



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

MIÉRCOLES 21 DE SEPTIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

LA FERIA DE LOS VINOS LLENARÁ LA NORIA DURANTE EL PLENILUNIO

"Después de estar recientemente en El Socorro, el Puertito de Güímar o El Médano, no podíamos faltar a esta cita con Santa Cruz. El Plenilunio se nutre del vino, dentro de su apuesta por la gastronomía, y nosotros mostramos las denominaciones de origen de la isla. Pura sinergia". Así valoró ayer el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, la Fiesta de los Vinos de Tenerife, actividad que se desarrollará desde mañana 22 al sábado 24 en la calle de La Noria coincidiendo con la Seatrade Cruise Med, la feria más importante de Europa del sector de cruceros, y la actividad de dinamización en la capital tinerfeña.

Para el concejal de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz, Alfonso Cabello, la Fiesta de los Vinos será "un gran polo de atracción" en el segundo Plenilunio del año tras el de abril.

La cita con Santa Cruz D'Vinos será en La Noria de 20:00 a 00:00, el jueves y el viernes, y de 12:00 a 00:00 horas el sábado 24, día del Plenilunio.

El público tendrá la oportunidad de descubrir los vinos de las cinco denominaciones de origen de la Isla, acompañados con tapas elaboradas con productos locales que ofrecerán establecimientos de restauración de la zona en ocho carpas ubicadas en la calle.

Los asistentes podrán probar los vinos de Tenerife a 1,5 euros la copa y 2,5 la ración y adquirir el catavinos de cristal "Tenerife, Isla de Vinos" a un euro, todo acompañado por música en directo.



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 PROVINCIA:

EL ARCHIPIÉLAGO PAGA EL LITRO DE LECHE DE VACA MÁS CARO DE TODO EL PAÍS

El valor de este producto ascendió en 2015 en el Archipiélago a 45 céntimos, 14 más que la media española

Los canarios pagan por un litro de leche de vaca el precio más alto de todo el país. El valor de este producto ascendió en 2015 en el Archipiélago a 45 céntimos, 14 más que la media española. El impacto de la crisis no ha sido igual en todas las comunidades, por lo que detrás de las Islas se situó Andalucía, donde se ofrece el litro a 35 céntimos y en el polo contrario Galicia y Cantabria, con 29 y 30 céntimos el litro, respectivamente.

Durante el ejercicio pasado, los hogares españoles consumieron 3.271 millones de litros de leche líquida, cuyo valor se cifró en 2.322 millones de euros. Sin embargo, estos datos suponen un descenso del 0,5% en el consumo y del 1,9% en cuanto a valor económico. Por este motivo, la Interprofesional Láctea (Inlac) instó ayer al próximo Gobierno a que ponga en marcha un plan global que fomente en España el consumo de leche y productos lácteos como parte de una dieta equilibrada y saludable para evitar la ruina del sector.

Por otro lado, Inlac destacó que la producción de leche de vaca ha seguido una tendencia ascendente en España desde 2009 y en todos los países europeos, especialmente desde el 1 de abril de 2015, con la liberalización del sector en toda la UE y la desaparición de las cuotas lácteas. No en vano, el sector lácteo español emplea a unas 80.000 personas y genera 11.820 millones de euros al año. Está conformado por 1.557 empresas, que al año producen 7,3 millones de toneladas de productos lácteos, lo que supone un aumento de más del 14% en los últimos seis años.



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 PLAGA DE LA DIOCALANDRA DISPARA LAS ALARMAS EN LOS PALMERALES DE LA ISLA

Los expertos acusan al Cabildo del deterioro por ignorar las medidas urgentes acordadas desde 2014

Jesús Montesdeoca



La plaga de la diocalandra dispara las alarmas en los palmerales de la Isla Palmeras secas o desmochadas junto a la circunvalación de la capital. **SANTI BLANCO**

El deterioro de los palmerales de Gran Canaria y el avance de la plaga de la diocalandra han disparado las...

LA BODEGA LA GRIETA ENVEJECE 500 BOTELLAS DE VINO BAJO EL MAR

La remesa estará durante unos cuatro meses a unos 18 metros de profundidad

S. H. M.

La bodega La Grieta envejece 500 botellas de vino bajo el mar

No es la primera ocasión en la que Bodegas La Grieta sumerge sus vinos bajo el agua, buscando así una...





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

DIARIO DE AVISOS:

LA 'FERIA DE LOS VINOS DE TENERIFE' TOMA SANTA CRUZ

El **Cabildo de Tenerife** ha organizado una nueva edición de la '**Fiesta de los Vinos de Tenerife**' en Santa Cruz, que en esta ocasión se desarrollará durante tres días -del 22 al 24 de septiembre- aprovechando la celebración en la isla de la undécima edición de 'Seatrade Cruise Med', la feria más importante de Europa del sector de cruceros, y 'Plenilunio', la actividad de dinamización que organiza el Ayuntamiento el próximo sábado.

El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado la importancia de actividades como ésta "que contribuyen a la promoción de la gastronomía y los vinos de Tenerife y, como sucede en este caso, se convierte en un escaparate magnífico para mostrar los productos y fidelizar a posibles consumidores".

Para el concejal de la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de Santa Cruz, Alfonso Cabello, la 'Fiesta de los Vinos' será "un gran polo de atracción" para todas las personas que participen en 'Plenilunio', que vive el próximo sábado su segunda edición de este año.

La cita con 'Santa Cruz D'Vinos' será en la calle de la Noria en horario de 20.00 a 00.00 horas el jueves y el viernes, y de 12.00 a 00.00 horas el sábado coincidiendo con 'Plenilunio'.

El público tendrá la oportunidad de descubrir los aromas, texturas y sabores de vinos de las cinco denominaciones de origen de la isla, que podrán acompañar con tapas elaboradas con productos locales que ofrecerán diferentes establecimientos de restauración de la zona en ocho carpas que se ubicarán en la misma calle.

Esta actividad cuenta con la colaboración de Turismo de Tenerife a través de 'Saborea Tenerife', que ha visto en este evento una oportunidad única para promocionar los productos locales y la gastronomía de la isla entre los más de 2.000 asistentes al 'Seatrade Cruise Med'.

Los asistentes podrán probar los vinos de Tenerife al precio de 1,5 euros la copa; 2,5 euros la ración y adquirir el catavinos de cristal 'Tenerife, Isla de



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

Vinos' al precio de 1 euro, todo ello acompañado por diferentes actuaciones musicales en directo.

La 'Fiesta de los Vinos de Tenerife' es un evento de gran tradición no solo en la capital sino también en diferentes municipios de la isla, una actividad que tiene como objetivo promocionar entre los consumidores la variedad y calidad de los vinos tinerfeños.

CANARIAS 7:

BODEGAS LA GRIETA SUMERGE 500 BOTELLAS DE TINTO EN EL ATLÁNTICO

Bodegas La Grieta sumergió la pasada semana 500 botellas de su vino tinto Vendimia nocturna en el océano Atlántico. En concreto, lo hizo en la Bodega submarina de Canarias, ubicada en las aguas de Tenerife, a una profundidad de 18 metros. Dicha ubicación presenta unas condiciones de luz, humedad, temperatura, presión y gravedad únicas para realizar el proceso de envejecimiento de los vinos.

Durante unos meses, estos tintos de Bodegas La Grieta compartirán hogar con la flora y fauna submarina, «con el fin de que respiren el oxígeno disuelto en el océano como si fuera un pez».

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA NORIA ACOGERÁ DURANTE TRES DÍAS LA FIESTA DE LOS VINOS DE TENERIFE

Los asistentes podrán probar los caldos de la Isla por 1,5 euros la copa y tendrán la posibilidad de acompañarlos con tapas de productos locales a 2,5 euros la ración

Eloísa Reverón



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

Un momento de la rueda de prensa celebrada ayer para presentar la Fiesta del Vino. **LA OPINIÓN**

La calle de La Noria, en Santa Cruz, acogerá...



EL MERCADO ABRE SUS PUERTAS POR LA NOCHE PARA CELEBRAR 'LA MARKET NIGHT'

Se trata de un evento gastronómico que tendrá lugar en el patio central de la instalación, entre las nueve y la una de la madrugada



Mercado Nuestra Señora de África, en Santa Cruz. DELIA PADRÓN

La Opinión Mañana jueves y el viernes, el Mercado de Nuestra Señora de África, en Santa Cruz, abrirá sus puertas por la noche para celebrar la primera edición de *La Market Night*, un evento gastronómico, de acceso gratuito, en el que todas las personas que lo deseen podrán disfrutar de una variedad de productos gastronómicos nacionales, regionales y locales.



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 escenario de esta iniciativa, organizada por el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y el Mercado de Nuestra Señora de África, junto con la empresa Tenerife Marny SL y Sogoodstuff SL, será el patio central del Mercado, en las fechas señaladas anteriormente, en horario de 21:00 a 01:00 horas.

Para ello, se contará con diversos stands, en los que está prevista la participación de reconocidas marcas como Vinófilos, El Gusto por el Vino, Mahou, Jamón Everybody, entre otros, además de la colaboración por parte de Sinestesia Gastroclub, desde los que se ofrecerán una variedad de bebidas: vinos nacionales y canarios, cavas, cervezas, destilados y refrescos, así como tapas de cocina canaria y nacional.

Para participar en *La Market Night*, la cual, además, estará amenizada con actuaciones musicales en vivo, todas las personas interesadas deberán adquirir los tickets ese mismo día, en un stand que estará habilitado para ello, por un importe que oscilará desde 1,50 euros las bebidas y 4 euros la tapa.

Esta acción se desarrolla en paralelo a la celebración en Santa Cruz de la Seatrade Cruise Med 2016, la feria internacional del sector de cruceros más importante de Europa que tiene previsto la acogida de más de 2.000 asistentes y unos 600 delegados de empresas del sector. Será el congreso de mayor envergadura que se celebre en la ciudad de Santa Cruz de Tenerife.

El Ayuntamiento y el Mercado informan de que *La Market Night* nace con vocación de continuidad y con el fin principal de potenciar el ocio nocturno vinculado a la gastronomía y la cultura local.

LA FIESTA DE LOS VINOS DE TENERIFE LLEGA A SANTA CRUZ

La actividad se desarrollará del 22 al 24 de septiembre en la calle de La Noria





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 Fiesta de los Vinos de Tenerife llega a Santa Cruz

El Cabildo ha organizado una nueva edición de la Fiesta de los Vinos de Tenerife en Santa Cruz, que en esta ocasión se desarrollará durante tres días – del 22 al 24 de septiembre- aprovechando la celebración en la Isla de la undécima edición de Seatrade Cruise Med, la feria más importante de Europa del sector de cruceros, y Plenilunio, la actividad de dinamización que organiza el Ayuntamiento de la capital el próximo sábado día 24.

El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado la importancia de actividades como ésta "que contribuyen a la promoción de la gastronomía y los vinos de Tenerife y, como sucede en este caso, se convierte en un escaparate magnífico para mostrar nuestros productos y fidelizar a posibles consumidores".

Para el concejal de la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de Santa Cruz, Alfonso Cabello, la Fiesta de los Vinos será "un gran polo de atracción" para todas las personas que participen en Plenilunio, que vive el próximo sábado su segunda edición de este año. La cita con Santa Cruz D'Vinos será en la calle de la Noria en horario de 20,00 a 00,00 horas el jueves día 22 y el viernes día 23 y de 12,00 a 00,00 horas el día 24 coincidiendo con Plenilunio.

El público tendrá la oportunidad de descubrir los aromas, texturas y sabores de vinos de las cinco denominaciones de origen de la Isla, que podrán acompañar con tapas elaboradas con productos locales que ofrecerán diferentes establecimientos de restauración de la zona en ocho carpas que se ubicarán en la misma calle.

Esta actividad cuenta con la colaboración de Turismo de Tenerife a través de Saborea Tenerife, que ha visto en este evento una oportunidad única para promocionar los productos locales y la gastronomía de la Isla entre los más de 2.000 asistentes al Seatrade Cruise Med. Los asistentes podrán probar los vinos de Tenerife al precio de 1,5 euros la copa; 2,5 euros la ración y adquirir el catavinos de cristal 'Tenerife, Isla de Vinos' al precio de 1 euro, todo ello acompañado por diferentes actuaciones musicales en directo.

La Fiesta de los Vinos de Tenerife es un evento de gran tradición no solo en la capital sino también en diferentes municipios de la Isla, una actividad que tiene como objetivo promocionar entre los consumidores la variedad y calidad de los vinos tinerfeños



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 ARCHIPIÉLAGO PAGA EL LITRO DE LECHE DE VACA MÁS CARO DE TODO EL PAÍS

El valor de este producto ascendió en 2015 en el Archipiélago a 45 céntimos, 14 más que la media española

Los canarios pagan por un litro de leche de vaca el precio más alto de todo el país. El valor de este producto ascendió en 2015 en el Archipiélago a 45 céntimos, 14 más que la media española. El impacto de la crisis no ha sido igual en todas las comunidades, por lo que detrás de las Islas se situó Andalucía, donde se ofrece el litro a 35 céntimos y en el polo contrario Galicia y Cantabria, con 29 y 30 céntimos el litro, respectivamente.

Durante el ejercicio pasado, los hogares españoles consumieron 3.271 millones de litros de leche líquida, cuyo valor se cifró en 2.322 millones de euros. Sin embargo, estos datos suponen un descenso del 0,5% en el consumo y del 1,9% en cuanto a valor económico. Por este motivo, la Interprofesional Láctea (Inlac) instó ayer al próximo Gobierno a que ponga en marcha un plan global que fomente en España el consumo de leche y productos lácteos como parte de una dieta equilibrada y saludable para evitar la ruina del sector.

Por otro lado, Inlac destacó que la producción de leche de vaca ha seguido una tendencia ascendente en España desde 2009 y en todos los países europeos, especialmente desde el 1 de abril de 2015, con la liberalización del sector en toda la UE y la desaparición de las cuotas lácteas. No en vano, el sector lácteo español emplea a unas 80.000 personas y genera 11.820 millones de euros al año. Está conformado por 1.557 empresas, que al año producen 7,3 millones de toneladas de productos lácteos, lo que supone un aumento de más del 14% en los últimos seis años.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO ORGANIZA UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FIESTA DE LOS VINOS DE TENERIFE EN SANTA CRUZ





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

Tenerife/ La actividad se desarrollará del 22 al 24 de septiembre en la calle de La Noria coincidiendo con la feria Seatrade Cruise Med y Plenilunio.

El Cabildo ha organizado una nueva edición de la Fiesta de los Vinos de Tenerife en Santa Cruz, que en esta ocasión se desarrollará durante tres días – del 22 al 24 de septiembre- aprovechando la celebración en la Isla de la undécima edición de Seatrade Cruise Med, la feria más importante de Europa del sector de cruceros, y Plenilunio, la actividad de dinamización que organiza el Ayuntamiento de la capital el próximo sábado [día 24].

El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado la importancia de actividades como ésta "que contribuyen a la promoción de la gastronomía y los vinos de Tenerife y, como sucede en este caso, se convierte en un escaparate magnífico para mostrar nuestros productos y fidelizar a posibles consumidores".

Para el concejal de la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de Santa Cruz, Alfonso Cabello, la Fiesta de los Vinos será "un gran polo de atracción" para todas las personas que participen en Plenilunio, que vive el próximo sábado su segunda edición de este año.

La cita con Santa Cruz D'Vinos será en la calle de la Noria en horario de 20,00 a 00,00 horas el jueves [día 22] y el viernes [día 23] y de 12,00 a 00,00 horas el día 24 coincidiendo con Plenilunio.

El público tendrá la oportunidad de descubrir los aromas, texturas y sabores de vinos de las cinco denominaciones de origen de la Isla, que podrán acompañar con tapas elaboradas con productos locales que ofrecerán diferentes establecimientos de restauración de la zona en ocho carpas que se ubicarán en la misma calle.

Esta actividad cuenta con la colaboración de Turismo de Tenerife a través de Saborea Tenerife, que ha visto en este evento una oportunidad única para promocionar los productos locales y la gastronomía de la Isla entre los más de 2.000 asistentes al Seatrade Cruise Med.

Los asistentes podrán probar los vinos de Tenerife al precio de 1,5 euros la copa; 2,5 euros la ración y adquirir el catavinos de cristal 'Tenerife, Isla de



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

Vinos' al precio de 1 euro, todo ello acompañado por diferentes actuaciones musicales en directo.

La Fiesta de los Vinos de Tenerife es un evento de gran tradición no solo en la capital sino también en diferentes municipios de la Isla, una actividad que tiene como objetivo promocionar entre los consumidores la variedad y calidad de los vinos tinerfeños

SANTA BRÍGIDA OFRECE A LOS PRODUCTORES LOCALES EXPONER GRATIS EN LA FERIA 'GRAN CANARIA ME GUSTA' EN INFECAR



Santa Brígida/ La Corporación satauteña ha reservado un espacio expositivo para el municipio de unos treinta metros cuadrados para que los productores y productoras de la Villa puedan participar en el evento 'Gran Canaria me gusta' que celebrará la Institución Ferial de Canarias (Infecar) entre los días 21 al 23 de octubre.

Este escaparate para la presentación y comercialización de productos será gratuito para el empresariado local, en especial para aquellos sectores relacionados con la gastronomía, producción agrícola y ganadera local, agricultura ecológica, turismo, así como la cultura y el folclore popular.



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 Concejalía de Desarrollo Local del Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida ha reservado un espacio de unos treinta metros cuadrados en los pabellones 6 y 7 del recinto de Infecar, en la Feria del Atlántico, para que las productoras y productores locales puedan promocionar y reforzar las potencialidades que ofrece el municipio ante los profesionales y público en general que acudirá al evento 'Gran Canaria me gusta' promovido por el Cabildo de Gran Canaria, que se desarrollará desde el viernes 21 al domingo 23 de octubre próximo en horario continuado de 11.00 a 20.00 h.

'Gran Canaria Me Gusta' se concibe como un espacio en el que se podrá dar a conocer las virtudes y bondades de Gran Canaria en todos aquellos sectores relacionados con la Gastronomía, Producción Agrícola y Ganadera Local, Agricultura Ecológica, Turismo Local y Rural, así como la Cultura y el Folclore Popular, con el objetivo final de promocionar y reforzar nuestras potencialidades en los sectores primario y terciario de la economía local.

La feria, organizada por Infecar, se desarrollará entre el viernes 21 y el domingo 23 de octubre de 2016, en horario de 11:00 a 20:00 h. Para lo cual el Ayuntamiento ha reservado un espacio de 30 metros cuadrados en los pabellones 6 y 7. Se trata de una gran oportunidad comercial porque Infecar ha establecido unos precios muy asequibles para acceder a la feria, con una entrada de tan sólo dos euros.

El Ayuntamiento de Santa Brígida a través de la Concejalía de Desarrollo Local tiene previsto reservar un espacio de unos 30 metros cuadrados, con la finalidad de dar cobertura sin coste alguno a los/as productores locales que podrán participar de dos formas: cediendo sus productos, marca e imagen a esta Concejalía con la finalidad de confeccionar el stand. O gestionando un punto de venta directa y personal en el citado espacio. El stand presentará una imagen común, realizada por el Ayuntamiento de Santa Brígida y facilitará a los interesados la infraestructuras y los medios necesarios.

700 METROS VA A SER EL BOCADILLO MÁS GRANDE DE CANARIAS





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

Valleseco/ El bocadillo más grande y más rico de Canarias, será una realidad este próximo domingo 25 de septiembre en el municipio grancanario de Valleseco, en el marco de las actividades programadas por la Feria de Ganado de las Fiestas de La Encarnación y La Manzana 2016.

Un bocadillo que se va a realizar en las inmediaciones del área Recreativa de La Laguna, donde vallesequenses y visitantes de la Isla podrán saborearlo, por cierto, llevará mermelada de manzana reineta de la zona.

Más de 1.400 barras de pan, unos 300 kilos de mermelada de manzana reineta, 40 personas y durante toda la mañana se espera batir el récord del bocadillo más grande de Canarias. Posteriormente, todos los asistentes podrán saborear el resultado final.

La iniciativa ha sido ideada por el área de Festejos del municipio, dirigida por Francisco Rodríguez, con el objetivo de promocionar esta importante festividad declarada de Interés Turístico Regional y cuyo objetivo es promocionar en municipio y esperar al tiempo para poder este año realizar esta hazaña, que el pasado año se tuvo que suspender por las lluvias'.

Las entidades implicadas en esta iniciativa son Pastelería Reyes, Panificadora Hnos Pérez, Comercial Santana, Alitec, Termak, Panipas, Sigfredo Melchior, Azúcar Canamer, Fresas Bibi y vecinos/as del municipio, con la colaboración del Ayuntamiento.

VALLESECO HUELE A MANZANA A PRINCIPIO DE OCTUBRE

Valleseco/ Valleseco, municipio de Gran Canaria famoso por su sidra, celebra a finales de septiembre y principio de octubre, las fiestas de La Encarnación y de La Manzana, una celebración para conocer y sentir el municipio, sus gentes y sus costumbres. En el año 2011 esta fiesta fue declarada Fiesta de Interés Turístico Regional por el Gobierno de Canarias, de ahí, se ha ideado un elenco de actividades para promocionar año tras año este municipio de las medianías de la Isla.

Con la intención de ser una festividad para todos los canarios y visitantes, desde finales de septiembre y a lo largo de octubre del presente año, es



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

idóneo darse una escapada por Valleseco y disfrutar de la tradición, el folklore, el mercado de la sidra, su gastronomía y las costumbres.

Las Fiestas darán comienzo oficialmente el sábado 24 de septiembre a partir de las 10.30 horas con las jornadas 'Nuevas Tecnologías, Economías de Redes en las Zonas Rurales', sirviendo este escaparate para presentar la plataforma Valleseconlines.es.

Según ha anunciado el concejal de Festejos, Francisco Rodríguez, quien ha avanzado los actos se prolongarán hasta el próximo 22 de octubre.

En el capítulo musical, estarán marcados por diversos conciertos destinados a todos los públicos, tanto en la Plaza de San Vicente Ferrer y en el propio Auditorio Dr. Juan Díaz Rodríguez. El primero un tributo musical a la figura de Juan Gabriel, sábado 24 de septiembre a las 21.10 horas; por su parte, el viernes 30 de septiembre, el XIX Encuentro Abenechara con la participación de A.F. Zumacal Los Amigos (Valleseco), Sentir Venezolano (Gran Canaria), A.F. Cuartillo Ermita la Nueva Sangonera la Verde (Murcia) y el grupo anfitrión Abenechara.

Tributo a Manolo Escobar, el domingo 2 de octubre a partir de las 20.00 horas y el primer baile de la Manzana organizado por Buchito de Café, con la participación de las agrupaciones de Taro, Corvo y Tagoror.

Durante el desarrollo de las Fiestas, destacamos la IV Edición de La Manzana de Oro a la Cruz Roja Española en Canarias, el sábado 24 de septiembre a las 20.30 horas, por su parte, el domingo 25 de septiembre, la gran Feria de Ganado en la zona de La Laguna, un día para vivir y preservar las costumbres de antaño, donde el Consistorio vallesequense apuesta en la presente edición de lograr el bocado de mermelada de manzana reineta más grande de Canarias.

Durante las Fiestas, la tradicional Romería-Ofrenda se llevara a cabo en la víspera del día grande, es decir, sábado 1 de octubre.

Un año más la manzana tendrá su fiesta especial, con la Feria de Artesanía y Mercado de la Sidra, con degustación de sidra, el IV concurso al lote de



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

manzanas más grande y degustación de productos asturianos y repostería de manzana, domingo 2 de octubre, día principal de la fiesta.

Los más pequeños tendrán ocasión de disfrutar de la obra infantil 'Juan sin Miedo' el sábado 24 de septiembre a las 17.00 horas, fiesta infantil de hinchables, talleres y gala infantil el domingo 2 de octubre a partir de las 16.00 horas.

Las actividades deportivas se enmarcan en las IV Olimpiadas Rurales, que pretenden recuperar tradiciones, mantenerlos vivos y garantizar su transmisión a las generaciones futuras. Desde el área de Juventud y Deportes se espera este año batir un nuevo récord de participación el próximo 15 de octubre. Unos juegos basados en la recuperación y en la competición a través de diferentes estaciones de juegos tradicionales casi perdidos pero que se han recuperado con este evento.

RTVC:

LA BODEGA LA GRIETA, DE HARÍA ENVEJECERÁ 500 BOTELLAS BAJO EL MAR

La inmersión de las botellas fue llevada a cabo en la Bodega Submarina de Canarias, ubicada en aguas de Tenerife, a una profundidad de 18 metros y bajo una presión de 2,8 bares.



La bodega La Grieta, de Haría (Lanzarote), ha decidido envejecer bajo el mar una partida de 500 botellas de vino producido con uvas que fueron



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

recolectadas de noche para reducir su oxidación y potenciar sus propiedades.

La inmersión de las botellas fue llevada a cabo en la Bodega Submarina de Canarias, ubicada en aguas de Tenerife, a una profundidad de 18 metros y bajo una presión de 2,8 bares.

Esa ubicación ofrece unas condiciones de luz, humedad, temperatura, presión y gravedad únicas para realizar el proceso de envejecimiento de los vinos con garantías de calidad.

Además, las botellas han sido colocadas con una orientación especial para que el agua viaje siempre a lo largo de las mismas según las corrientes marinas.

Las botellas cuentan con un etiquetado diseñado para la ocasión y un cierre especial para que pueda realizarse la microoxigenación a través de su tapón.

A partir de ahora y durante unos meses, estos tintos de La Grieta compartirán hogar con la flora y fauna submarina, con el fin de lograr un resultado que sus responsables esperan que "sea espectacular y exclusivo".

De esta manera, La Grieta se convierte en la primera bodega lanzaroteña en formar parte de la Bodega Submarina de Canarias.

En cuanto a la recolección de las uvas, la bodega explica que la vendimia nocturna consigue reducir la actividad enzimática, evitando su oxidación, lo que, además, hace que se mantenga su potencial organoléptico y tiende a dar lugar a vinos más longevos.

ABC CANARIAS:

EL SECTOR LÁCTEO, CONDENADO A LA RUINA SI CONTINÚA

BAJANDO EL CONSUMO

En los últimos años se ha reducido en unos cinco litros la cantidad ingerida de leche



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



Una explotación ganadera en Andalucía - ABCDANIEL CABALLERO -
[@abceconomia](#) - Temas: Unión Europea , España (País) , Agricultura

El sector lácteo español no atraviesa su mejor momento. Desde que en abril de 2015 se liberalizara la producción en Europa, se han dado fuertes desequilibrios en los volúmenes de producción láctea y los precios han experimentado una notable bajada no solo en España sino en todo el continente, según se desprende del informe sobre el sector presentado por la organización interprofesional láctea Inlac.

El sector contribuye al conjunto de la economía con 11.820 millones euros anuales y da empleo a cerca de 80.000 personas. Su importancia sobre el total del sector primario resulta evidente, aunque las tendencias de consumo podrían suponer una traba a su evolución.

PUBLICIDAD

inRead invented by Teads

En 2009, el consumo de leche per cápita se situaba en más de 78 litros por persona al año, mientras que en 2015 esta cifra se ha reducido hasta poco más de 73 litros. Supone una bajada de cinco litros en el consumo, alertando desde Inlac de que esto podría «llevar a la ruina a cualquier sector en poco tiempo». Y es que los hábitos han cambiado.

En 2015, los hogares españoles consumieron 3.271 millones litros de leche líquida, lo que representó un valor económico de 2.322 millones de euros. La bajada respecto al año anterior fue del 0,5% en cuanto al consumo y del 1,9% en cuanto al valor económico. Así, el consumo de leche ha descendido un 4,3% desde el año 2011, pasando de los 3.419 millones de litros a tan solo 3.271 millones.

Por tipos de leche, el consumo se centró, como es habitual, en la leche semidesnatada, con una cuota de mercado del 45,3%; le sigue la leche desnatada, con el 28,5%; y la entera, con el 26,2%.

En cuanto a los derivados lácteos, los hogares españoles, en 2015, consumieron 1.597 millones de kilos –35,79 kilos per cápita–, los cuales representaron un aumento del 1% en términos interanuales.



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

Desde Inlac, consideran que la bajada del consumo de leche «es inadmisibile. No lo comparten ni lo entienden los nutricionistas, ni los pediatras, ni tampoco nosotros. En siete años estamos consumiendo cinco litros per cápita menos. Nosotros vamos a centrar nuestros esfuerzos en pedir al Gobierno una postura contundente sobre los beneficios de los lácteos y su necesidad en una dieta sana y equilibrada».

A pesar de todo, la organización no desea resignarse a que el sector pueda ir a la ruina si continúa cayendo el consumo. Apuestan por que se transforme el sector y se busque internacionalizar la producción abriendo nuevos mercados en el exterior ya que no «podemos centrarnos solo en la demanda interior».

Los precios

La liberalización del sector en toda la Unión Europea y la desaparición de las cuotas lácteas ha provocado importantes desequilibrios en la producción, habiendo aumentado considerablemente en ciertos países como Irlanda (13%)y Holanda (7%).

Además, la liberalización de la producción ha traído consigo una notable bajada en los precios, provocando incluso en ocasiones su venta por debajo del precio de coste de producción.

Toda esta situación, por otro lado, se ha visto agravada por la desaceleración de la economía china. El país asiático registra a día de hoy una menor demanda con respecto a años anteriores. Mientras tanto, el veto ruso a productos de la UE también ha influido de sobremanera en la demanda, y por consiguiente en los precios.

Cierre de explotaciones

Desde Inlac alertan, a su vez, de la tendencia al cierre de explotaciones que existe en el sector lácteo. Únicamente en Asturias ya se están cerrando entre 100 y 120 explotaciones anualmente debido principalmente a dos factores: la no continuidad del negocio familiar ganadero entre padres e hijos y las dificultades crecientes para obtener rentabilidad.



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

EL APURÓN:

ANSELMO PESTANA Y TAMARA RAYA ABORDAN LAS OBRAS DE EMERGENCIA A DESARROLLAR EN LA ZONA AFECTADA POR EL INCENDIO



Anselmo Pestana con Tamara Raya.

El presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, recibió hoy la visita institucional de la diputada nacional por la provincia de Santa Cruz de Tenerife, Tamara Raya, con quien abordó las iniciativas que en materia de obras se han impulsado por parte de la Corporación insular y en coordinación tanto con los ayuntamientos como con el resto de administraciones públicas, para actuar en las áreas afectadas por el incendio de agosto en El Paso, Los Llanos de Aridane, Villa de Mazo y Fuencaliente.

“He solicitado a la diputada socialista que se involucre en cualquier iniciativa parlamentaria que tenga como objetivo realizar trabajos de emergencia de cara a que no se produzcan situaciones de riesgo en las áreas que han perdido su cubierta vegetal por causa de las llamas, ya que la prioridad y la ocupación del Cabildo es la seguridad de las personas y las infraestructuras”, ha señalado el presidente insular.

Por su parte, Tamara Raya manifestó que conocía la preocupación de cara al invierno en las áreas afectadas por el fuego y mostró la disposición de su formación política para apoyar las referidas iniciativas.



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

También hablaron de la importancia que tiene el desarrollo turístico para La Palma como eje vertebrador de la dinamización económica.

COAG:

CLAVES PARA EL CONTROL DE LAS MALAS HIERBAS EN CEREALES



Expertos de diferentes Centros de Investigación exponen sus conocimientos en las jornadas organizadas por UAGR-COAG en La Rioja.

Más de un centenar de cerealistas han participado en la jornada de control de las malas hierbas organizada por la Unión de Agricultores y Ganaderos de la Rioja UAGR_COAG. Agricultores de Rioja Media y Rioja Alta han mostrado mucho interés en la información expuesta por los diferentes expertos invitados por la UAGR-COAG. Todos han coincidido en un mensaje muchas veces no bien aceptado por los cerealistas: la mejor lucha contra los crecientes problemas para controlar las malas hierbas es diversificar: Productos, técnicas de laboreo y rotación de cultivos.

Según Alicia Cirujeda, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria, CITA, de Zaragoza este problema no solo es solo nacional, sino que sucede en todo el mundo: "En Australia incluso acoplan a la cosechadora un apero para triturar las semillas de las malas hierbas. En La Rioja todavía es un problema incipiente, todavía no hay altas densidades de



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

malas hierbas, así que hay que es un buen momento para comenzar a trabajar contra este problema". En su criterio, y como se repetirá incesantemente durante la jornada, la solución es "no abusar de los herbicidas, cambiar sus materias activas, pero sobre todo cambiar las formas de cultivo, porque las malas hierbas aumentan si se mantienen siempre las mismas prácticas culturales".

Andreu Taberner, de la Universitat de Lleida, comenzó advirtiéndole que "no hay receta que valga para todo, sino que hay que conocer la finca, el cultivo... Para controlar hierbas, tranquilidad, constancia y la hierba irá descendiendo". Su recomendación es clara, diversificar: "Si repito el mismo cultivo de cereal, genero resistencias. En cambio, si roto, puedo emplear varios tipos de herbicidas. Y si no se puede cambiar de cultivo, al menos barbechar. Y cuando un herbicida funcione, no repetir. Es obligado para diversificar". Taberner destacó una herramienta gratuita que puede utilizar el agricultor: "El cuaderno de campo es muy importante para analizar la evolución de las resistencias de los herbicidas. Para ello existe la columna de 'Eficacia obtenida', que no es fundamental para las ayudas, pero sí para el agricultor: Cuando baja la efectividad de un producto es el momento de cambiar de herbicida".

En último lugar ha intervenido Irache Garnica, del Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras Agroalimentarias, INTIA. En su experiencia, también las rotaciones son la mejor herramienta: "Solo con herbicidas no vamos a ningún sitio. Les hemos dado toda la importancia, pero no hemos solucionado el problema. Hemos dejado otras alternativas en el camino. Además del correcto control químico, lo mejor a medio y largo plazo son las rotaciones. Sé que a los agricultores no les gusta escucharlo, pero... También es efectivo el laboreo de verano, una labor muy somera (cuanto más superficial, más efectiva, porque germinan las malas hierbas, y cuando se prepara la siembra te las cargas). Por otro lado, se tiende no solo al monocultivo, sino que además se utilizan muy pocas variedades. Y eso facilita también la existencia de plagas, por ejemplo la roya".

Durante el coloquio surgió la alternativa de las quemadas controladas, cuestión que siguen reclamando los cerealistas. Irache Garnica explicó que en Navarra llevan dos años haciendo quemadas puntuales, pero que quemadas generales no van a permitirse. Solo determinadas parcelas se pueden quemar para eliminar bancos de semillas. Pero las quemadas hay que hacerlas bien, dejando paja...". Leticia Olasolo, de los Servicios Técnicos de la UAGR-COAG, apuntó



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

que mientras se seguirá solicitando que se puedan utilizar quemas puntuales controladas, hay que ir conociendo alternativas para poder ir mejorando las producciones agrarias, objetivo que el sindicato intenta cumplir con jornadas como la presente.