

SABADO 30 DE JULIO DE 2016

LA PROVINCIA:

TUNO INDIO: CANARIAS, PARAÍSO DE LA SALUD

Los frutos de los cactus están considerados superalimentos con una gran variedad de propiedades que benefician al organismo



Tuno Indio.

Simón J. Rodríguez Los **frutos de los cactus** están considerados superalimentos, y son los más conocidos el tuno, el tuno indio y recientemente la pitahaya. Contienen ingentes cantidades de propiedades alimenticias, por ello se le consideran superfrutas. Aportan **mucho más potasio que el plátano y el dátil**, vitamina E, magnesio, calcio, vitamina K y así un sinfín de minerales y vitaminas contienen los frutos de las cactáceas. Salvo en vitamina C, el **tuno indio** les supera en los demás parámetros. Esta fruta, que crece en majadas, degolladas, gavias, cercados y prácticamente todo tipo de terrenos de nuestras islas, contiene sodio, calcio y vitaminas B2, B8, B9-10 y K. En cuanto al potasio, es superado «ampliamente por el dátil y el plátano, y presenta un valor similar que higos, higos chumbos, paraguayana, caqui, guayaba, papaya, kiwi, y piña».

En lo tocante a **magnesio**, solo lo supera su pariente más cercano, que también dio de comer al canario: el tuno. El análisis científico también



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

confirma que aporta la vitamina E en valores similares al higo, caqui, guayaba, kiwi y mango.

Es por ello que es importante para los canarios aportar este **superalimento** a nuestras dietas, sobre todo teniendo en cuenta que crece por barrancos y laderas de todo nuestro archipiélago.

Pero no son **de consumo fácil**, son frutos con púas, tintan muchos y están rellenos de pipas en su interior que dificultan su consumo. Por lo que trataremos de darte recetas para facilitar su consumo:

Salsa de Tuno

Se adquieren 30 unidades de tuno (aproximadamente un kg), se pelan (Importante tratar de hacerlo dentro del fregadero dado que son frutos que tintan mucho) y luego se trituran hasta hacerlos zumo (bastante fácil dado que son frutos muy acuosos) a continuación se filtran para retirar las pipas del zumo y se vierte en un cacharro. Se le añade una pizca de sal, algo de azúcar o miel para combatir la acidez (o sacarina si se prefiere) y un tapón de tequila o ron blanco. Y se pone durante una hora a fuego lento para que se reduzca y se espese.

También podría ser buena idea cocinarlo junto con lo que se le quiere acompañar, como pechuga de pollo o pavo y de esa forma adquiere el sabor.

Arroz de Tuno

Se trituran aproximadamente 10 tunos, se filtran las pipas y se obtiene un vaso de zumo de tuno. A continuación, se vierte en un cacharro y se le añade otro vaso de agua se lleva el contenido a ebullición y se le añade un vaso de arroz y se baja a fuego lento. El arroz absorberá todo el zumo de tuno.

Y aproximadamente a los 10 minutos se tendrá un arroz con las propiedades del tuno que te llevaran casi a la inmortalidad.

LA ISLA RESERVA 58.000 HECTÁREAS PARA LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA

El Pleno del Cabildo de grancanario dió también ayer el visto bueno, de forma provisional, al Plan Territorial Especial Agropecuario

M. P. P.



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 Pleno del Cabildo de Gran Canaria dió también ayer el visto bueno, de forma provisional, al Plan Territorial Especial Agropecuario (PTE9), que tendrá que ser aprobado de forma definitiva por el Gobierno de Gran Canaria, un documento clave, para la ordenación del sector primario y la soberanía alimentaria de Gran Canaria. En este caso el gobierno insular contó con el apoyo de Unidos, mientras que PP y CC se abstuvieron.

Este plan resuelve la compatibilidad de la actividad agropecuaria en diversas zonas de la isla, que suman 58.000 hectáreas, que estaban pendientes de una delimitación precisa porque son áreas mixtas de zonas naturales, con masa forestal, y zonas a proteger; y delimita diez zonas de ganaderías, al quitar dos en Ingenio, que suman unas 407 hectáreas.

LOS GANADEROS DE ANTIGUA CELEBRAN UNA APAÑADA EN PUNTA CORRALES

Reunieron en la gambuesa cerca de mil cabras de costa que serán marcadas por sus propietarios, agrupando baifos y revisando su estado de salud

El Ayuntamiento de Antigua desde la concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca colabora con el comisionado del Mancomún Tomás Acosta, en la organización de una apañada en Punta Corrales, Pozo Negro, reuniendo en la gambuesa cerca de mil cabras de costa que serán marcadas por sus propietarios, agrupando baifos y revisando su estado de salud.

Hemos limpiado y acondicionado la gambuesa y sus alrededores para que esta apañada se celebre en las mejores condiciones, explicó ayer el concejal de área, Matías Peña. La apañada -agregó- servirá para llevar un control del ganado del mancomún, "y siempre es una ocasión excelente para que después en el almuerzo colectivo se expongan las necesidades del sector y las principales actuaciones que se requieren".

Refugio

Como ganadero y como concejal Peña resaltó que "no hay mejor manera de conocer las necesidades de este sector, que sobre el propio terreno, en las explotaciones, y en cada uno de los encuentros que celebran cada año".

Durante la apañada se expondrán diversas problemáticas como la manutención, accesos, límites marcados, fuentes de descanso y refugio para



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

los animales. En este sentido, el concejal, concluyó que se trabaja desde el Ayuntamiento de Antigua para apoyar a los ganaderos con la compra de millo, con el arreglo de caminos y acondicionando de fuentes.

MERCANCÍAS DE ORIGEN ANIMAL PARA EL CONSUMO HUMANO

Ariagona González. **LP/DLP**

La consejera de Industria y Comercio del Cabildo de Lanzarote, Ariagona González recalca la necesidad de que el Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas conceda la autorización para realizar las inspecciones de mercancías de origen animal destinadas al consumo humano



en el puerto de Arrecife , un objetivo prioritario para el Cabildo y para la Cámara de Comercio.LA PROVINCIA

DIARIO DE AVISOS:

LA FIESTA DEL AMOR DESTAPA LOS SABORES DE LOS PRODUCTOS Y LA COCINA LOCAL

Por David Sanz .



Georg Buch, de La Palma Cookery



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 agenda gastronómica del Isla Bonita Love Festival tuvo como protagonista el producto local. A través de muestras de cocina en vivo (showcookings), charlas y degustaciones, distintos chefs de la isla mostraron cómo sacar el máximo partido a la materia prima con platos y recetas para potenciar al máximo los sabores de la tierra.

La fruta ocupa un lugar destacado en la cocina local y el plátano, como producto referente, cuenta con un lugar destacado en este espacio, donde la organización de productores Europlátano, a través de su marca Gabaceras, presentó distintas variedades de plátano tradicional y BIO.

Entre los cocineros que participaron en la zona dedicada a la gastronomía de festival, dentro del Isla Bonita ShowRoom, estuvieron Pedro Castillo, del restaurante El Duende de Fuego, y Georg Buch de La Palma Cookery como exponentes de la versatilidad y posibilidades de la cocina local.

Según el consejero insular de Promoción Económica, Comercio y Empleo, Jordi Pérez Camacho, “la riqueza gastronómica de las islas es una parte esencial de nuestra cultura y un importante reclamo turístico. La cocina está de moda y nosotros contamos con una materia prima excelente y unas condiciones climatológicas que nos permiten contar con productos frescos a lo largo de todo el año. A través del Isla Bonita Show Cooking queremos acercar la propuesta culinaria al público y animar a los cocineros y cocineras de la isla a mostrar todo su potencial”.

“El mundo de los vinos en Canarias y en La Palma va creciendo tanto en la oferta como en su promoción, aportando un valor indiscutible a la propuesta gastronómica diferencial del Archipiélago y cuenta, como es de esperar, con un protagonismo especial en el festival”, ha explicado Jordi Pérez.

En este sentido, se celebró una degustación de vinos Vega Norte de la mano del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de La Palma.

La moda también estuvo presente en la segunda jornada del Isla Bonita Love festival con una charla sobre La imagen de Susana Álvarez, directora de la Escuela Canaria de Imagen y Moda (ECIM). Luego, la pasarela del Isla Bonita Love Festival se llenó de estilo con los desfiles de Mosego, Dapresa Spain, Amarca y Lucas Balboa. El punto artístico de los pases corrió a cargo del bailarín palmero Dorian Acosta.



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 7:

YAIZA PROPONE LA VENDIMIA TRADICIONAL COMO 'DISTINGUIDO DEL TURISMO'

El Ayuntamiento de Yaiza propone la Fiesta de la Vendimia a los premios Distinguidos del Turismo, destacando que se trata de "un programa participativo donde interactúan residentes y visitantes para resaltar la vendimia tradicional lanzaroteña".

Este lunes, el jurado de los Premios "tendrá la oportunidad de poner en valor lo que significa La Geria y su valor etnográfico", aducen fuentes municipales.



El Ayuntamiento destaca que en pleno mes de agosto, "alrededor de la pequeña y coqueta ermita de La Geria, entre bodegas, parras, y el ajetreo de camellos, cestones, vendimiadores y un montón de residentes y turistas, se recrea, en plan festivo, el proceso de la recolección de las uvas y elaboración del vino de la forma más tradicional".

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

ESTRELLAS PARA LA GASTRONOMÍA CANARIA

El Gobierno promociona el producto isleño a través de un documental con el chef Gorostiza

El chef Erlantz Gorostiza y el presidente canario Fernando Clavijo.





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

El chef dos estrellas Michelin Erlantz Gorostiza -jefe de cocina del restaurante MB del Hotel Abama- lidera la campaña *Crecer Juntos* puesta en marcha por el Gobierno de Canarias para tratar de fusionar al turismo con el sector primario.

Para ello, el cocinero vasco encabeza una serie documental sobre productos agroalimentarios de Canarias presentada ayer en Presidencia del Gobierno y que se promocionará en televisiones nacionales y extranjeras con el fin de atraer a turistas que quieran probar los productos "diferenciales" de la gastronomía canaria.

El proyecto comenzará con un documental de unos 40 minutos y a lo largo del próximo año, se elaborarán otras siete piezas que incidirán en los productos más representativos de cada isla.

El coste aproximado de cada vídeo costará algo más de 3.000 euros, aunque el consejero regional de Agricultura, Narvay Quintero, destacó el carácter "altruista" de todos los participantes. "Es un proyecto muy barato para la repercusión que puede tener", indicó.

Quintero no descartó ampliar este proyecto a las cadenas de supermercados para incrementar la cuota de productos canarios, pero entiende que hay que ir "paso a paso" y siguiendo el ritmo que marca la mesa técnica con todos los agentes implicados.

El proyecto *Crecer Juntos* ya tiene convenios firmados con las cadenas Iberostar y Lopesan, y hay casi una veintena de complejos en espera para suscribir acuerdos en los que la empresa pública GMR Canarias haría de intermediario.

El presidente del Gobierno, Fernando Clavijo, comentó que es un día en el que "se recoge lo que se sembró" en La Geria (Lanzarote) hace un año, cuando "se puso la semilla" para unir a los dos sectores en una reunión "dura" pero que "poco a poco" ha ido dando beneficios.

Mientras, Gorostiza dejó claro que "un cocinero sin producto no es nada", y en ese sentido, comentó que en el Archipiélago hay "productazos diferenciadores", por lo que el principal objetivo del proyecto es "poner en valor esos productos" y que se vea "el cariño" de los productores. Para el chef, "no tiene nada que ver hacer un plato con un producto mediocre 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

con un producto top", al tiempo que insistió en la "formación" en los hoteles para que los camareros "sepan explicar" al cliente de donde sale la "inspiración" de un plato.

Gorostiza remarcó que los productos de las Islas son "únicos", resaltando especialmente el tomate, el plátano, las papas o los vinos, por ejemplo los de Tenerife, con una "presencia diferente" derivada del suelo volcánico y muchos premios.

El presidente de Ashotel, Jorge Marichal, dijo que la "rentabilidad" de introducir productos canarios en las cocinas de los hoteles "no está en el precio", sino en el "valor añadido" que dan a la experiencia turística. "No tenemos que limitarnos al sol y playa, sino una experiencia en su conjunto, cuando vas de vacaciones, la gastronomía es muy importante, y aunque nos pueden copiar nuestros hoteles no nos van a poder copiar nuestros productos, y si los manejan los chefs especializados, el paquete puede tener un buen lacito", explicó.

Además, dejó claro que no van a "comprar más caro porque lo diga el Gobierno", sino por lo que pueden aportar esos productos a la gastronomía del complejo. "El precio no es lo más importante, sino que tenga calidad y cuando lo necesitamos, el precio lo pondrá el cliente", apuntó apuntado.

Hernán Tejera, secretario general de Asaga, reconoció que había "reticencias" entre los dos sectores al comienzo del proyecto, si bien las dos partes "salen ganando", destacando que esta serie documental servirá para dar "visibilidad" a la iniciativa.

Asimismo, el presidente de COAG Canarias, Rafael Hernández, ha destacado que ya hay tradición en las islas con un convenio impulsado en Gran Canaria con Lopesan hace cinco años, que demostró que el sector primario está "preparado", incidiendo en que es "inadmisible" que un hotel ponga papas arrugadas en su menú "inglesas o de Israel".

EL PALMAR CELEBRA SU TRADICIONAL SIEGA ESTE FIN DE SEMANA

La asociación de vecinos de El Palmar organiza este domingo su tradicional siega, en la que participan vecinos y agricultores de la zona, reunidos para participar de las labores de recogida del trigo. La concejala de Cultura, Ángeles González, señala "la importancia de dignificar y poner en valor



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

nuestras tradiciones, sobre todo el papel desarrollado por hombres y mujeres cuya vida estaba ligada a las tareas del campo".

CANARIAS AHORA:

APROBADO EL PLAN TERRITORIAL AGROPECUARIO, CLAVE PARA LA ORDENACIÓN DEL SECTOR PRIMARIO EN GRAN CANARIA

19.700 hectáreas están sin cultivar y 6.200 corresponde a abandonos de los últimos diez años



Pleno del Cabildo de Gran Canaria CANARIAS AHORA

El Pleno del Cabildo grancanario aprobó este viernes el Plan Territorial Especial Agropecuario (PTE9) de forma provisional para su aprobación definitiva por el Gobierno de Canarias. Se trata de un documento clave para la ordenación del sector primario y la soberanía alimentaria de Gran Canaria.

Según la Corporación Insular, el objetivo es garantizar la conservación de los suelos productivos, evitar la ocupación irreversible de los suelos de mayor potencial y potenciar los sectores agrícola, ganadero y forestal en pro de la soberanía alimentaria de Gran Canaria.

Este plan pretende resolver la compatibilidad de la actividad agropecuaria en diversas zonas de la Isla, que suman 58.000 hectáreas, las cuales estaban pendientes de una delimitación precisa porque son áreas mixtas de zonas naturales, con masa forestal, escarpes y zonas a proteger, entremezcladas



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

con áreas que sí podían estar destinadas a actividades agrícolas.

Esta delimitación supone, incrementar la superficie agropecuaria de la Isla en 8.279 hectáreas, 3.260 para las tres áreas agrícolas que establece el plan - intensivas, rurales y extensivas-, y 5.019 como área extensiva mixta agroforestal.

La superficie cultivable de la Isla queda así fijada en 30.019 hectáreas, de las que están en cultivo 10.348, de modo que la capacidad de crecimiento es en la actualidad de 19.671 hectáreas que están en abandono. De esta superficie sin cultivar, 6.242 hectáreas han sido abandonadas en los últimos diez años.

Además, en este cupo de más de 30.000 hectáreas se han localizado 19 Reservas Agrarias Estratégicas en las que se deben ubicar las explotaciones de producción profesional, intensiva o industrial porque son las que permiten las instalaciones necesarias.

El resto son igualmente cultivables pero al estar en espacios con características territoriales o paisajísticas determinadas, la instalación de almacenes, alpendres, aljibes o accesos está sujeta a limitaciones y estudio de cada caso.

En cuanto al sector ganadero, el Plan establece tres tipos -profesional, de autoconsumo y de renta complementaria-, y fija diez núcleos ganaderos, quedaron excluidas las zonas, sin explotaciones en la actualidad. Estas se encuentran próximas a las aguas naturales de Aguas el Toscal, en Ingenio, debido a posibles afecciones si en el futuro se establecía alguna explotación a tenor de los informes emitidos por la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias, entre otras causas.

Estas diez áreas fijadas para ganaderías suman en cualquier caso 407,17 hectáreas y son núcleos para la instalación de las explotaciones ganaderas intensivas, ya que las instalaciones de autoconsumo o renta complementaria no tienen que circunscribirse en estas áreas.

Las distancias a suelos urbanos y urbanizables y a asentamientos rurales oscila entre los 150 metros para ganaderías caprino y bovino, de menos de 200 cabezas, a los asentamientos rurales y los 2.000 para las explotaciones



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

porcinos de mayor tamaño (a partir de 360 Unidades de Ganado Mayor), tanto a asentamientos como a suelo urbano o urbanizable.

RTVC:

EL "VINO" DE PLÁTANO, UN PRODUCTO GOURMET Y UN PERFECTO SOUVENIR

Dos empresarios de El Sauzal, en el norte de Tenerife, elaboran desde hace unos años el primer caldo canario elaborado con la fruta más emblemática del Archipiélago.



Las propiedades del plátano de Canarias son bien conocidas pero no muchos saben que también sirve para elaborar una delicada y refrescante bebida, el Platé. No se le puede llamar vino pero se elabora de manera similar, utilizando las mismas levaduras y procesos, solo cambia la fruta.

El Platé no es un licor ya que no lleva alcoholes añadidos, como tampoco colorantes ni aromas artificiales. Lo que sí es esta bebida -de sabor muy similar al vino de uva blanco afrutado- es un producto gourmet y un perfecto souvenir ya que está elaborada de manera artesanal con plátanos de Canarias, el producto icono de las islas. La fruta es seleccionada y pelada manualmente, pieza a pieza, para asegurarse de que estén en perfecto estado de maduración y transmitan al producto el sabor y aroma adecuados.

Además del vino, desde su sede en el municipio de El Sauzal, en el norte de Tenerife, los empresarios Carlos Guevara y Cristian Ramos están empezando



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

a comercializar otros productos elaborados a base de plátano, una excelente materia prima que se cultiva todo el año.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

APROBADO EL PLAN TERRITORIAL AGROPECUARIO, CLAVE PARA LA ORDENACIÓN DEL SECTOR PRIMARIO EN GRAN CANARIA

El Pleno del Cabildo grancanario aprobó este viernes el Plan Territorial Especial Agropecuario (PTE9) de forma provisional para su aprobación definitiva por el Gobierno de Canarias, un documento clave para la ordenación del sector primario y la soberanía alimentaria de Gran Canaria.

El objetivo de este documento es garantizar la conservación de los suelos productivos, evitar la ocupación irreversible de los suelos de mayor potencial y potenciar los sectores agrícola, ganadero y forestal en pro de la soberanía alimentaria de Gran Canaria.

Este plan resuelve la compatibilidad de la actividad agropecuaria en diversas zonas de la isla, que suman 58.000 hectáreas, que estaban pendientes de una delimitación precisa porque son áreas mixtas de zonas naturales, con masa forestal, escarpes y zonas a proteger, entremezcladas con áreas que sí podían estar destinadas a actividades agrícolas.

Esta delimitación supone, de hecho, incrementar la superficie agropecuaria de la isla en 8.279 hectáreas, 3.260 para las tres áreas agrícolas que establece el plan - intensivas, rurales y extensivas-, y 5.019 como área extensiva mixta agroforestal, esto es, las zonas de almendros, castaños, etc.

De este modo, la superficie cultivable de la Isla queda finalmente fijada en 30.019 hectáreas, de las que están en cultivo 10.348, de modo que la capacidad de crecimiento es en la actualidad de 19.671 hectáreas que están en abandono. De esta superficie sin cultivar, 6.242 hectáreas han sido abandonadas en los últimos diez años.

Además, en este cupo de más de 30.000 hectáreas se han localizado 19 Reservas Agrarias Estratégicas en las que se deben ubicar las explotaciones



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

de producción profesional, intensiva o industrial porque son las que permiten las instalaciones necesarias.

El resto son igualmente cultivables pero al estar en espacios con características territoriales o paisajísticas determinadas, la instalación de almacenes, alpendres, aljibes o accesos está sujeta a limitaciones y estudio de cada caso.

En cuanto al sector ganadero, el Plan establece tres tipos -profesional, de autoconsumo y de renta complementaria-, y fija diez núcleos ganaderos, quedaron excluidas las zonas, sin explotaciones en la actualidad, próximas a las aguas naturales de Aguas el Toscal en Ingenio debido a posibles afecciones si en el futuro se establecía alguna explotación a tenor de los informes emitidos por la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias, entre otras causas.

Estas diez áreas fijadas para ganaderías suman en cualquier caso 407,17 hectáreas y son núcleos para la instalación de las explotaciones ganaderas intensivas, ya que las instalaciones de autoconsumo o renta complementaria no tienen que circunscribirse en estas áreas.

Las distancias a suelos urbanos y urbanizables y a asentamientos rurales oscila entre los 150 metros para ganaderías caprino y bovino de menos de 200 cabezas a los asentamientos rurales y los 2.000 para las explotaciones porcinos de mayor tamaño (a partir de 360 Unidades de Ganado Mayor), tanto a asentamientos como a suelo urbano o urbanizable.

EL APURÓN:

LOS AGRICULTORES SE MANIFIESTAN EN LOS LLANOS POR UN PRECIO JUSTO DEL PLÁTANO

El sector está pasando un mal momento debido a los precios ruinosos que está recibiendo el agricultor por la fruta.





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

Manifestación por el plátano. José Ayut.

Los agricultores se manifestaron este sábado por el centro de Los Llanos de Aridane para mostrar su preocupación por los bajos precios del plátano y pedir un precio justo para la fruta que permita garantizar unas rentas mínimas a los productores, sobre todo a los pequeños que son siempre los que peor parados salen en una crisis de precios como la actual.

La difícil situación que está atravesando el sector quedó reflejada en que los participantes, algunos vestían camisetas oscuras, parecían marchar en la comitiva de un entierro en el que el muerto era en este caso una piña de plátanos llevada a hombros por varias personas.

De este modo, los agricultores trataron de escenificar el mal momento que atraviesa el sector platanero que da trabajo a muchas familias en la Isla Bonita, tanto directa como indirectamente.

ASEPALMA RESURGE Y ELIGE A EDUARDO HERNÁNDEZ GARRIDO COMO PRESIDENTE

El objetivo que persigue es colocar al sector platanero en un lugar destacado dentro de la economía insular



Plátanos en el Valle de Aridane.

La Asociación de Entidades Exportadoras y Cooperativas de Plátanos de la isla de La Palma (Asepalma) resurge eligiendo a Eduardo Hernández Garrido como nuevo presidente de la Asociación.

Para Hernández Garrido, “el resurgir de Asepalma es debido a los problemas tan acuciantes que está padeciendo el sector del plátano en 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

Garrido resaltó que “en la actualidad componen la asociación 11 entidades y cooperativas exportadoras, que representan a más de 5.000 agricultores de la Isla y que suponen cerca de un 35 por ciento de la producción platanera Canaria”.

El nuevo presidente, perteneciente a la SAT Agrícola Edén, que pertenece a su vez a la Organización de Productores de Plátanos (OPP), Plataneros de Canarias, indicó que el fin primordial de la asociación “es luchar por los intereses de los agricultores plataneros palmeros, pues no debemos de olvidar que La Palma, es en la actualidad, la isla que más dependencia tiene del plátano”, subrayó Garrido.

Además apuntó que desde la Asociación de Entidades Exportadoras y Cooperativas de Plátanos de la isla de La Palma se quiere incidir en los asuntos relacionados con el transporte de la fruta hacia la Península, por los costes tan elevados de exportación hacia el mercado peninsular. También, en los problemas tan difíciles de resolver para el sector, como son las obligaciones medioambientales de las entidades. Y que en los presupuestos insulares, nunca se concreta nada para el sector platanero o los numerosos problemas que padecen los empaquetados de plátanos de La Palma. Para todo ello se necesitan reuniones con las instituciones insulares, especialmente con el Cabildo insular, indica.

Por último, Garrido señaló que quieren luchar codo con codo con la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) en la defensa del sector platanero canario para lograr aquellos beneficios que coloquen al sector en un lugar destacado, dentro de la economía de la Isla.

LA RECOGIDA SEPARADA DE BIORRESIDUOS LLEGARÁ A LOS LLANOS ANTES DE QUE FINALICE EL AÑO





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

Recogida de residuos.

El Cabildo de La Palma y el Consorcio de Servicios de La Palma continuarán su hoja de ruta para promover e implantar la recogida separada de biorresiduos en toda la Isla. Este proceso, que de forma pionera en Canarias ha comenzado a funcionar en La Palma, se mantendrá en el tiempo conforme a lo establecido en el Plan Territorial Insular de Residuos en vigor desde hace poco más de un año.

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, ha incidido en que la primera institución insular y el Consorcio de Servicios seguirán desarrollando experiencias de implantación de este tipo de recogida tal y como marcan las directrices de la Unión Europea y, en este sentido, ha adelantado que antes de final de año esta acción se desarrollará en Los Llanos de Aridane.

“Todos debemos implicarnos en hacer de La Palma un territorio sostenible en cuanto a la gestión de nuestros residuos y para ello es fundamental la selección en origen. El Cabildo y el Consorcio van a continuar promoviendo entre los palmeros y palmeras una cultura de concienciación sobre la reducción, la reutilización y el reciclado de los residuos como medidas en pro de una isla sostenible y que quiere mantener su condición de Reserva de la Biosfera”, ha explicado.

En este mismo sentido ha abundado el consejero delegado de Medio Ambiente y Servicios, Juan Manuel González, que ha destacado que “tras la experiencia en El Paso, debemos avanzar junto al Consorcio de Servicios en la implantación de este modelo recordando a la ciudadanía de La Palma que, con su concienciación y aportación, todos apostamos y trabajamos por nuestra isla al reconvertir nuestros residuos en compost que revertirá en nuestros campos”.

EL PRODUCTO LOCAL PROTAGONIZA LA AGENDA GASTRONÓMICA DEL ISLA BONITA LOVE FESTIVAL

Chefs de la Isla mostrarán cómo sacar el máximo partido a la materia prima con platos y recetas para potenciar al máximo los sabores de la tierra.



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 Gastronomía también está presente en el Isla Bonita Show Room. Hoy comienza la agenda gastronómica del Isla Bonita Love Festival con el producto local como protagonista. A través de muestras de cocina en vivo (showcookings), charlas y degustaciones, distintos chefs de la Isla mostrarán cómo sacar el máximo partido a la materia prima con platos y recetas para potenciar al máximo los sabores de la tierra.

A partir de las 15:30 horas tendrá lugar un showcooking en el que participarán varios chefs de diferentes establecimientos palmeros que mostrarán en directo sus creaciones culinarias.

La fruta ocupa un lugar destacado en la cocina local y el plátano, como producto referente local, cuenta con un sitio destacado en este espacio, donde la organización de productores Europlátano, a través de su marca Gabaceras, presentará distintas variedades de plátano tradicional y BIO.

Entre los cocineros que participan en la zona dedicada a la gastronomía de festival, dentro del Isla Bonita ShowRoom, figuran Pedro Castillo, del restaurante El Duende de Fuego, y Georg Buch, de La Palma Cookery, como exponentes de la versatilidad y posibilidades de la cocina local.

Para el consejero insular de Promoción Económica, Comercio y Empleo, Jordi Pérez Camacho, "la riqueza gastronómica de las islas es una parte esencial de nuestra cultura y un importante reclamo turístico. La cocina está de moda y nosotros contamos con una materia prima excelente y unas condiciones climatológicas que nos permiten contar con productos frescos a lo largo de todo el año. A través del Isla Bonita Show Cooking queremos acercar la



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

propuesta culinaria al público y animar a los cocineros y cocineras de la isla a mostrar todo su potencial”.

Degustación de vinos

“El mundo de los vinos en Canarias y en La Palma va creciendo tanto en la oferta como en su promoción, aportando un valor indiscutible a la propuesta gastronómica diferencial del Archipiélago y cuenta, como es de esperar, con un protagonismo especial en el festival”, ha explicado Jordi Pérez.

A partir de las 19:00 horas en el Isla Bonita Show Room tendrá lugar una degustación de Vega Norte, de la mano del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de La Palma.

Charla sobre la imagen y desfiles de moda

La moda también está presente en la segunda jornada del Isla Bonita Love festival que, a las 17:30 horas acogerá una charla sobre *La imagen*, de Susana Álvarez, directora de la Escuela Canaria de Imagen y Moda (ECIM).

Numerosas empresas de la Isla participan en la feria, que tiene como objetivo el impulso y la promoción del comercio y la economía local. Así a las 18:00 horas tendrá lugar la presentación de los vehículos oficiales del Grupo Domingo Alonso y del Grupo Cutillas.

A partir de las 20:00 horas la pasarela del Isla Bonita Love Festival volverá a llenarse de estilo con los desfiles de Mosego, Dapresa Spain, Amarca y Lucas Balboa. El punto artístico de los pases lo pondrá el bailarín **Dorian Acosta** con su actuación.

Los actos continúan por la noche, en la trasera del Cabildo de La Palma, desde las 21:00 horas con las actuaciones de DJ Felipe, Drag Salamandra y Ashe Drag.

Hasta el próximo domingo, día 31, se desarrollará el programa de actividades de la Feria de Comercio, Gastronomía, Moda y Diseño, que se inauguró ayer y que incluye también un espacio para los más pequeños, con un parque infantil con castillos hinchables, fiesta del agua, magia, bailoterapia.