de esta manera, las tradiciones ganaderas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Entre las actividades que desarrolla este colectivo está la de realizar exhibiciones de bueyes con carretas en fiestas y eventos tradicionales, entre otras actividades, y donde destaca el Concurso de Manejo de Yuntas, el único que estas características que se celebra en Canarias. Una prueba que se realiza para conseguir que los ganaderos tengan una motivación extra para seguir criando el ganado de la raza basta canaria, que se encuentra en peligro de extinción.

Este tipo de subvenciones son concedidas por el Consistorio anualmente a las distintas asociaciones y colectivos del municipio para contribuir al desarrollo de las diferentes actividades que cada entidad desempeña. "El objetivo es conseguir mayor participación ciudadana en los asuntos públicos del municipio", aseguró el alcalde de, José Manuel Molina.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

RTVC

LAS PAPAS OPTAN A CONVERTIRSE EN UNA DE LAS SIETE MARAVILLAS GASTRONÓMICAS DE ESPAÑA

Un concurso a través de la red ha hecho que sean los internautas quienes decidan por los siete platos típicos de cada región que debían optar a la candidatura de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Las papas arrugadas llegaron hasta la final, falta saber el recuento final de votos para saber si están entre las siete maravillas gastronómicas.

Ya ha concluido el plazo para votar por los siete platos más representativos de España. El objetivo propuesto por la empresa Allianz era que tras la promoción y el voto por la red, los internautas decidieran que platos típicos de cada región debían



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

optar a la candidatura de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. El plazo finalizó este sábado noche y las papas con mojo se encontraban entre las favoritas.

La iniciativa, persigue el reconocimiento de la gastronomía como Patrimonio Inmaterial de la Unesco. Y pese a tener duros competidores, como el pulpo a la gallega o el jamón ibérico, este plato típico ya ha logrado situarse entre los favoritos.

Las papas son el acompañante perfecto pero también pueden ser servidas como plato único y para muchos, consiga o no alcanzar este reconocimiento, este tubérculo es ya una maravilla gastronómica.