

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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo -35450 Telf. $928\ 896\ 790-Fax. <math display="inline">928\ 896\ 790$

MARTES 11 DE OCTUBRE DE 2016

EL DÍA:

CANARIAS LIDERA EL PRECIO DEL VIÑEDO DE SECANO EN ESPAÑA, CON

77.433 EUROS/HA

Los precios medios más elevados del viñedo de secano en España se encuentran en Canarias (77.433 euros/ha) y País Vasco (55.700 euros), mientras que el más económico está en Murcia (5.238 euros/ha).

En líneas generales, los últimos datos que publica el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) sobre los precios de la tierra en 2015, que analiza el Observatorio español del Mercado del Vino (OEMV), indican un ligero aumento del 0,2 %, hasta los 15.127 euros (euros).

Por tipo de cultivo, se mantiene estable el precio medio del viñedo de secano en 14.010 euros, mientras que el del regadío aumenta un ligero ,6 %, hasta los 19.160 euros por hectárea.

Sobre los precios en las diferentes comunidades autónomas -por lo que respecta al viñedo de secano-, a Canarias y País Vasco le siguen en la parte alta de la tabla Galicia (33.649 euros), La Rioja (30.685), Andalucía (26.761), Cataluña (19.927), Castilla y León (17.965) y Navarra (12.404 euros por hectárea).

Del resto de regiones, el Ministerio apunta los siguientes datos: Aragón (7.168); Madrid (8.093); Castilla-La Mancha -la comunidad líder en extensión



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

de viñedos y producción de vinos con amplia diferencia en España- (9.673); Comunidad Valenciana (6.575) y Extremadura (8.165 euros/ha).

LA PROVINCIA:

INFECAR ACOGERÁ LA MAYOR FERIA DE LA AGRICULTURA Y LA GASTRONOMÍA DE LA ISLA

El certamen contará con 100 puestos de venta y una decena de casetas de restauración

Javier Bolaños

Miguel Hidalgo, Antonio Morales, Raúl García y Minerva Alonso, ayer. SABRINA CEBALLOS

El Cabildo celebra la mayor feria dedicada al campo y la gastronomía de la Isla. El recinto ferial (Infecar) de la capital acogerá del 21 al 23 de octubre 'Gran Canaria me gusta', con la presencia de un centenar de puestos dedicados a



los quesos, mieles, el agroturismo, la artesanía y otros productos de la tierra, además de una oferta complementaria con una decena de casetas de restauración, catas, exhibiciones de platos y actividades infantiles. La entrada costará dos euros para los asistentes, y cuenta con un presupuesto de 70.000 euros.

Gran Canaria pretende crear la macrofiesta del producto kilómetro cero, es decir, el que va directamente de la tierra hasta la mesa. El reto con este tipo de acciones, como recomienda Naciones Unidas, es alcanzar en pocos años el 40% del autoconsumo y reducir las importaciones, según el presidente del Cabildo, Antonio Morales, durante su presentación. De momento, admitió, la Isla se encuentra entre el 8 y el 10%, si bien en productos como la papa se lleva a la mitad de la demanda.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La feria reunirá a los puesteros del mercado ecológico y el tradicional, que se celebran habitualmente en la Granja del Cabildo en Arucas, además de productores de aceite, queso, vino y miel, entre otros sectores, para lo cual contarán con el apoyo de las organizaciones empresariales representativas.

El consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, destacó que la feria pretende dar un gran protagonismo a la agricultura, la ganadería y la pesca local, que están en una fase de crecimiento. En este sentido, puso como ejemplos que este año se traerá un millar de vacas frisonas para la cabaña local, gracias a la aparición de jóvenes ganaderos, además de que se han solicitado 100 hectáreas para empezar a plantar dentro del programa del banco de tierras.

"Hay que incentivar los productos locales para proteger el paisaje y crear una economía alternativa", apuntó Antonio Morales.

Los asistentes tendrán que pagar una entrada de dos euros. La medida, según defendió el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García, es sufragar el coste de la feria, cuyo presupuesto es de 70.000 euros. A pesar de que colaboran numerosas empresas, señala que la mayoría aporta medios, y dinero, con lo cual el coste recae general sobre las arcas insulares.

'Gran Canaria me gusta' reunirá a un centenar de expositores, entre los que se incluyen también puestos de artesanía y de la industria local, además de la participación de ayuntamientos. Y también habrá ludotecas, túneles de degustación, talleres infantiles, catas, muestrarios de vino, café, miel y aceite. Y, en el exterior, diez casetas de restaurantes, que ofertarán enyesques, y actuaciones musicales.

La consejera de Artesanía, Minerva Alonso, anunció que el Cabildo está trabajando en la creación de una marca identificativa local.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS 7:

EL CABILDO REVIVE "GRAN CANARIA ME GUSTA", LA AMPLÍA Y LA HARÁ CADA AÑO

El Cabildo ha resucitado 'Gran Canaria Me Gusta' y celebrará la tercera edición en Infecar del 21 al 23 de octubre, un fin de semana multisectorial con gastronomía y promoción de productos de la tierra, pero también artesanía y turismo rural. Un centenar de expositores ocuparán los dos pabellones que le quedan al recinto ferial.

Con vocación anual, el Cabildo ha recuperado la feria que celebró en 2010 y 2012 para promoción de alimentos de la tierra dándole ahora un carácter multisectorial a la edición prevista los días 21, 22 y 23 de este mes. 'Gran Canaria Me Gusta' vuelve a Infecar cuatro años después de la última cita pero «no será algo esporádico, puntual. Vamos a poner toda la carne en el asador para que la feria tenga la continuidad que se merece», aseguró el presidente, Antonio Morales al presentarla,

Quesos, vinos, mieles y repostería, entre otros manjares de la Isla, compartirán protagonismo con los artesanos de la Fedac, la oferta de turismo rural de 10 municipios, al menos, y un punto de encuentro empresarial que pretende facilitar el contacto entre productores locales y compradores de grandes



Durante los tres días de feria tendrá lugar un túnel de degustación cada 17 minutos, una cata comentada a la hora y continuas muestras de cocina en vivo, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Por si fuera poco atractivo, Infecar acogerá ese fin de semana el mercado de venta directa que se celebra un sábado sí y otro no en La Granja de Arucas y



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

el mercadillo anual de productos ecológicos que también se organiza en esas instalaciones.

El horario de expositores es de 11.00 a 20.00 horas, salvo el domingo, en que acaba a las 17.00, mientras que la zona gastronómica abre a las 12.00 y no cierra hasta las 23.00. Una decena de casetas, junto al pabellón de dos alturas, de ofrecerán tapas enyesques У

La entrada vale dos euros que «ayudan a cubrir el presupuesto», de 70.000 euros, «y a pagar los servicios» que ofrece el recinto ferial, como el cuidado de niños, indicó Raúl García, consejero de Desarrollo Económico.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA ESCASEZ DE LLUVIA PONE EN RIESGO A 8.000 HECTÁREAS DE **PLATANERAS DEL SUR**

Los agricultores temen graves pérdidas en los cultivos si la situación no cambia. Las balsas de la Isla están al 28% de su ocupación, un 12% menos que en 2015

Elena Hernández

La escasez de lluvia pone en riesgo a 8.000 hectáreas de plataneras del Sur

Fotos de la noticia En alerta. Así están los agricultores...



CANARIAS 24 HORAS:

EL **CABILDO** DE **FUERTEVENTURA REALIZA LABORES** DE ACONDICIONAMIENTO EN LOS ALJIBES DEL ISLOTE DE LOBOS

Fuerteventura/ El Cabildo de Fuerteventura desarrolla una serie de tareas de limpieza en los aljibes que se encuentran ubicados en el Islote de Lobos con



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

el objetivo de mantenerlos en perfectas condiciones de cara a las lluvias del próximo invierno.



De esta manera, la Corporación insular se ha puesto como objetivo aprovechar el agua de las precipitaciones en las instalaciones del Centro de Interpretación del Parque Natural Islote de Lobos.

Trabajadores de la empresa Tragsa ya han desarrollado dichas labores en los aljibes de los Labrantes y del Marrajo, así como en la coladera del aljibe de las Lagunitas.

EL CABILDO CELEBRA "GRAN CANARIA ME GUSTA", UNA FERIA PARA REVALORIZAR LA RICA PRODUCCIÓN LOCAL Y FOMENTAR EL APEGO AL TERRITORIO





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

Las Palmas de Gran Canaria/ Quesos, vinos, mieles y repostería, además de agroturismo, artesanía, producción industrial, cultural y musical, protagonizarán la feria 'Gran Canaria Me gusta', un encuentro que recupera con fuerza el Cabildo para revalorizar la rica producción local y fomentar el apego al territorio, anunció hoy el presidente insular, Antonio Morales.

El presidente invitó a disfrutar del encuentro porque es "para todos los sentidos y sentimientos" y celebró el cambio de tendencia de los datos del sector primario, que han dejado de descender para registrar incrementos como en el número de personas, demanda de hectáreas para cultivar (cien más este año), o en el número de cabeza de ganado, algo que esta feria pretende potenciar, incluso la autoestima del sector.

La cita será del 21 al 23 de octubre en Infecar con decenas de expositores complementadas con actividades y certámenes para mostrar los beneficios de producir y consumir productos isleños, ya que ello se traduce en mayor autosuficiencia alimentaria, lo que engarza directamente con el concepto de ecoisla que atraviesa el programa de Gobierno del Cabildo, agregó Morales.

'Gran Canaria Me Gusta' pretende concienciar a la ciudadanía de la importancia del consumo "km 0", el que recorre la mínima distancia posible de la tierra a las mesas, un concepto que también vale para la producción industrial, y que supone un apoyo a los productores, reduce la dependencia del exterior y, con ella, la huella ecológica de lo que consume Gran Canaria, que puede producir los yogures que consume en vez de traerlos de Alemania.

Para ello, la feria incluye un punto de encuentro empresarial para facilitar el contacto entre productores locales y compradores de grandes superficies, así como talleres infantiles sobre hábitos de alimentación saludables, túnel de degustación, catas comentadas, cocina en vivo y exhibiciones gastronómicas, entre otras exquisitas propuestas, según expuso el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink.

"No se puede amar lo que no se conoce, y eso es precisamente lo que pretendemos, dar a conocer la riqueza y potencialidad del patrimonio cultural y natural de Gran Canaria", agregó.

Y por si fuera poco, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el mercado agrícola quincenal y el mercado ecológico anual se



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

trasladan igualmente a Infecar del 21 al 23 de octubre para que el público pueda adquirir los mejores productos frescos, así como la artesanía con sello de calidad, apuntó la consejera responsable de la Fedac, Minerva Alonso.

Todo ello es posible también gracias a la implicación privada, ya que a la aportación del Cabildo de cerca de 70.000 euros se han sumado SPAR para las exhibiciones gastronómicas, actuaciones musicales y talleres infantiles, CAJAMAR con una aportación económica directa, LEROY MERLIN, que aporta las cocinas para las exhibiciones y talleres infantiles, HIPERDINO, que se suma a la oferta para los más pequeños, y GRAN CANARIA GOURMET, implicada en las exhibiciones gastronómicas, además de organizaciones agrarias y empresariales.

Asimismo, estarán presentes una decena de municipios de Gran Canaria para promocionar su oferta de turismo de naturaleza: La Aldea, Santa Lucía, Agüimes, Moya, Mogán, Valleseco, Agaete, Tejeda, Santa Brígida y Gáldar, aunque las inscripciones no están cerradas.

Decena de casetas gastronómicas y expositores ofrecerán así sus mejores productos desde el viernes 21 a las 11 de la mañana por un precio simbólico de 2 euros por persona y cerrará cada tarde a las 20.00, salvo el domingo 23, cuya clausura será a las 17.00 horas, un fin de semana en el que Infecar se convertirá en epicentro de la cada vez más estimada producción local

RTVC:

VÍDEO: LA PEOR VENDIMIA DE TENERIFE

La seguía y el calor han provocado que se pierdan hasta el 70 % de muchos cultivos de las zonas de costa y medianías.





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004 Telf. 928 369 806 - Fax. 928 385 634 **Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

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

En plena vendimia, comienzan a cuantificarse los daños que la seguía y las olas de calor han provocado en los cultivos. En islas como Tenerife hay zonas con pérdidas de hasta el 70 por cierto de la producción. La peor parte se la han llevado las medianías y la costa.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

MONTELONGO LLEVA LA "PLAGA" DE CUERVOS AL PARLAMENTO Y **EXIGE SOLUCIONES INMEDIATAS AL GOBIERNO**



La diputada regional del Partido Popular, Águeda Montelongo, ha formulado una pregunta al Gobierno de Canarias en el pleno del Parlamento de Canarias relativa a las medidas que tiene previsto tomar el Gobierno de Canarias para atender la denuncia efectuada por el sector agrícola y ganadero sobre lo que denominan como una auténtica plaga de cuervos en la isla de Fuerteventura que está afectando seriamente a sus cosechas y ganado.

Esta situación sobre el ataque indiscriminado de comunidades enteras de cuervos a cosechas de sandías y melones, así como un número considerable de baifos, ha venido siendo un serio problema que también ha provocado que, a propuesta del Partido Popular, se aprobara una moción en el



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Cabildo Insular para instar al Gobierno de Canarias para que tome medidas al respecto.

La diputada Montelongo ha trasladado al Gobierno de Canarias lo que le han transmitido los agricultores y ganaderos de la isla que, "se sienten impotentes al ver cómo, los cuervos, están destruyendo cosechas completas de melones y sandías, así como matando a muchos de sus baifos". Es por ello que "necesitan que, el Gobierno de Canarias les diga, qué pueden hacer a corto plazo, para evitar los destrozos producidos por los cuervos en sus cosechas y en la matanza de cientos de sus animales".

Desde el Partido Popular, nos ha extrañado que la respuesta dada por el Gobierno de Canarias haya sido remitirse a esperar al resultado de un estudio que se ha encargado sobre este asunto y las conclusiones a las que se llegue. Un estudio que estará terminado, según ha manifestado la consejera dePolítica Territorial, Sostenibilidad y Seguridad, el próximo mes de diciembre del presente año.

Águeda Montelongo ha manifestado que, "el estudio sobre la población de cuervos y su impacto actual en la isla de Fuerteventura que ha encargado el Gobierno de Canarias, lo ha hecho el pasado mes de mayo y, los cuervos, a fecha de hoy, están destruyendo cosechas y cientos de baifos", y añade, "está bien ese estudio pero, esperar al mes de diciembre, no es la respuesta que nuestros agricultores y ganaderos esperaban escuchar al Gobierno de Canarias porque, aquí no se trata de estigmatizar al cuervo canario, a nadie se le pasa por la cabeza, matarlos o envenenarlos, de lo que se trata, es de buscar la mejor solución que, de forma consensuada por quienes en verdad saben de este tema, permita reestablecer el equilibro en este ecosistema".

E insiste Montelongo, "igual que ocurre con la sanidad, el trato de este Gobierno de Canarias para con el sector primario de la isla viene a ser el mismo, un trato basado en prometer y esperar, nada más" y se plantea una Canarias insiste Gobierno de en que, vienen conjuntamente con los agricultores y ganaderos de la isla este estudio que



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

han encargado pero, no hace muchos días, me reuní con agricultores y ganaderos de Antigua, Tuineje y Betancuria, y no me cuentan lo mismo".

Desde el Partido Popular creemos que la respuesta dada por el Gobierno de Canarias a los agricultores y ganaderos de Fuerteventura ha de ir más allá y plantear medidas concretas a corto plazo porque, estamos ante un problema que no puede esperar mucho más tiempo. Y es que, entendemos que, ha de ser el Gobierno de Canarias, con sus técnicos y especialistas en la materia, han de analizar y determinar cuál es la fórmula más idónea para volver a reestablecer cierto equilibrio en un entorno tan frágil como el de nuestra isla, en un ecosistema que es reserva de la biosfera.

EL **FUERTEVENTURA REALIZA CABILDO** DE **LABORES** DE ACONDICIONAMIENTO EN LOS ALJIBES DEL ISLOTE DE LOBOS



El Cabildo de Fuerteventura desarrolla una serie de tareas de limpieza en los aljibes que se encuentran ubicados en el Islote de Lobos con el objetivo de mantenerlos en perfectas condiciones de cara a las lluvias del próximo invierno. De esta manera, la Corporación insular se ha puesto como objetivo aprovechar el agua de las precipitaciones en las instalaciones del Centro de Interpretación del Parque Natural Islote de Lobos. Trabajadores de la empresa Tragsa ya han desarrollado dichas labores en los aljibes de los Labrantes y del Marrajo, así como en la coladera del aljibe de las Lagunitas.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL APURÓN:

LA MAYORÍA DE LOS EMBALSES PÚBLICOS DE LA ISLA TIENEN POCA **AGUA ALMACENADA**

El consejero de Aguas dice que lo normal en esta época del año es que algunos embalses como Dos Pinos o Cuatro Caminos estén vacíos para que si llueve y hay escorrentías se puedan llenar D.M.



Laguna de Barlovento.

La situación de los embalses públicos de la Isla que gestiona el Consejo Insular de Aguas empiezan a tener en algunos casos poca agua almacenada aunque la situación por el momento no preocupa porque lo normal, según ha explicado el consejero de Aguas, José Luis Perestelo, es que en octubre estén vacíos para que se puedan llenar si llueve y hay escorrentías como es el caso de Dos Pinos y Cuatro Caminos en Los Llanos de Aridane.

"Estamos en octubre y tiene que llover", por lo que consideró que de momento es una situación normal y añadió que lo importante es tener mecanismos de respuesta en caso de que la lluvia no llegue.



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

El volumen de agua almacenada hasta el 26 de septiembre en los embalses del Consejo Insular (diez de once porque el de la Caldereta se va a reparar) era de 904.644 metros cúbicos de agua cuando la capacidad total es de 2.778.192 metros cúbicos.

En concreto, La Laguna de Barlovento está al 29% de su capacidad, Adeyahamen en Los Sauces al 37%, Bediesta, también en Los Sauces, al 34%, Las Lomadas al 42%, Los Galguitos al 50%, la balsa de Manuel Remón al 68%, Cuatro Caminos al 65%, Dos Pinos al 29%, Puntagorda tiene un nivel de llenado del 9% y Montaña del Arco del 22%.