

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

#### **SABADO 10 DE SEPTIEMBRE DE 2016**

#### **EL DIA:**

# C'S PREGUNTA AL GOBIERNO POR LAS MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA COMPETITIVIDAD DEL PLÁTANO



La portavoz de Ciudadanos en Canarias y diputada nacional, Melisa Rodríguez./Ramón de la Rocha (EFE)

La portavoz adjunta del Grupo Parlamentario de Ciudadanos (GPC's) y diputada por la provincia de Santa Cruz de Tenerife, Melisa Rodríguez, ha registrado una pregunta al Gobierno de España sobre las medidas que se adoptarán para garantizar la competitividad del Plátano de Canarias.

En este sentido, la cuestión pide al Ejecutivo que responda sobre "si se van adoptar medidas para garantizar la competitividad del plátano de Canarias, a tenor de la entrada en vigor el próximo 1 de enero de 2017 del acuerdo firmado entre la Unión Europea y Ecuador".

C's explicó en una nota de prensa que ante la preocupación de los productores canarios por el citado acuerdo, el partido naranja cuestionará también al Gobierno sobre "si ha estudiado la posibilidad de introducir, en el marco de la legislación comunitaria, algún mecanismo compensatorio para hacer competitiva la producción del plátano canario".

Por su parte, la diputada canaria ha recordado que el sector del plátano en las islas aglutina a más de 8.200 productores, con una producción media anual de 378.000 toneladas, lo que supone una contribución económica directa e indirecta de más de 500 millones de euros.



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, 1° 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

### GARANTIZAR LA PRODUCCIÓN EUROPEA DE PLÁTANO

"Por ello --dijo-- y porque Ecuador es uno de los principales países productores de la banana, es necesario velar, como ya se hizo con la entrada en vigor de los acuerdos europeos con Perú y Colombia, por garantizar la producción europea de plátano, entre ellas, la del plátano canario".

La también portavoz adjunta de C's ha recordado que "los productores de plátano de Canarias llevan años reclamando al Gobierno de España la adopción de medidas que permitan garantizar la viabilidad del sector".

Entre ellas, ha destacado "la necesidad de que se subvencione los costes del transporte del plátano canario a la Península"; y de que se trabaje, por medios de las organizaciones productoras, en "la diferenciación del plátano canario, de tal forma que la bajada del precio de la banana no repercuta en un descenso en el precio del plátano canario en origen".

Asimismo, C's ha pedido al Ejecutivo que aclare "por qué desde 2014 los productores de plátanos no pueden acogerse al artículo 26 del Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF), que implica una bonificación en el Impuesto de Sociedades o en el IRPF".

Al respecto, Melisa Rodríguez ha asegurado que "con este cambio de criterio, los productores han visto como disminuía sus bonificaciones fiscales en los últimos años", motivo por el cual C's ha urgido al Gobierno "a que aclare este punto del REF, para así acabar con la incertidumbre jurídica que se haya podido generar al respecto".

### LA PROVINCIA:

# A TRAVÉS DEL VIÑEDO EMILIANO

Grandes crus de Burdeos, viejas iglesias románicas y medievales, megalitos y alta gastronomía aguardan al viajero en el corazón de Libournais

Luis M. Alonso Saint-Émilion

En Saint-Émilion las tiendas de vino parecen joyerías de lujo. Para comprobarlo sólo hace falta echarle un...



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

# LA FINCA DE EL VISO YA CULTIVA 11.000 METROS CUADRADOS DE **HORTALIZAS, FLORES Y VIÑAS**

El Ayuntamiento de Telde incluye la formación de 17 personas en las labores de agricultura

El proyecto de emprendeduría social puesto en marcha por el Ayuntamiento de Telde en colaboración con Adesco está ya en pleno funcionamiento, tal como ha podido comprobar esta se- mana la concejala de Agricultura, Ganadería y Pesca, Marta Hernández, durante una visita realizada junto a la técnica de este departamento.

Hernández explica que actualmente hay 17 personas voluntarias que están recibiendo formación teórica y práctica en agricultura ecológica y que bajo la supervisión de técnicos en la materia están cultivando unos 11.000 metros cuadrados con hortalizas (calabazas, calabacines, habichuelas, judías, etc) y flores (siemprevivas), además de explotar las viñas que posee la finca.

Durante la visita realizada la edila de Agricultura, Ganadería y Pesca constató además proyecto puesto en marcha sistema aue ha un lombricompostaje con el fin de potenciar la agricultura ecológica y la colocación de colmenas que ayuden a polinizar los cultivos, lo que supondrá una mejora de la producción en un 25%.

Marta Hernández destaca el éxito de esta iniciativa con la que el Ayuntamiento de Telde ha conseguido, en poco menos de dos meses, recuperar la finca de El Viso a través de Adesco y la colaboración del Cabildo de Gran Canaria, dando la oportunidad a las personas que lo deseen de recibir formación sobre agricultura ecológica para emprender, posteriormente, en el sector primario.

El objetivo que se ha planteado la finca de El Viso es formar a nuevos trabajadores y dar salida a unos cultivos de carácte ecológico. En la experiencia participa también la corporación insular y Adesco. Telde se ha posicionado para experimentar nuevas formas de empleo social para romper los altos niveles de desempleo que tiene el municipio. Esta es una de las apuestas del actual equipo dse gob ierno en consonancia con el Cabildo de Gran Canaria. Habrá que esperar por los resultados.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

### GREGORIO DÍAZ TRIUNFA EN TEJEDA

El ganadero obtiene cuatro primeros premios en la feria cumbrera

#### J. Montesdeoca

Exposición de animales en la feria de Tejeda, ayer. LA PROVINCIA / DLP

El ganado vacuno de Gregorio Díaz Martín acaparó ayer cuatro primeros premios en la Feria de Tejeda y culmina un verano cargado de trofeos. Al igual que en el concurso insular o en la reciente muestra de las fiestas del Pino, los toros y novillos del ganadero



aruquense fueron los más lucidos en las fiestas del Socorro del municipio cumbrero. A medianoche, y ante la imposibilidad de lanzar fuegos artificiales por el riesgo de incendios forestales, el Ayuntamiento se guardó una sorpresa: un espectáculo de luces y colores sobre el casco urbano que maravilló a vecinos y visitantes.

Un total de 172 ejemplares participaron ayer en la feria de ganado de Tejeda, que repartió 83 premios entre...

# CAMPAÑA PARA IMPULSAR EL CULTIVO DE PIÑA TROPICAL

El Servicio Insular Agrario comenzará hoy a repartir gratuitamente, hasta agotar existencias, 490 unidades de plantas

El Servicio Insular Agrario comenzará hoy a repartir gratuitamente, hasta agotar existencias, las 490 unidades de plantas de piña tropical de la variedad 'Roja Española' a los productores agrícolas interesados. Los profesionales podrán retirar hasta un máximo de 50 y los no profesionales de 5 unidades. Los interesados deberán dirigirse a la Granja Agrícola, de lunes a miércoles, de 08.00 a 13:00 horas para entregar sus datos y posteriormente retirar la planta del vivero.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

#### **CANARIAS 7:**

# SAN BARTOLOMÉ BUSCA AYUDA PARA EVITAR EL CIERRE DEL MOLINO DE GOFIO

La alcaldesa de San Bartolomé, María Dolores Corujo, ha iniciado gestiones para lograr un frente institucional, con presencia de Cabildo y Gobierno canario, que pueda hacerse cargo del molino de gofio, que cerró sus puertas hace días, por decisión de la propiedad.

Se quiere que «este inmueble de enorme valor patrimonial e histórico y el arte de hacer gofio tan arraigado a nuestra tradición gastronómica, pervivan más allá de sus actuales propietarios, conservando así nuestras tradiciones, su memoria y el duro trabajo de tantos años», según fuentes locales.

# LA OPINIÓN DE TENERIFE:

# EL CONSISTORIO REPARTE SEMILLAS Y FRUTALES PARA IMPULSAR LA AGRICULTURA

El Gobierno de Los Realejos impulsa la concesión de ayudas a la siembra de variedades locales, una iniciativa dirigida a desempleados que tengan terrenos agrícolas en el municipio. Será el Ayuntamiento el que adquiera las semillas y frutales para su entrega posterior a los beneficiarios. A partir de la próxima semana, se abrirá el plazo para las solicitudes, que se han de presentar desde entonces en el PIAC del Consistorio. La finalidad de esta acción es fomentar la protección del sector primario para su conservación.

# EL CABILDO CONCEDE AYUDAS A DIEZ MERCADILLOS DEL AGRICULTOR

Estas subvenciones están destinadas a la promoción y mejora de la comercialización de los productos locales

El Cabildo subvencionará con 15.300 euros a 10 mercadillos del agricultor de la Isla. El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que esta línea de ayudas pretende contribuir "a



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

la mejora de la promoción y comercialización de productos agroalimentarios destinados al mercado interior procedentes de producciones agrarias de la Isla".

Estas subvenciones tienen como objetivo mejorar la competitividad y aumentar el valor añadido de los productos procesados en la Isla a través de la mejora de la calidad, la diversificación y la presentación de los mismos. "De este modo, se pretende que los agricultores puedan acceder a un abanico más amplio de canales comerciales, incluyendo la venta directa", destaca el conseiero insular.

Los beneficiarios de estas ayudas son, por un lado, las cooperativas o sociedades agrarias de transformación de entre seis y 60 miembros y una superficie agraria mínima de tres hectáreas y, por otro, aquellas entidades que gestionen mercados del agricultor, incluidos los ayuntamientos que realicen esta función.

Las entidades beneficiadas en esta ocasión, que han cumplido todos los requisitos exigidos en la convocatoria, son las asociaciones de los mercadillos de San Miguel de Abona, Granadilla de Abona, Tegueste, Tacoronte, La Matanza, Buenavista, Sociedad Cooperativa Las Medianías, Güímar, Los Silos y La Guancha.

Jesús Morales anima a otras asociaciones de mercadillos a que se acojan a próximas convocatorias de estas subvenciones que contribuyen a mejorar la promoción y la comercialización de los productos locales.

### **CANARIAS 24 HORAS:**

TREINTA Y SIETE DESEMPLEADOS OBTIENEN EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD EN AGRICULTURA ECOLÓGICA, JARDINERÍA Y



**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

Fuerteventura/ Marcial Morales reitera su compromiso con el empleo en esta

legislatura y recuerda la necesidad de seguir apostando por la formación.

Treinta y siete desempleados han obtenido el certificado de profesionalidad

en agricultura ecológica, jardinería y pintura industrial en los Programas de

Formación y Alternancia con el Empleo (PFAE) Fuerteventura con Empleo,

promovidos por el Cabildo de Fuerteventura y financiados por el Servicio

Canario de Empleo y el Fondo Social Europeo.

Al acto de clausura de estos tres PFAE, que se celebró hoy, jueves, día 8 de

septiembre, en el Salón de Actos del Parque Tecnológico, asistieron el

presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero de

Empleo, Rafael Páez, el director de la Oficina de Empleo de Puerto del

Rosario, Javier González Sainz de Baranda, y el representante de los

Programas de Formación en Alternancia con el Empleo, Luis Alba Pérez, así

como el alcalde de Betancuria, Marcelino Cerdeña, la concejala de Empleo del

Ayuntamiento de Puerto del Rosario, Rita Darias, y representantes del

Ayuntamiento de La Oliva y de empresas colaboradoras en la formación

práctica de estos PFAE, entre otros.

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, reiteró que "el

empleo es un área clave en esta legislatura" y señaló que la formación es

importante para acceder al mercado laboral. "Estamos hablando de esfuerzo,

de avanzar y de estar en condiciones para que se cree empleo. Se trata de

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

estar muy bien preparados", añadió. Morales agradeció la colaboración de

empresas en el periodo de formación práctica de estos estudiantes. Destacó

que en la fase de formación práctica estos estudiantes "han embellecido

fachadas, jardines y zonas incluidas en el Plan de Embellecimiento

Insular...Fuerteventura, te queremos bonita!!!".

Durante los ocho meses de celebración de los tres PFAE, los estudiantes han

realizado prácticas formativas que han embellecido más de 19.000 metros

cuadrados de espacios públicos, jardines, sedes de organizaciones sociales y

públicas y se han cultivado más de 21.000 metros cuadrados de superficie

que han dado 1.206 kilos de frutas, verduras y hortalizas, según los datos

aportados por el consejero de Empleo, Rafael Páez. "El 80% de los

desempleados inscritos ha obtenido el certificado de profesionalidad y ahora

están más capacitados para entrar en el mundo laboral", añadió Páez.

El director de la Oficina de Empleo de Puerto del Rosario, Javier González

Sainz de Baranda, recordó que hay ayudas para emprendedores dirigidas a

desempleados. El representante de los PFAE, Luis Alba Pérez, por su parte,

calificó de "acertada" la apuesta del Cabildo de Fuerteventura por este tipo de

programas formativos.

En el PFAE Fuerteventura con Empleo "formando agricultores ecológicos", los

estudiantes realizaron actividades formativas y prácticas en el Granja

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

Experimental de Pozo Negro y visitas formativas al Complejo Medioambiental

de Zurita, gavias y asociaciones de agricultores ecológicos, entre otros. La

producción ecológica obtenida por estos estudiantes se donó a la casa de

acogida que regenta la congregación Misión Cristiana Moderna.

En el PFAE Fuerteventura con Empleo "formando jardineros" se dirigió a

desempleados mayores de 40 años con estudios primarios. Se realizaron

prácticas formativas en Jardines del Oasis Park Fuerteventura, Complejo

Medioambiental de Zurita, Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, Centro de

Jardinería de Puerto del Rosario y FEAGA. Los estudiantes llevaron a cabo

actuaciones de mejora en viveros en instalaciones de la Granja Experimental

de Pozo Negro, así como en jardines del Museo de la Sal, Centro Insular

"Taller de Artesanía", Museo del Queso Majorero, Centro de Interpretación de

los Molinos, Centro Bibliotecario Insular y Castillo de Lara, en Betancuria.

En cuanto al PAFE Fuerteventura con Empleo "formando pintores", los

estudiantes realizaron salidas formativas a empresas y llevaron a cabo

actuaciones en la Carpintería vieja de Casillas del Ángel, Granja Experimental

de Pozo negro, Albergue de Tefía, nave de cocheras, nave de agricultura,

antiguo Centro Bibliotecario, sede de Cruz Roja, de Cáritas y señalización en

calles de Puerto del Rosario.



Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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 PROYECTO DE EL VISO HA PUESTO EN FUNCIONAMIENTO YA 11.000 METROS CUADRADOS PARA EL CULTIVO DE HORTALIZAS Y **FLORES** 



**Telde/** El proyecto de emprendeduría social puesto en marcha por el Ayuntamiento de Telde en colaboración con Adesco está ya en pleno funcionamiento, tal como ha podido comprobar esta semana la concejala de Agricultura, Ganadería y Pesca, Marta Hernández, durante una visita realizada junto a la técnica de este departamento.

Hernández explica que actualmente hay 17 personas voluntarias que están recibiendo formación teórica y práctica en agricultura ecológica y que bajo la supervisión de técnicos en la materia están cultivando unos 11.000 metros cuadrados con hortalizas (calabazas, calabacines, habichuelas, judías, etc) y flores (siemprevivas), además de explotar las viñas que posee la finca.

Durante la visita realizada la edila de Agricultura, Ganadería y Pesca constató además que el proyecto ha puesto en marcha un sistema de lombricompostaje con el fin de potenciar la agricultura ecológica y la

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

colocación de colmenas que ayuden a polinizar los cultivos, lo que supondrá

una mejora de la producción en un 25%.

Marta Hernández destaca el éxito de esta iniciativa con la que el

Ayuntamiento de Telde ha conseguido, en poco menos de dos meses,

recuperar la finca de El Viso a través de Adesco y la colaboración del Cabildo

de Gran Canaria, dando la oportunidad a las personas que lo deseen de

formación sobre agricultura ecológica recibir emprender, para

posteriormente, en el sector primario.

LOS REALEJOS SUBVENCIONA LA ADQUISICIÓN DE SEMILLAS PARA

AGRICULTORES DESEMPLEADOS DEL MUNICIPIO



Los Realejos/ A partir de la próxima semana, tras publicarla en el BOP, se

podrá solicitar esta línea de ayudas de apoyo directo al sector primario y el

autoempleo.

El gobierno local de Los Realejos impulsa por segundo año consecutivo la

concesión de ayudas a la siembra de variedades locales, una iniciativa

dirigida a desempleados realejeros que dispongan o estén en disposición de

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

tener terrenos agrícolas en el municipio. Será el Ayuntamiento a través de la

Concejalía de Desarrollo Rural el que adquiera las semillas y frutales para su

entrega posterior a los beneficiarios, sean propietarios o arrendatarios de

terrenos rústicos de protección agraria.

A partir de la próxima semana, cuando se prevé su publicación en el

correspondiente Boletín Oficial de la Provincia, se abrirá el plazo para las

solicitudes, que se han de presentar desde entonces en el PIAC del

Ayuntamiento de Los Realejos, ya sea en las propias dependencias del

consistorio o en las oficinas auxiliares de los bajos de la plaza de San Agustín

o en la Tenencia de Alcaldía de Icod el Alto.

Según el alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, "volvemos así a

redundar en nuestra decidida apuesta por la protección del sector primario

impulsándolo en la medida de nuestras posibilidades para su conservación y

para la puesta en valor de las producciones agrícolas, pero a la vez

ofreciendo o incentivando con una ayuda en especies la emprendeduría y el

autoempleo o bien el autoabastecimiento".

"Ofrecemos así facilidades a los incipientes agricultores que pueden encontrar

en esta actividad su medio de vida, y a su vez la recuperación de tierras y

que no se pierdan cultivos propios de la comarca y que de uno u otro modo

ayudan a preservar los usos y costumbres de la zona, así como su paisaje

rural", detalló el edil.

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

Especificó el concejal de Desarrollo Rural que "las papas bonitas y de casta,

variedades de cereales como trigo barbilla, centeno y avena, o frutales como

aguacateros, naranjeros, limoneros, cirueleros y manzaneros son los

productos que adquirirá el Ayuntamiento para la puesta a disposición de los

agricultores beneficiario".

"Ya el año pasado se demostró, y tratamos de que este año tenga similar

efecto, que para algunos desempleados del municipio una ayuda de este tipo

puede servirle de aliciente para emprender una nueva actividad en el ámbito

agrario, por lo que les animamos a presentar sus solicitudes", resaltó Alexis

Hernández.

**CANARIAS AHORA:** 

LOS SABORES NATURALES DE LA GOMERA

La fama de los quesos, almogrotes, vinos, dulces, mermeladas o miel de

palma de la Isla no sólo es proverbial sino merecida

Desde el Cabildo se llama la atención sobre las posibilidades de mercado que

implica la llegada cada año de más de medio millón de turistas

El gofio experimenta un cierto renacer gracias a los certámenes convocados

por el Gobierno canario, alguno de cuyos premios han ido a parar a molinos

gomeros



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Miel de palma / Foto: Alimentos de La Gomera

Saludables, sabrosos, naturales y originales. Esas son tan sólo palabras que pueden encajar perfectamente con lo que siente cualquier persona cuando saborea alguno de los múltiples productos de la gastronomía artesanal de La Gomera. La fama de los quesos, almogrotes, vinos, dulces, mermeladas o miel de palma, no sólo es proverbial sino merecida.

En cuanto a productos alimenticios y a su particular forma de elaborarlos, La Gomera ocupa un puesto destacado en el ámbito de toda Canarias. Todo ello es resultado del buen gusto y buen saber hacer de sus habitantes y de unas materias primas extraídas de una naturaleza generosa. La buena cocina de la Isla Colombina no sólo se nota en los grandes platos, sino también en los pequeños detalles. Ahí está una de sus principales diferencias y rasgos identificativos.

La insularidad ha dado lugar a que hoy por hoy los gomeros puedan sentirse orgullosos de contar con productos propios, que sería imposible encontrar en el resto del mundo. Pero además, tal y como subraya el presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo Curbelo, "también estamos ante grandes oportunidades de negocio gracias a la amplia diversidad de nuestros productos".

Entre ellos el almogrote, un sector vitivinícola cuya pureza viene desde hace quinientos años, un revitalizado gofio, miel de palma o la rica repostería. "Debemos aprovechar las ventajas que tenemos y hacer todo lo posible por ampliar la oferta que brindamos al turista", un mercado de grandes posibilidades si se tiene en cuenta que el pasado año visitaron la Isla, nada más У nada menos que 600.000 personas.

Desde hace tiempo el Cabildo ha puesto en marcha la marca 'Alimentos de La Gomera', actualmente con su propia página web y cuyo objetivo es precisamente defender y dar a conocer la enorme riqueza de la gastronomía de La Gomera.



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

"Hablamos de un espacio virtual que sirve de lugar de encuentro y difusión de nuestra cultura gastronómica y que, como no podía ser menos, ha sido impulsado por el Cabildo", dijo el presidente.

Curbelo considera que "sin lugar a dudas" la clave de este potencial está en manos de los productores. "Son ellos los principales responsables de ese milagro que da lugar a que la comida de La Gomera haya ganado la merecida fama de saludable, natural y original que en la actualidad tiene", dijo por último.

Y es que efectivamente los productos no son nada sino están en manos de buenos profesionales. Ahí está, por ejemplo, el caso de Aranzazu Álvarez quien participaba hasta hace poco en una empresa familiar llamada Productos Artesanales Carmita, que en realidad era una mercadillo que abría en La Frescura, en San Sebastián de La Gomera.

Hasta el mismo momento de decidir el cierre, los miembros de esta familia elaboraron mojos, almogrote, miel de palma o mermeladas. Todos ellos se han dedicado tradicionalmente a la agricultura, ganadería y a la venta al público de sus productos. No es extraño ya que se trata de una sabiduría transmitida de padres a hijos, a lo largo de una larga cadena que llega a nuestros días.

"Hasta no hace demasiados años si se quería disfrutar de quesos no quedaba más remedio que tener una cabra y alimentarla. Así de simple", indica Álvarez. La comida diaria en gran parte estaba garantizada con la producción propia. No había recursos económicos para más. Luego, según ha ido mejorando la situación económica de las Islas la gastronomía se convirtió en una forma de ganarse la vida.

Esta artesana considera que el secreto de un buen producto reside en su mayor parte en que la materia prima utilizada sea de calidad. Y eso vale tanto para los quesos como para las mermeladas.

Hoy por el contrario se valora más el precio que otros factores, pese a las repercusiones que pueden venir aparejadas para la salud. Cree que la gastronomía gomera atraviesa en la actualidad por un momento dulce y que está bien valorada, especialmente por los turistas. Pero eso sí, todo depende



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de que se prime la calidad, lo que inevitablemente trae aparejado un incremento de los precios.

Y no siempre los clientes están dispuestos a asumir este sobrecoste. La familia de artesanos pide a las administraciones que se involucren y apoyen a los productores y que se aplique una fiscalidad que les resulte más favorable.

Natividad Herrera tiene una dulcería y un bar en Alajeró desde hace ya más de tres décadas. En este lugar se puede encontrar la práctica totalidad de las piezas de repostería de La Gomera como son hasta seis tipos distintos de galletas, merengues, almendrados... una lista significativa de productos hechos para ser disfrutados. Esta repostera indica que, por supuesto, la recesión económica trajo consigo una reducción en el volumen de negocio y por ello cree que las administraciones tienen la obligación moral de "darnos un empujoncito" para evitar el cierre de negocios como el suyo.



Repostería gomera. HTTP://WWW.ALIMENTOSDELAGOMERA.COM/

Cree que en la actualidad ha cambiado de forma importante la manera de trabajar. Antes se utilizaba la leña y casi todo se hacía a mano. Hoy por hoy, sin embargo, en muchos casos basta con encender o apagar un interruptor. Lo que no puede variar es el saber hacer y aplicar los secretos heredados de generación en generación. Igual de inalterable es la vocación por lo natural. Por evitar conservantes o antioxidantes de los que en la actualidad en la mayoría de las ocasiones se usa e incluso abusa.

La prueba del algodón es la cara de satisfacción de los clientes cuando saborean sus dulces. Entre ellos algunos turistas de los que más de uno repite visita año tras año a su establecimiento. Indica que los productos preferidos son los almendrados, mantecados o galletas de coco y de almendra.



**Santa María de Guía:** C<br/>/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo -35450 Telf<br/>. 928 896 790 - Fax. 928 896 790

Todos ellos tienen algo en común "son buenos" tanto desde el punto de vista de los sentidos como para la salud. Cree que la diferencia con los dulces de otras islas, es que en La Gomera son más blandos y tienen otro tipo de dulzura. Para Herrera la calidad no implica que tenga que forzosamente aumentar el precio aunque sí es cierto que resulta imprescindible el uso de buenas harinas, aceites y mantecas.

Su padre era panadero y hace treinta y cinco años ella decidió poner en marcha esta dulcería-cafetería a base de aprenderse de memoria las recetas que le enseñaban las personas mayores del pueblo. "Todo lo tengo en mi cabeza, no he perdido absolutamente nada", advierte.

En San Sebastián, Cristina María Mendoza Herrera tiene un molino de gofio. Un producto que de pronto ha tomado cierto impulso gracias a los certámenes y galardones que se están entregando desde el Gobierno de Canarias y que en muchos casos han ido a parar a manos de productores de La Gomera.



Gofio gomero. HTTP://WWW.ALIMENTOSDELAGOMERA.COM/

Entre ellos a los dueños de este molino puesto en marcha hace ya trece años. Recientemente han recibido dos medallas de oro en la modalidad millo del país y grano local y gofio de siete cereales y otra medalla de oro por el gofio de trigo.

En su familia no existía una tradición previa. Su madre le alentó a entrar en el negocio y un molinero le enseñó las reglas básicas de la elaboración de este producto. Dice que no les va mal; "al menos podemos sobrevivir y pagar a nuestros empleados".



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

El consumidor de gofio cada vez exige más variedad y en esa línea estos productores han ido creciendo de forma paralela, de manera que frente al hecho con un sólo cereal, pasaron a tres y ya van por siete.

La diferencia con otros molinos es su toque personal que sobre todo se deja notar en el momento mágico y crucial del tueste. La principal diferencia entre el elaborado en La Gomera y el de otras islas es que el de aquí es más natural, lo que no implica un aumento del precio. En cualquier caso los incrementos son más bien motivados por las consecuencias de la doble insularidad.



Queso gomero. HTTP://WWW.ALIMENTOSDELAGOMERA.COM/

Los quesos es otro de esos productos que marcan diferencia y personalidad en La Gomera. Rosario Cabrera Negrín, ha dedicado la práctica totalidad de sus sesenta y nueve años a elaborarlos. Trabaja en San Sebastián donde también cuenta con su pequeño ganado que le permite hacer quesos blancos y de humo. Cree que el sector experimenta en la actualidad un cierto auge y nota un aumento en el consumo y en el aprecio a ciertas variedades caracterizadas por su calidad. "La verdad es que vendemos mucho. Bueno, lo cierto es que lo vendemos todo", dice con satisfacción.

Cabrera Negrín sostiene que en Canarias existen buenos quesos en todos lados y los de La Gomera no tienen nada que envidiarles a los de cualquier otra Isla. En su calidad tiene mucho que ver los pastos de los que se alimenta el ganado, "aunque yo no soy quién para decir si es mejor o peor que el de otros sitios", dice. Sospecha que una vez que abandone esta actividad nadie en su familia la va a continuar. "Aunque una siempre espera que algo cambie al final", indica



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

#### **RTVC:**

## LOS CHEFS DEL FUTURO PARTICIPAN EN EL CONCURSO "SABORES **DEL NORTE**"

Empezaron siendo 18 y ya solo quedan tres finalistas. Estos pequeños cocineros han participado con su creatividad y sus propuestas. Lo único en lo que han coincidido es en los ingredientes. Productos sanos y canarios.



Charlota Torres, Maite Lorenzo, Isabel Lucas, Elena Fleitas, Bermúdez, Hannah Pérez, David Durán y Sara Cabrera son los participantes semifinalistas del II Concurso de Pequeños Cocineros Sabores del Norte Junior que este sábado, 10 de septiembre, se dan cita en la Plaza de la Concepción de La Laguna.

Estos ocho participantes han tenido que cocinar un plato que contenía gofio, suministrado por cortesía de La Molineta, y miel de la Casa de la Miel de acompañado con los ingredientes proporcionados supermercado patrocinador del evento Lidl Canarias, durante un tiempo minutos. estipulado de 50

Los platos han sido valorados por un jurado encabezado por el reconocido chef regional y vicepresidente de ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias), Juan Carlos Clemente; Isidro Álvarez, cocinero y propietario restaurante San Diego; Sibell Reverón, ganadora del Concurso de Cocineros Amateur Sabores del Norte 2016 y Alfonso López, director del blog gastronómico Saboreando Canarias. Todos ellos seleccionarán las tres recetas que pasarán a la final.



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

# **EL APURÓN:**

# CIUDADANOS PREGUNTA EN EL CONGRESO POR LAS MEDIDAS QUE SE VAN A ADOPTAR PARA GARANTIZAR LA COMPETITIVIDAD DEL **PLÁTANO EN CANARIAS**

Melisa Rodríguez cuestiona al Ejecutivo sobre si "estudiará la posibilidad de introducir mecanismos compensatorios, en el marco de la legislación comunitaria, para compensar a los productores isleños"



Melisa Rodríguez presentando la pregunta en el Congreso sobre el plátano. La portavoz adjunta del Grupo Parlamentario de Ciudadanos (GPC's) y diputada por la provincia de Santa Cruz de Tenerife, la palmera Melisa Rodríguez, ha registrado una pregunta para que el Gobierno de España responda sobre "si se van adoptar medidas desde el Ejecutivo central para garantizar la competitividad del plátano de Canarias, a tenor de la entrada en vigor el próximo 1 de enero de 2017 del acuerdo firmado entre la Unión Europea y Ecuador".

En este sentido, y ante la preocupación de los productores canarios por el citado acuerdo, Ciudadanos cuestionará también al Gobierno sobre "si ha estudiado la posibilidad de introducir, en el marco de la legislación comunitaria, algún mecanismo compensatorio para hacer competitiva la producción del plátano canario".



**Santa María de Guía:** C<br/>/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo -35450 Telf<br/>. 928 896 790 - Fax. 928 896 790

La diputada ha explicado que "el sector del plátano en las islas aglutina a más de 8.200 productores, con una producción media anual de 378.000 toneladas", lo que supone una contribución económica directa e indirecta de más de 500 millones de euros. Por ello, y porque Ecuador es uno de los principales países productores de banana, Rodríguez ha indicado que "es necesario velar, como ya se hizo con la entrada en vigor de los acuerdos europeos con Perú y Colombia, por garantizar la producción europea de plátano, entre ellas, la del plátano canario".

La también portavoz adjunta de C´s ha recordado que "los productores de plátano de Canarias llevan años reclamando al Gobierno de España la adopción de medidas que permitan garantizar la viabilidad del sector". Entre ellas, ha destacado "la necesidad de que se subvencione los costes del transporte del plátano canario a la Península"; y de que se trabaje, por medio de las organizaciones productoras, en "la diferenciación del plátano canario, de tal forma que la bajada del precio de la banana no repercuta en un descenso en el precio del plátano canario en origen".

Asimismo, Ciudadanos ha pedido al Ejecutivo que aclare "por qué desde 2014 los productores de plátanos no pueden acogerse al artículo 26 del Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF), que implica una bonificación en el Impuesto de Sociedades o en el IRPF".

Al respecto, Melisa Rodríguez ha asegurado que "con este cambio de criterio, los productores han visto como disminuía sus bonificaciones fiscales en los últimos años", motivo por el cual C´s ha urgido al Gobierno "a que aclare este punto del REF, para así acabar con la incertidumbre jurídica que se haya podido generar al respecto".



Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° 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

#### **COAG:**

COAG CLM CRITICA LA "MISERABLE ACTITUD" DE LAS GRANDES BODEGAS DE VALDEPEÑAS AL IMPONER PRECIOS MUY ALEJADOS DE LA SITUACIÓN REAL DE MERCADO



Unas existencias de vino (-9%) y mosto (-37%) menores que las del año pasado, una reducción del 35% en la producción del viñedo de secano y una cosecha inferior en cono Sur y centro y este de Europa, no justifican unos precios iguales a los del año pasado y en algunos casos más bajos.

- Además, los precios de exportación de vino han experimentado una subida del 8% en los dos primeros trimestres del año.
- Pediremos a las autoridades de Competencia que investiguen si el seguidismo del resto de bodegas a los precios presentados por Félix Solís supone un pacto de precios encubierto

Ciudad Real, 9 de septiembre de 2016. La Coordinadora Agraria COAG de Castilla La Mancha critica la "miserable actitud" de las grandes bodegas de Valdepeñas a la hora de fijar unos precios de compra de uva para la campaña 2016/2017 muy alejados de la situación real del mercado. La tablilla de precios presentada el pasado 5 de septiembre por Bodegas Félix Solís repite las cotizaciones del año pasado, en un contexto totalmente diferente. "En el caso de la variedad tinta tempranillo, los 0,21€/kg que recoge la tablilla están muy por debajo de los costes de producción, 0,37€/kg para regadío y 0,42€/kg en secano. Es casi un insulto para el viticultor", ha lamentado Ángel Galve, Presidente de Coordinadora Agraria COAG Castilla La Mancha.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Unos precios similares e incluso a la baja están totalmente injustificados si tenemos en cuenta el estado actual de la oferta: unas existencias de vino (-9%) y mosto (-37%) en bodegas y cooperativas menores que las del año pasado, una reducción del 35% en la producción del viñedo de secano por la falta de lluvias, una disminución del 15% registrada en la vendimia del Hemisferio Sur, (lo que supone 8 millones de hectolitros menos que en la campaña pasada), y una campaña media en Europa, con una producción algo inferior a la media de los últimos cinco años en Francia, problemas climatológicos en países del Centro y Este de Europa y el mildiu en casi todas las zonas vitícolas de Portugal. Además, a todo ello hay que sumar la tendencia al alza en los precios de exportación durante el primer semestre del año, que han experimentado una subida media del 8% según datos de la Agencia Tributaria.

# Un viticultor de uva tempranillo no puede vivir de su trabajo si le pagan 0,21€/kg cuando los costes de producción se encuentran por encima de los 0,37€/kg

Asimismo, desde la organización agraria muestran su preocupación por la influencia que estas cotizaciones puedan tener en toda la campaña vitivinícola de Castilla La Mancha. No obstante, desde COAG Castilla La Mancha, se pedirá a las autoridades de Competencia que investigue si el seguidismo del resto de bodegas a los precios presentados por Félix Solís supone un pacto de precios encubierto. "Campaña tras campaña se repite la misma mecánica. Esperan a que bodegas Félix Solís presente su tablilla para a continuación no pagar la uva a los viticultores por encima de las cotizaciones fijadas por dicha bodega. Un puñado de bodegas se benefician del esfuerzo de miles de viticultores que se muestran indefensos ante este tipo de prácticas comerciales abusivas", ha subrayado Galve.

# EL SECTOR CITRÍCOLA ESPAÑOL INSTA AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL GOBIERNO OUE FRENE LAS NUEVAS CONCESIONES A SUDÁFRICA QUE AMENAZAN A LA NARANJA ESPAÑOLA





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

El 13 de septiembre está previsto el pronunciamiento del Parlamento Europeo sobre la ratificación del Acuerdo de Asociación Económica de la Unión Europea con la Comunidad de Estados de África del Sur

de septiembre de 2016.-Las organizaciones representativas del sector citrícola se han dirigido hoy a los miembros del Parlamento Europeo y a la Secretaría de Estado de Comercio de España, para protestar por esta decisión y pedir su bloqueo en última instancia. Consideran que esta liberalización -de la que no habían sido prevenidos y que no ha sido precedida del debido estudio de impacto- supondría "un durísimo golpe para el sector". Un sector extremadamente sensible a cualquier sobreoferta especialmente en el comienzo de su campaña- y que encuentra en los últimos años serias dificultades para garantizar la rentabilidad de sus productores. Por otra parte, han alertado sobre la situación del mercado comunitario: muy saturado, en el que ya entraron en 2015 más de 400.000 toneladas de naranjas sudafricanas y que está aún más copado, después del veto ruso a las importaciones de la UE. Las organizaciones han lamentado finalmente, la falta de reciprocidad y el desequilibrio entre las negociaciones de la administración europea destinadas a abrir las puertas de la UE -"que son extremadamente rápidas, eficaces y opacas"- y la política comercial ofensiva de la UE, incapaz de eliminar los aranceles y de evitar las barreras no arancelarias y que se basa en lentos y costosísimos "protocolos de exportación" que limitan la competitividad de los operadores que pretenden abordar mercados de terceros países.

El pasado 10 de junio la Comisión Europea firmó un Acuerdo de Asociación Económica con la Comunidad de Estados de África del Sur, el cual implica, en el caso de las naranjas, la ampliación -hasta final de noviembre- del periodo en el que Sudáfrica puede exportar naranja a la UE libre de impuestos. Esta decisión debe ser ahora ratificada por los países de la Comunidad de Estados de África del Sur, y en paralelo, por el Consejo de la UE y el Parlamento Europeo. Dependiendo de la duración del proceso de ratificación y si éste no se detuviera, el desmantelamiento progresivo de aranceles podría comenzar ya en 2016. Se abriría así la puerta al incremento del volumen de naranjas de Sudáfrica (primer exportador mundial de cítricos después de España) en el mercado comunitario, precisamente en el periodo de máxima actividad de las naranjas españolas. Una vez más, las producciones mediterráneas pagarían el coste de las relaciones comerciales y políticas de la UE con países terceros.



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

Las organizaciones no se han mostrado ajenas al espíritu de estas concesiones de las instituciones comunitarias hacia los estados de África del Sur, que persiguen el propósito de ayudar al crecimiento económico de esa región a través de su apoyo a su sector agrícola. Sin embargo han reclamado su legítimo derecho a contar, ellos también, con "el apoyo de la UE para crecer económicamente". A través de la carta remitida en el día de hoy, han criticado también la falta de transparencia, la ausencia de un estudio de impacto y de medidas compensatorias para los perjuicios que ocasionaría el Acuerdo. Han manifestado, finalmente, su rechazo rotundo del Acuerdo pendiente de ratificación y han solicitado al Gobierno de España y al Parlamento Europeo que se opongan en su ratificación.

Este duro golpe al sector citrícola español llegaría poco después de que la Comisión dispusiera aligerar las condiciones de control fitosanitario en frontera de los cítricos procedentes de Sudáfrica, con su Decisión de Ejecución 2016/715, al dictado, nuevamente, de los intereses comerciales de aquél país y de los importadores de los Estados Miembros de la UE no productores. Ignorando las advertencias de la EFSA, que sigue llamando la atención sobre el riesgo que entrañan las importaciones citrícolas desde Sudáfrica, dado que este país no ha podido (ni querido) atajar sus problemas derivados, entre otros, de la plaga de "mancha negra", poniendo en peligro, en este caso, la sanidad de 600.000 hectáreas de cítricos en Europa.