



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

**VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE DE 2016**

**EL DÍA:**

**EL CABILDO DE TENERIFE IMPULSA UNA CAMPAÑA PARA FOMENTAR EL  
CONSUMO DE PAPA LOCAL**



***Santa Cruz de Tenerife, Europa Press***

El Salvaje Dado el éxito de la campaña "Abraza a un inglés" esta campaña se denominará "Abraza a una papa"

El Cabildo de Tenerife impulsa una campaña de promoción para fomentar el consumo de papas de Tenerife, una iniciativa que se prolongará durante un mes con el objetivo de animar a su compra por ser un producto fresco y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento del paisaje agrario.



**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

Esta iniciativa supone una continuación de la campaña realizada a principios de verano con el mismo fin a través de anuncios promocionales en prensa, radio y televisión.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha recordado en rueda de prensa que esta acción se realiza en el marco del Plan Insular de la Papa "conjuntamente con otras actuaciones como el protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla de la papa, en colaboración con el Gobierno de Canarias, ayudas específicas a las cooperativas o acciones promocionales en diversos ámbitos".

La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de la papa en diversas situaciones ecológicas, algo que la convierte en un producto único en el mundo.

Cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, la papa supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano, no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su introducción en las islas, la papa se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una importante superficie de terreno cultivado, en torno a las 2.700 hectáreas (1.300 en secano y el resto en regadío).

La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo isleño se ven incrementadas en el caso de las famosas papas antiguas, también denominadas 'papas de color'.



**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

Esta campaña pretende animar al público a comprar papas de Tenerife, por ser un producto fresco, saludable y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad de y al mantenimiento de unos agrosistemas característicos de gran valor paisajístico.

## EN PROCESO DE REGULARIZACIÓN MÁS DE 75 INSTALACIONES

### GANADERAS

La Consejería de Agricultura ha recibido 911 solicitudes de legalización de explotaciones en situación ilegal; de ellas, 269 ya están legalizadas y 77, en proceso de información pública.



El consejero de Agricultura Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero./Cristóbal García

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, manifestó ayer en una Comisión del Parlamento que la Ley del Suelo facilitará los trámites para "algunas explotaciones ganaderas en situación ilegal" y que "ya hay 77 instalaciones en información pública a punto de terminar el proceso de regularización".



**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

"Somos conscientes de la dificultad existente para realizar esta regularización y, por eso, hemos trabajado de forma coordinada con la Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad para agilizar y adecuar los trámites necesarios de forma que se puedan acortar los plazos", insistió.

Quintero dijo que esa colaboración entre consejerías también se ha dado en la redacción de la Ley del Suelo para que ésta aporte soluciones a este problema. Añadió que hoy son tres las administraciones competentes en este proceso, "lo que retrasa muchísimo los trámites, de ahí que esa simplificación sea más que necesaria".

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias reconoció, sin embargo, que no todas las explotaciones ganaderas van a poder ser legalizadas.

"Desgraciadamente, un pequeño porcentaje no cumple con la legislación territorial, por lo que no podrán ser regularizadas debido a la protección territorial que tiene Canarias", explicó.

Asimismo, Quintero admitió que, en total, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas ha recibido 911 solicitudes de legalización de explotaciones ganaderas, de las que 269 están legalizadas y 77 en información pública.

Además, detalló, la Ley del Suelo "mantiene el grueso del artículo cinco de la Ley de Medidas Urgentes, lo que hará que los expedientes ya iniciados sigan su curso y no tengan que volver a iniciar el proceso y, por lo tanto, así se evita un nuevo retraso".



**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

Quintero insistió en que la legalización de estas explotaciones es uno de los objetivos de la Dirección General de Ganadería y, para ello, han puesto los recursos disponibles y se ha presupuestado para ir explotación por explotación y ayudar a los ganaderos en el cumplimiento de la normativa.

Por su parte, la portavoz de Agricultura y Ganadería del Grupo Parlamentario Socialista, Ventura del Carmen Rodríguez, defendió ayer la necesidad de agilizar los trámites para la regularización de las explotaciones ganaderas ilegales. "Es urgente afrontar la situación para evitar que se continúe causando los perjuicios que está padeciendo el sector", dijo en la Cámara regional.

Abogó por la rápida legalización de las más de 260 granjas que permanecen en un limbo legal, "porque si apostamos por el sector primario, no resulta comprensible que lleven años y años en una situación que hace que sea un auténtico milagro que existan la ganadería y la agricultura en Canarias".

## **ASG DEFIENDE LAS PAPAS CANARIAS Y SUS VENTAJAS**

"La defensa del sector primario es una premisa de Agrupación Socialista Gomera; abogamos por una sinergia de sectores que garantice nuestro desarrollo sostenible", afirmó ayer la diputada de Agrupación Socialista Gomera (ASG) Melodie Mendoza, que en Comisión parlamentaria destacó las propiedades y ventajas de la producción y consumo de papa canaria. La formación política gomera apuesta por campañas de concienciación y protección frente a la importación; recuerda que cada fin de verano los productores de las islas se enfrentan a serias dificultades de comercialización,



**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

como consecuencia de la entrada en las islas de papa de fuera, que se vende a precios más bajos. Dijo que actualmente se estima que toda Canarias suma una oferta pendiente de venta de unos seis millones de kilos, y añadió que son muchos los problemas a los que se enfrenta este producto tan importante en la agricultura canaria. "¿Somos conscientes de que las dificultades económicas llevan a muchas familias de las islas a optar por el producto más barato?", dijo.

### **LOS AGRICULTORES CARECEN DE AGUA DE RIEGO DESDE HACE DOS MESES**

La balsa de Archifira está vacía y causa la pérdida de gran parte de las cosechas, entre ellas de la papa negra de cara al mercado de Navidad.



Los agricultores carecen de agua de riego desde hace dos meses

El sector agrícola de Fasnia "está pasando por uno de los momentos más desesperantes en muchas décadas". Así lo denuncia públicamente el concejal Germán García (CCN), quien expone que "desde los primeros días del pasado mes de agosto los regantes no han podido hacer uso del agua de riego para sus huertos porque no la hay". La causa es que el embalse de Archifiras, que es el que suministra de agua al sector primario en el municipio, "está seco".



**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

Germán García afirma que esta situación "ha provocado la pérdida de cosechas ya plantadas", lo que equivale a un gran perjuicio para la economía local, basada en la agricultura. Además, los agricultores sufren "la frustración de no poder sembrar de cara a una recolecta futura", por lo que ponen en peligro los ingresos habituales por la siembra de la papa negra, un producto que tiene un consumo elevado durante las fiestas de Navidad. "La siembra se produce en agosto, pero esta vez no". Se da la circunstancia de que las tierras de la zona alta de Fasnia "son ideales para este espectacular cultivo".

El edil del CCN recuerda que la administración del embalse de Archifira le corresponde al Ayuntamiento de Fasnia y que la distribución del agua "se realiza mediante el uso de contador, haciendo el pago el regante en las cuentas bancarias que el consistorio tiene abiertas para este fin".

Germán García informa de que, "según el personal municipal, no se vislumbra una solución al problema en las próximas cuatro semanas".

Como consecuencia de lo que están padeciendo, explica que los regantes del municipio "están mostrando su estupor por la situación y se plantean la realización de diversas actuaciones de protesta", incluyendo la recogida de firmas y la convocatoria de movilizaciones populares.

Ya a finales del verano de 2015 se produjo esta misma situación, cuando el embalse de Archifira se encontraba al 10% de su capacidad. La situación también fue crítica llegando a temerse por las producciones de papas y uvas. En aquella ocasión se habló de la escasez de lluvia como la causa principal de tal desabastecimiento, siendo necesaria la restricción del abastecimiento.



**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 embalse o balsa de Archifira, construida con la colaboración del Cabildo, tiene capacidad para almacenar hasta 125.000 metros cúbicos de agua para el riego de los agricultores de Fasnía. Se trata de una de las infraestructuras más importantes del municipio, que también precisa, según demanda de los agricultores y propuesta de la clase política local, completar la red de riego para garantizar el suministro y evitar las pérdidas actuales.

## **LA PROVINCIA:**

### **AGÜIMES PONE EN MARCHA EL DISPOSITIVO ESPECIAL PARA LA TRAÍDA DEL GOFIO**

Dentro de las Fiestas Patronales en Honor a Nuestra Señora del Rosario

Mañana tendrá lugar la cuadragésima primera edición de la Traída del Gofio y el Agua, dentro de las Fiestas Patronales en Honor a Nuestra Señora del Rosario. La comitiva, con los carros del gofio y agua, partirá a las 19.00 horas desde los Molinos de Lolita y Ananías, acompañada por parrandas, el ritmo de las chácaras y los tambores y la Banda Isleña.

Desde la Concejalía de Festejos del Ayuntamiento de Agüimes se insiste en que para participar en este evento hay que ir ataviado con la vestimenta tradicional del gofio: pantalón negro o gris, falda negra, camisa blanca, pañuelo negro, delantal, chaleco negro o gris y cachorro.

Para facilitar el traslado hasta sus hogares de las personas que participen en la fiesta, la empresa de transporte Global desplegará servicios especiales durante la madrugada del domingo en varias líneas. La 11 funcionará a las 3.00 y 5.00 horas; la línea 22 reforzará su recorrido con guaguas a medianoche, la 1.00 y las 3.00 horas y finalmente, la línea 34 pondrá más servicios a la 1.00, las 2.00 y las 5.00 horas.





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:

### SALTO DEL NEGRO REAPROVECHA LO ORGÁNICO

Después de tres años de obras y de una inversión de 42 millones de euros, el Ecoparque Norte tiene ya operativas todas las instalaciones de tratamiento de residuos previstas en Salto del Negro. La última en sumarse es la planta de bioestabilización, que dará una segunda vida, como compost, a 110.000 toneladas orgánicas anuales.

Más grande que un campo de fútbol, dotada de tecnología punta y capaz de tratar una tercera parte de los residuos urbanos que entran en el Ecoparque Norte, la planta de bioestabilización inaugurada en Salto del Negro culmina la dotación de nuevas instalaciones acometida durante los últimos tres años para convertir lo que era un vertedero de basura en un complejo de reciclaje y recuperación de residuos. Un tercio de las 330.000 toneladas anuales de residuos que entran en el recinto de la capital serán transformadas en esta nave en varios tipos de abono para agricultura, jardinería, repoblaciones, etc.



Unos tornillos gigantes no dejarán de remover, airear y mezclar, bajo ciertas condiciones idóneas, los residuos orgánicos separados de la fracción resto en la planta de clasificación Todo en Uno, restos vegetales de podas y el rechazo de los lodos de depuradoras tras el proceso de biometanización (digestato) para obtener un producto estabilizado orgánicamente que contribuirá a reducir la importación de compost en la Isla.

Al inaugurar la planta, el presidente del Cabildo, Antonio Morales, destacó que su entrada en servicio contribuirá a reducir el volumen de residuos 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

acaba en el vaso de vertido, a aminorar las molestias de los vecinos de la zona y a lograr el 50% de reciclaje y reutilización en 2020 al que obliga Europa.

Morales lamentó que la legislación estatal dificulte el aprovechamiento del gas contenido en los vasos colmatados y sellados y del biogás de la descomposición de lodos de depuradora porque con ello el Ecoparque Norte sería autosuficiente energéticamente. Al respecto, el Consejo Insular de la Energía proyecta la creación de nuevos parques fotovoltaicos aquí y en Juan Grande, donde las instalaciones estarán listas antes de fin de año.

Juan Manuel Brito, consejero de Medio Ambiente, propuso incentivar la separación y subrayó que «el principal problema medioambiental de la Isla, el tratamiento de residuos, también es un desafío económico».

## **AGÜIMES SE PREPARA LA TRAÍA DEL GOFIO Y EL AGUA**

El sábado 24 de septiembre tendrá lugar la 41 edición de la Traía del Gofio y el Agua, dentro de las Fiestas Patronales en Honor a Nuestra Señora del Rosario.

La comitiva, con los carros del gofio y agua, partirá a las 19:00 horas desde los Molinos de Lolita y Ananías, acompañado por parrandas, el ritmo de las chácaras y los tambores y la Banda Isleña.

Desde la Concejalía de Festejos del Ayuntamiento de Agüimes se recuerda que para participar en este evento hay que ir ataviado con la vestimenta tradicional del gofio: pantalón negro o gris, falda negra, camisa blanca, pañuelo negro, delantal, chaleco negro o gris y cachorro.

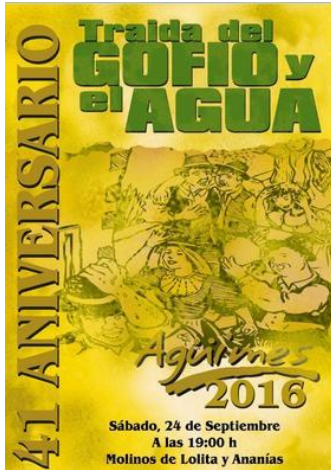
Al llegar la comitiva al pie de la "Tablilla" será recibida por los tradicionales Papaguevos que acompañarán la "Traía del Gofio y el Agua" al pueblo.

El recorrido será por las siguientes calles: Camino de La Orilla; Francisco Melián Romero; San Sebastián; Plaza Nuestra Señora del Rosario; El



**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

Progreso; Plaza de San Antón, Las Cuatro Esquinas; Moral, Plaza Nuestra Señora del Rosario.



### **En este acto colabora la murga Ni Quito Ni Pongo.**

La fiesta continuará en la plaza con la música a cargo de Línea D'J y a las 22:30 horas comenzará una verbena popular con las orquestas "Tamarindos" y "Güira Latina".

Es conocida por todos los Agüimenses la tradicional fiesta de la "TRAÍA DEL GOFIO Y AGUA" como fiesta popular que rememora la tradición de bajar el gofio y el agua de los Molinos de Ananías y Lolita.

Esta evocación pretende mantener viva la memoria histórica de nuestro pueblo y nuestras gentes, acerca de una de las costumbres que ayudó a mantener a nuestras familias.

Un grupo de jóvenes de Agüimes al acabar la dictadura quisieron conservar viva esta tradición convirtiéndola en un momento festivo, que se celebraba al finalizar el verano. Con la colaboración del Ayuntamiento de Agüimes, esta tradición se ha mantenido recreándose cada año el último sábado del mes de septiembre.



**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 Traía del Gofio y Agua constituye una manifestación auténticamente popular que recuerda una de las muchas tradiciones histórico-culturales del Pueblo Canario y que, en este caso, hace referencia a una antiquísima tradición de la Villa de Agüimes.

Recrea una antigua y habitual costumbre de la época de la posguerra cuando los vecinos y vecinas de Agüimes se desplazaban a las afueras del pueblo, a la zona de los Molinos de Ananías y Lolita, para llevar el millo para que fuera tostado y molido. Una vez obtenido el gofio se transportaba en bestias o con el costal a cuestas, junto con el agua recogida en cacharros de las acequias, fuentes y pilares públicos, con el fin último del necesario uso doméstico.

Este acto festivo se ha convertido a lo largo de los años en uno de los actos más esperados de las fiestas, además de la alegría que contamina por su carácter desenfadado y tradicional, pues con él revivimos, tradición y acervo cultural.

De 11:30 a 14:30 h. En la Plaza, LUDO PARK INFANTIL con castillos hinchables, animación, talleres para el disfrute de los niños y niñas, a cargo del grupo de animación de nuestro municipio DAMASI.

19:30 h. En el Teatro Municipal de Agüimes, XIV CONCURSO DE POSTRES CASEROS.

Al finalizar el acto, tendrá lugar una degustación de los mismos. Se ruega a las personas que presenten POSTRES, aportar la correspondiente receta, conjuntamente con la inscripción que se realizará en la Concejalía de Festejos, ubicada en las oficinas municipales de la calle Barbuzano, nº6 -2ª planta, en Agüimes-Casco. Se pueden aportar como máximo 3 postres.

## **LA VECERÍA SE CEBA CON EL OLIVO MAJORERO**

La campaña de recogida de la aceituna y elaboración de aceite baja hasta un 70%



**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 vecería, ese fenómeno que se resume en que un árbol frutal un año da y otro no, se ha cebado esta vez con el olivo majorero. La campaña de la aceituna en Fuerteventura está previsto que caiga entre un 60 y un 70%, que en kilos supone una bajada de los 90.000 de 2015 a unos 25.000. Ajena al año ruin, la almazara del Cabildo empezó a moler.

Año ruin, vecería, como quieran llamarlo, lo cierto es que la campaña de recogida de aceituna en Fuerteventura está previsto que baje entre un 60 y un 70%, esto es que de los 90.000 kilos cosechados en 2015 se pase a unos 25.000, lo que en litros de aceite de oliva virgen extra se quedan en unos 3.000. La razón posible hay que buscarla en la floración -que tiene lugar desde febrero hasta abril- y que el frío interrumpió, baraja Jacob Negrín Carmona. Este técnico agrícola de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo desde el pasado 5 de septiembre puso en marcha la almazara insular con arbequinas, que es la variedad más temprana.

Esta interrupción de la floración de los olivos de este año por causas climáticas no resultó general en toda Fuerteventura, matiza Negrín mientras continúa con su tarea de cargar la almazara que moltura 600 kilos de aceitunas por hora. La excepción se dio en la zona de Pájara y Mesque, donde no se produjo una merma sino, muy al contrario, la cosecha aumentó «como si en esa parte oeste de la isla hubiera como un microclima que no soportó el frío de los meses de febrero a mayo».



La almazara del Cabildo Insular funciona en la granja de Pozo Negro desde 2006 para los agricultores de manera gratuita y lo hace a razón de entre cinco y diez kilos de aceitunas necesarios para obtener un litro de aceite de oliva virgen extra. La molturación arranca cada día en torno a las cuatro de 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

madrugada y se extenderá hasta mediados de octubre, esto es un mes y medio. Después, toca repartir el aceite entre el sector olivero que en Fuerteventura es irremediamente agricultura de secano frente al olivo peninsular.

Tras la variedad verdial, pasarán por la almazara la picual, la hojiblanca y la verdial, que es la última pero también la que secularmente se ha adaptado a los suelos y la escasas lluvias de la Maxorata. «Los antecedentes históricos apuntan a que los olivos verdiales se plantaban por los menos desde el siglo XVIII y que perduraron por su resistencia a la salinidad y a la pertinaz sequía de la isla», apunta Jacob Negrín.

**"¿Qué si el aceite majorero es caro?"**. A la disminución de la cosecha de aceitunas, hay que sumar un año más que muchos agricultores optan por la molturación en almazaras privadas, con lo que la actividad también se reduce en la granja insular de Pozo Negro donde, subraya el técnico agrícola, el aceite «no sale hasta tener las analíticas sanitarias correspondientes».

La campaña de la aceituna en Fuerteventura no se reduce por parte de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca a la molienda de la fruta sino que engloba una tarea de divulgación y concienciación medioambiental que se traduce en que el sector trae «una aceituna limpia y de más calidad». A estos agricultores -profesionales o de tiempo libre- Negrín Carmona recomienda sobre todo que «es conocerlo: sus plagas y tratamientos y prácticas de poda», al tiempo que recuerda que en Fuerteventura el olivo es un cultivo de secano por lo que requiere mucha agua, lo que eleva el coste de producción.

«¿Si el aceite de Fuerteventura es caro? Para mí, ni caro ni ni barato para ser una producción local que no hay que comparar con las de la Península donde los olivos crecen como las tuneras en Canarias y no requieren riego, como sí resulta indispensable en la isla».



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

## INAUGURADA PLANTA DE BIOESTABILIZACIÓN EN GRAN CANARIA PARA MATERIA ORGÁNICA

El Cabildo de Gran Canaria ha inaugurado este jueves la planta de bioestabilización en el Ecoparque Gran Canaria, para el tratamiento de materia orgánica, con la que se elabora un compost que puede ser utilizado en jardinería, repoblaciones y agricultura.

El objetivo de la institución insular es conseguir que la mitad de las más de 330.000 toneladas de residuos que entran anualmente en esta instalación tengan un segundo uso en el año 2020, ya sea vía reciclaje, 'compost' o por producción de energía.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales (NC), se ha mostrado "satisfecho" por llevar a la práctica un proyecto "innovador" para la isla y ha dicho que "no es exagerado asegurar que la generación, recogida y tratamiento de los residuos es uno de los mayores problemas ambientales del mundo y aún más en una isla de reducidas proporciones como Gran Canaria".

"Supone un gran esfuerzo económico y logístico para las instituciones asumir una correcta gestión de los residuos, pero a su vez un reto que se relaciona directamente con el proyecto de "ecoisla" que defendemos para Gran Canaria", ha destacado ante los medios de comunicación.

Morales ha subrayado el "esfuerzo colectivo" para situar a la isla a la "vanguardia" del tratamiento de residuos.

"Supone la culminación de tres años de obras y un esfuerzo inversor de más 42 millones de euros. Asimismo supone también un paso firme y determinante en el objetivo establecido por la Unión Europea de llegar a una tasa de valorización de los residuos del 50 por ciento en 2020", ha declarado.



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

Por su parte, el consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel Brito (Podemos), ha manifestado que esta iniciativa es el "inicio de un nuevo modelo de residuos" para Gran Canaria.

"Nos planteamos el objetivo de que más de la mitad de las 330.000 mil toneladas de residuos que entran en esta planta tengan una segunda vida, ya sea a través del reciclaje o de la generación de energía, por ejemplo", ha apuntado.

Brito, quien ha comentado que la educación ambiental sigue siendo una asignatura "pendiente", ha explicado que los residuos son el "principal problema" medioambiental que tiene la isla.

"Tenemos un enorme reto y hay que tener una mirada larga", ha considerado.

El complejo está compuesto por una planta 'todo en uno', destinada a la separación de los residuos procedentes del contenedor gris (fracción restos), una planta de tratamiento de envases ligeros, una planta de biometanización para producir biogás y compost' a partir de lodos y otra planta de almacenamiento de residuos peligrosos y un aula para educación medioambiental.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

### **EL CABILDO 'VENDE' LA PAPA LOCAL**

La Corporación lanza una campaña de promoción para fomentar la compra del tubérculo - De cuatro millones de kilos que tiene Garañaña, faltan por poner en el mercado 275.000





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 Cabildo 'vende' la papa local

El Cabildo de Tenerife se ha sumado a los agricultores de la Isla para vender papa local. Y no es que el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, vaya a cultivarla y a ponerla en el mercado, sino que, según explicó ayer, su intención es animar a las personas a consumirla. Con este fin, el responsable del área en la Institución presentó ayer una campaña de promoción de este alimento fresco y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento del paisaje agrario. Esta acción, que se desarrollará durante un mes, supone una continuación de la iniciativa realizada a principios de verano con el mismo objetivo a través de anuncios en prensa, radio y televisión.



Jesús Morales recordó que "esta acción se realiza en el marco del Plan Insular de la Papa conjuntamente con otras actuaciones como el protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla, en colaboración con el Gobierno de Canarias; ayudas específicas a las cooperativas; y acciones promocionales en diversos ámbitos".

La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de este alimento en diversas situaciones ecológicas. La papa, cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su entrada en el Archipiélago, se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una importante superficie de terreno cultivado, sobre las 2.700 hectáreas (1.300 en secano y el resto en regadío).

La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo se ven incrementadas si se habla de determinados tipos de variedades como pueden ser las famosas papas antiguas, también denominadas "papas de color".



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

Esta campaña pretende animar al público a comprar papas de Tenerife por ser un producto fresco, saludable y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento de unos agrosistemas característicos de gran valor paisajístico. Según recordó Jesús Morales, a la cooperativa Garañaña, que representa a los principales terrenos de la Isla, solo le quedan pendientes de poner en el mercado 275.000 kilos de los cuatro millones que se cultivaron.

Hoy son 27 las variedades de papas bonitas canarias con características exclusivas que se producen principalmente en Tenerife y La Palma. Son uno de los abanderados de la gastronomía isleña y un producto comercial con futuro después de la creación de la Denominación de Origen de la Papa Antigua Canaria. La producción es pequeña -350 hectáreas de cultivo que dan no más de 300 toneladas al año en la Isla- por sus peculiaridades -una cosecha al año, cuando la papa común puede llegar a tres-, su alto coste -de cada semilla salen una media de 10 papas mientras que en las variedades comunes la proporción es de 30- y por el daño que ha sufrido por culpa de la polilla guatemalteca.

Pero la promoción que hace el Cabildo no es la única en la Isla. La Asociación de Cosecheros de Papa Bonita y de Cultivos Tradicionales de Icod el Alto, de hecho, celebrará este sábado una feria dedicada a este producto. La actividad arrancará a las 11:00 y se celebrará en el local de la organización, en la carretera a La Corona (Los Realejos).

## LA PAPA DE TENERIFE, UN PRODUCTO FRESCO Y DE CALIDAD

El Cabildo realiza una campaña de promoción para fomentar el consumo de papas de Tenerife

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, junto a los técnicos Javier Suárez y Carmen Calzadilla. **LOT**

El Cabildo realiza una campaña de promoción para fomentar el consumo 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

papas de Tenerife, una iniciativa que se prolongará durante un mes con el objetivo de animar a su compra por ser un producto fresco y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento del paisaje agrario.

Esta iniciativa, que se desarrollará durante un mes, supone una continuación de la campaña realizada a principios de verano con el mismo fin a través de anuncios promocionales en prensa, radio y televisión.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha recordado que "esta acción se realiza en el marco del Plan Insular de la Papa conjuntamente con otras actuaciones como el protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla de la papa, en colaboración con el Gobierno de Canarias; ayudas específicas a las cooperativas o acciones promocionales en diversos ámbitos".

La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de la papa en diversas situaciones ecológicas, algo que la convierte en un producto único en el mundo. Cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, la papa supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su introducción en las islas, la se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una importante superficie de terreno cultivado, en torno a las 2.700 hectáreas (1.300 en secano y el resto en regadío). La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo isleño se ven incrementadas si hablamos de determinados tipos de variedades como pueden ser las famosas papas antiguas, también denominadas "papas de color".

Esta campaña pretende animar al público a comprar papas de Tenerife, por ser un producto fresco, saludable y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad de nuestra tierra y al mantenimiento de unos agrosistemas característicos de gran valor paisajístico.



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 24 HORAS:**

### **LA POLICÍA LOCAL DE MOGÁN DETIENE A DOS HOMBRES POR EL ROBO DE 100 KILOS DE MANGOS EN VENEGUERA**

Gran Canaria/ La Policía Local de Mogán ha detenido a dos hombres por su presunta implicación en el robo de unos 100 kilos de mangos en una finca situada en la zona conocida como "Goteras", en el barranco de Veneguera.

El robo se produjo el lunes 19 de septiembre, alrededor de las 16:30 horas, momento en el que el capataz de la finca donde se produjo el robo alertó con una llamada a la Policía Local tras ver un vehículo desconocido en la zona y sospechoso -por ir cargado con mucho peso-.

Siguiendo las referencias sobre el vehículo aportadas por el capataz, la Policía Local, que se encontraba cerca de la zona, pudo interceptar el vehículo ocupado por dos hombres. En la intervención, la Policía Local pudo comprobar que en el interior del vehículo se encontraban cuatro sacos de color blanco, con unos 25 kilogramos de mangos de la variedad key por saco.

El capataz de la finca informó a la Policía Local de que en el exterior de la finca, en una zona con matorrales y tuneras, y detrás de unas cañas, se encontró otros cinco sacos blancos, con unos 25 kilos por saco de mangos de la misma variedad antes citada. El capataz también trasladó a la Policía que la finca mantenía una cadena para evitar la entrada a vehículos, varias puertas metálicas de unos dos metros de alto y que se encontraban valladas en la parte delantera, sin embargo, en la parte trasera no estaba vallada ya que se encuentran unas tuneras que dificultan el acceso.

El valor aproximado de los 100 kilos de mangos incautados en el vehículo asciende a unos 200 euros, mientras que lo encontrado en la parte trasera de la finca asciende a otros 250 euros, por lo que los presuntos ladrones habían causado unos daños en la finca de unos 450 euros en total. Por lo que los dos hombres investigados fueron imputados con un delito leve de hurto. Sin embargo, en el juicio rápido, transcurrido este miércoles 21 de septiembre, las diligencias se transformaron en delito de robo, al incluir los sacos que se encontraban en el exterior de la finca.



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 concejal del Seguridad del Ayuntamiento de Mogán, Mencey Navarro, felicitó "a la Policía Local de Mogán, quienes han vuelto a demostrar gran profesionalidad con la rapidez de su actuación, ya que son conscientes de la preocupación de los vecinos de la zona por los robos de frutas que ya se han acontecido".

## EL MERCADILLO DE TEGUESTE ACOGE ESTE SÁBADO UNA CATA Y TALLER DE VARIEDADES DE PERAS LOCALES



Tegueste/ El Mercadillo del Agricultor y Artesano de Tegueste acogerá este sábado, día 24 de septiembre, una actividad de cata y taller de peras locales, una iniciativa denominada "Las peras te esperan en el Mercadillo del Agricultor de Tegueste" y que se iniciará a las 11:00 horas.

Esta cata y taller de identificación de variedades locales de peras de Tegueste se llevará a cabo de la mano de Antonio Perdomo Molina, Jefe de la Agencia de Extensión Agraria del Cabildo Insular de Tenerife para el Área Metropolitana.

Esta actividad se engloba dentro de los objetivos marcados por el Mercadillo del Agricultor y Artesano de Tegueste para valorar y dar a conocer, de una manera eminentemente práctica el producto local, en esta ocasión las peras, incidiendo en su consumo en el momento óptimo de madurez.

En este taller, Antonio Perdomo Molina trasladará al público las cualidades y características que diferencian las variedades de esta fruta, como puedan ser los distintos aromas, grados de dulzor, jugosidad, dureza de la piel y la carne, granulosidad, acidez, astringencia, etcétera.

Las peras en Tegueste siempre han tenido un protagonismo especial en su orografía y economía familiar, al punto de que se podría considerar al peral el



**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

frutal estrella del municipio. En las memorias de las gentes se conservan recuerdos del mercadeo de este producto pues Tegueste surtía de fruta fresca a los mercados de La Laguna y Santa Cruz de Tenerife.

Por si fuera poco, además de contar con perales que maduran en diferentes meses, se desarrollaron diversas técnicas de conservación que facilitaban el consumo de esta preciada fruta fuera de su época de producción.

Y es que en Canarias se pueden encontrar más de un centenar de variedades de esta fruta pero, tan solo en Tegueste, el Ayuntamiento catalogó en su día variedades tradicionales que superan las veinticinco.

Un ejemplo de esta importancia del peral en la Villa de Tegueste lo encontramos en la calle Ramírez, una de las que da acceso directo a nuestro Mercado del Agricultor de Tegueste, y que en sus jardineras presentan plantadas diferentes variedades de perales.

Esta actividad será llevada a cabo por el Cabildo Insular de Tenerife, a través de su Agencia de Extensión Agraria de La Laguna y del CCBAT, y cuenta con la colaboración del Mercado del Agricultor de Tegueste y del Ayuntamiento de Tegueste.

## **CANARIAS AHORA:**

### **TENERIFE APUESTA POR RELANZAR EL CONSUMO DE PAPA 'DEL PAÍS' CUANDO MENOS OFERTA EXISTE**

El Cabildo insular pone en marcha una campaña para reactivar las compras del tubérculo local cuando casi ya se ha vendido todo y ahora es el momento de las partidas importadas

Tenerife Ahora - Santa Cruz de Tenerife



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



### Papas a granel de variedad blanca

El Cabildo de Tenerife impulsa una campaña para fomentar el consumo de papas de la isla, una iniciativa que se prolongará durante un mes con el objetivo de animar a su compra por ser un producto fresco y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento del paisaje agrario, informó Europa Press.

Esta acción publicitaria e informativa, que tiene respaldo público, se plantea justo en un momento en que la papa de consumo masivo y *del país* con origen tinerfeño casi está totalmente vendida y cuando ya se ha abierto la veda a la entrada en Canarias de papa del Reino Unido, lo cual resta eficacia al plan de reactivación del consumo para el tubérculo local.

Esta iniciativa, según aseguró el Cabildo, supone una continuación de la campaña realizada a principios de verano con el mismo fin a través de anuncios promocionales en prensa, radio y televisión.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha recordado en rueda de prensa que esta acción se realiza en el marco del Plan Insular de la Papa "conjuntamente con otras actuaciones, como el protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla de la papa, en colaboración con el Gobierno de Canarias, y las ayudas específicas a las cooperativas o acciones promocionales en diversos ámbitos".

Esta campaña pretende animar a comprar papas de Tenerife, por ser un producto fresco, saludable y de calidad que contribuye activamente a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento de unos agrosistemas característicos y de gran valor paisajístico.



**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 PROYECTO PLANTEA CONVERTIR LOS RESIDUOS DE PLATANERAS EN PLÁSTICO Y PIENSO

La iniciativa, coordinada por la ULPGC con un presupuesto de 1,7 millones de euros, será financiada en un 60% con fondos de la UE

Efe - Las Palmas de Gran Canaria



Platanera en la Playa de Veneguera, Gran Canaria ALEJANDRO RAMOS

La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) coordinará un proyecto financiado por los fondos Life de la Unión Europea para tratar de convertir los residuos de las plantaciones de plátanos en fibras útiles para la producción de plásticos y en pienso para granjas de acuicultura.

El proyecto, denominado *Life Baqua*, ha celebrado ya en Gran Canaria sus primeras reuniones, con la participación de dos grupos de investigación de la ULPGC: el Grupo de Fabricación Integrada y Avanzada, coordinado por Mario Monzón y el Grupo de Investigación en Acuicultura, representado por Lidia Robaina.

La iniciativa tiene tres años de duración, en los que tratará de proponer un modelo de "economía circular" que permita dar una salida a los residuos de las plataneras, a través del pseudotallo o rolo.

Según explica la propia Universidad en un comunicado, del rolo se extrae





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

mediante un procesado mecánico, por un lado, fibra natural de alta calidad y, por otro, pulpa residual.

Con la fibra tratada se investigará el desarrollo de nuevos materiales plásticos compuestos reforzados, que podrían ser aplicados al sector del automóvil, así como *films* con base biológica que, entre otras aplicaciones, pueden ser empleados en la misma plantación para uso agrícola.

En cuanto a la pulpa residual del proceso de extracción de fibra, se intentará desarrollar con ella aditivos antioxidantes que sirvan como complemento en la elaboración de piensos para alimentación de peces en acuicultura.

El proyecto *Life Baqua* cuenta con seis socios europeos y dispondrá de un presupuesto de 1,7 millones de euros, financiado en un 60% por la Unión Europea.

## RTVC:

### ROBAN MIL KILOS DE AGUACATE EN FINCAS DE LA OROTAVA

La Guardia Civil investiga a cinco personas por su presunta implicación en el robo de fruta valorada en 5.500 euros.



El equipo Roca de la Guardia Civil, especializado en robos Agrícolas y Ganaderos, investiga a cinco personas como presuntos autoras del robo de casi mil kilos de aguacate en el municipio tinerfeño de La Orotava.



**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 tesis que maneja la investigación es que los presuntos ladrones actuaron por la tarde, conocían las fincas y la calidad del producto, el que transportaron en turismo con los asientos traseros abatidos para tener ar mayor volumen de carga.

Los agricultores de la zona alta denunciaron hace días los robos al encontrarse los destrozos en las fincas.

## VÍDEO:DEL VERTEDERO DE SALTO DEL NEGRO AL ECOPARQUE NORTE DE GRAN CANARIA

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, se ha mostrado "satisfecho" por llevar a la práctica un proyecto "innovador" para la isla y ha dicho que "no es exagerado asegurar que la generación, recogida y tratamiento de los residuos".



El Cabildo de Gran Canaria ha inaugurado la planta de bioestabilización en el EcoParque Gran Canaria, para el tratamiento de materia orgánica, con la que se elabora un compost que puede ser utilizado en jardinería, repoblaciones y agricultura.

El objetivo de la institución insular es conseguir que la mitad de las más de 330.000 toneladas de residuos que entran anualmente en esta instalación tengan un segundo uso en el año 2020, ya sea vía reciclaje, 'compost' o por producción de energía.



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 presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales (NC), se ha mostrado "satisfecho" por llevar a la práctica un proyecto "innovador" para la isla y ha dicho que "no es exagerado asegurar que la generación, recogida y tratamiento de los residuos es uno de los mayores problemas ambientales del mundo y aún más en una isla de reducidas proporciones como Gran Canaria".

"Supone un gran esfuerzo económico y logístico para las instituciones asumir una correcta gestión de los residuos, pero a su vez un reto que se relaciona directamente con el proyecto de "ecoisla" que defendemos para Gran Canaria", ha destacado ante los medios de comunicación.

Morales ha subrayado el "esfuerzo colectivo" para situar a la isla a la "vanguardia" del "tratamiento de residuos".

"Supone la culminación de tres años de obras y un esfuerzo inversor de más 42 millones de euros. Asimismo supone también un paso firme y determinante en el objetivo establecido por la Unión Europea de llegar a una tasa de valorización de los residuos del 50 por ciento en 2020", ha declarado.

Por su parte, el consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel Brito (Podemos), ha manifestado que esta iniciativa es el "inicio de un nuevo modelo de residuos" para Gran Canaria.

"Nos planteamos el objetivo de que más de la mitad de las 330.000 mil toneladas de residuos que entran en esta planta tengan una segunda vida, ya sea a través del reciclaje o de la generación de energía, por ejemplo", ha apuntado.

Brito, quien ha comentado que la educación ambiental sigue siendo una asignatura "pendiente", ha explicado que los residuos son el "principal problema" medioambiental que tiene la isla.

"Tenemos un enorme reto y hay que tener una mirada larga", ha considerado.

El complejo está compuesto por una planta 'todo en uno', destinada a la separación de los residuos procedentes del contenedor gris (fracción restos), una planta de tratamiento de envases ligeros, una planta de biometanización



**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

para producir biogás y compost' a partir de lodos y otra planta de almacenamiento de residuos peligrosos y un aula para educación medioambiental.

## **COAG:**

### **COAG MURCIA CONSIDERA INCONCEBIBLE LA ACTITUD DE GRANDES BODEGAS RESPECTO AL PRECIO DE LA UVA**



Dichas bodegas, operan en las zonas vitícolas productoras de la Región y, además, vienen a marcar en la práctica este precio para el resto del sector

Desde COAG Murcia no acertamos a comprender la actitud, de determinados grandes grupos vitícolas que dominan las compras de las uvas de la Región de Murcia y que quieren establecer, un año más, unos precios de compra muy por debajo de los costes de producción, pretendiendo mantener unos precios muy similares a los del año pasado, que hemos de recordar que fueron, para la uva Monastrell de esta Región, de unos 0,23 €/Kilo de uva. Se da además el caso "sangrante" de que alguno de estos mismos grandes grupos con sede en nuestra Región, han dado un mejor tratamiento al agricultor NO murciano que al agricultor murciano. Tal es así, que se han fijado en la Comunidad de Castilla La Mancha y en otras regiones para calidades muy similares a las de nuestras DO, precios superiores que oscilan entre los 0,45 €/kilo y 0,60 €/Kilo, duplicando y casi triplicando los precios percibidos por nuestros agricultores. Además de lo anterior, la forma de proceder por parte de estos grandes grupos vitícolas podría ser susceptible de constituir una conducta vulneradora del derecho a la competencia, al aprovecharse de su posición dominante.



**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

Todo ello, cuando los rendimientos por hectárea en estas zonas manchegas, debido a la generalización de regadíos con aportaciones importantes de agua, son infinitamente superiores a los que se obtienen en nuestra Región, especialmente en los secanos que, por el contrario, se caracterizan precisamente por sus bajas producciones pero de enorme calidad, sin discusión en el mundo enológico mundial.

Además, esta situación se produce en unas condiciones de los mercados marcada por una bajada en las existencias de vino y mosto en bodegas y cooperativas, una reducción en la producción del viñedo por la falta de lluvias y la carestía de los riegos, una disminución del 15% registrada en la vendimia del Hemisferio Sur (lo que supone 8 millones de hectolitros menos que en la campaña pasada), una campaña en Europa que, en el mejor de los casos, podemos considerar como media debido a las bajadas en producción y a los problemas climatológicos y fitosanitarios en varios países, así como por con una tendencia al alza en los volúmenes y precios a la exportación.

Como hemos dicho, esta postura sorprendente e incomprensible lleva inexorablemente a la ruina del sector productor regional, que no sabemos cuánto tiempo va a poder soportar más estos precios insultantemente bajos para sus uvas, muy por debajo de sus costes de producción que el propio IMIDA ha establecido, según estudios recientemente actualizados, en torno a los 41 céntimos de euro/Kg.

La gravedad de esta situación se ve incrementada, aún más si cabe, por el hecho de que estos grandes grupos son los que marcan el precio de la uva a ofrecer por buena parte de las restantes bodegas de las DO, con el argumento de la necesidad de competencia en los mercados. Y sin que, por otra parte, en la mayor parte de las ocasiones las diferencias en la calidad de las uvas entregadas tengan el reflejo que debería imponer la lógica en los posibles precios a percibir por el agricultor.

**NOTA:** Para mayor información, pueden hablar con Pedro García Albert, Secretario Regional de Agricultura de COAG Murcia (653 97 10 04)



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

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

#### **DISPOSICIONES GENERALES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**

**3407 ORDEN de 15 de septiembre de 2016, por la que se aprueban las bases reguladoras de la concesión de determinadas subvenciones previstas en el Programa de Desarrollo Rural de la región de Canarias, para el periodo 2014-2020.**

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/186/001.html>

#### **OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**

**3408 ORDEN de 20 de septiembre de 2016, por la que se incrementan los créditos asignados a la convocatoria anticipada para el ejercicio 2016, de subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en explotaciones agrícolas, aprobada por Orden de 11 de diciembre de 2015, de esta Consejería.**

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/186/002.html>

**3409 Dirección General de Ganadería.- Resolución de 19 de septiembre de 2016, por la que se conceden provisionalmente las subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en transformación, comercialización y/o desarrollo de productos ganaderos, convocadas por Orden de 28 de diciembre de 2015, de esta Consejería, y que da por desistidos y desestimados a determinados peticionarios.**

**BOC - 2016/186. Viernes 23 de Septiembre de 2016 - Anuncio 3409**

**BOC - 2016/186. Viernes 23 de Septiembre de 2016 - Anuncio 3409**