



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

DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE DE 2016

EL DÍA :

WINE & CHEESE BAR, SABOR A VINO Y QUESOS

El establecimiento que regenta Chema Vicente en la calle San Francisco esquina Emilio Calzadilla, primero de su género en la Isla, ofrece la posibilidad de degustar dos productos artesanos que son seña de identidad de la gastronomía canaria, acompañados de una carta sencilla y gustosa.



Wine & Cheese Bar, sabor a vino y quesos
Sergio Lojenido

El sonido envolvente y cálido de una sirena anuncia que otro crucero leva anclas y zarpa desde el puerto santacrucero proa al mundo. A esa hora de la tarde, recién estrenado el otoño, la calle de San Francisco bulle todavía a verano y el ambiente huele que alimenta. En la esquina con Emilio Calzadilla, una casa burguesa de dos alturas acoge en su planta baja un local de factura abierta y nombre singular: "Wine & Cheese Bar", en inglés, "para que cuando venga el turista tenga un referente claro".



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

Así habla Chema Vicente, maître, sumiller y barman, mientras aguarda con paciencia que alguno de los millones de "guiris" que registran las estadísticas o algún que otro de esos miles de touroperadores que estos días asisten al congreso de cruceristas "Seatrade Cruise Med" asome el hocico por la esquina. Hasta tanto, asegura que su Cheese Bar tiene el honor de ser el primero de este género en la Isla. La traducción resulta sencilla: dos productos que representan auténticas señas de identidad y abanderan una singular oferta gastronómica, precisamente lo que se reclama como negocio en tierra, tal y como dice José Llorca, presidente de Puertos del Estado.

Se trata de una apuesta diferenciada, por tanto única, en una ciudad que aspira a convertirse en Capital Gastronómica, sostenida con profesionalidad y buen gusto con un amplio surtido de vinos y quesos artesanales canarios, además de referencias nacionales y extranjeras, que se alinean en los expositores, se exhiben bajo campanas de cristal y se apilan a la vista del cliente. "Hay que afinarlos", almacenarlos y reposarlos después del trasiego del viaje, porque como los vinos y los viajeros también llegan mareados, "para que suelten el suero, suden y así ofrecerlos en el momento justo y preciso", señala un Chema atildado y elegante, purista del servicio de sala, amamantado en las maneras de la vieja escuela, en el detalle: una especie en evidente peligro de extinción. "Si yo fuera turista en Santa Cruz no dudaría en pedirme una tabla de quesos acompañada por un buen vino, como en Perú un cebiche o en Marruecos un cuscús".

La carta de "Wine & Cheese Bar" está concebida desde la sencillez, "a partir de sabores primarios", explica Chema. El recitado resulta simple: boquerones, anchoas, papas bravas, croquetas, tomates, cecina... Destaca el steak tartar al estilo Chema, plato que precisa todo un arte, además de las carnes, preparadas a la plancha y con sal gruesa, que incluyen secreto



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

ibérico, pero el de verdad, lomo de vaca madurado, costillas de cerdo, puntas de solomillo al Perú... Todo un homenaje al producto.

No hay duda de que el templo de los destilados en Santa Cruz de Tenerife tiene nombre propio: Chema Gin's Club. Hasta la apertura de este local, ubicado en la calle San Martín, persistían los incómodos vasos de tubo habitualmente calientes, reseca rodajas de naranja o limón, hielos con un penetrante sabor a pescado y afilados perfiles... Desde entonces y a fuerza de educar al cliente en el buen servicio se ha ido instalando un culto por la pureza y el estilo. El cambio de mentalidad parece cosa de las fórmulas, las enunciadas por el alquimista

Un gin tonic precisa como punto de partida una buena copa, hielo compacto, una lima sabrosa y fresca, además de tónica fría, tal y como específica Chema Vicente, quien subraya la diferencia que existe entre "echar de beber y servir de beber". Este maestro establece una comparación con los pasteleros y advierte sobre la necesidad de usar medidas. "No se trata de echar de beber, sino servir de beber". Y pronostica que el gin tonic sobrevivirá en el cénit de la moda de las bebidas espirituosas al menos unas varias décadas más.

Coñac, armañac, calvados, brandies... han ido declinando hasta casi desaparecer del universo de las bebidas. "El momento whisky se mantiene porque se ha modernizado y estimo que todavía le queda algo de repertorio", señala Chema, quien se considera un loco de este destilado, pero manifiesta auténtica pasión por el tequila, al que califica como todo un manjar y al que augura un prometedor futuro. "No me refiero a los industriales que se suele consumir habitualmente aquí, sino a las marcas reservas".



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:

ESTA ISLA FUE UNA MINA DE AGUA

Sólo una de cada cinco minas de agua de Gran Canaria se encuentra en fase de producción

Cristóbal D. Peñate

Túnel de la mina de Cercado Espino. LP / DLP

De las 106 minas de agua que hay en Gran Canaria, casi todas desde Telde (municipio con mayor cantidad) hasta La Aldea de San Nicolás, sólo un 20% están aún en producción. El estudioso y profesor Francisco Suárez Moreno, a la sazón cronista oficial de La Aldea, alerta



de esta situación en su último libro 'Galerías filtrantes canarias. Minas de Agua en Gran Canaria (1501-1950)', que desgrana en la revista Ingeniería del Mantenimiento en Canarias bajo el título 'Las Minas de Agua de Gran Canaria en la Ingeniería Minera Histórica Mundial'.

Las galerías, que buscan los acuíferos de montaña, están presentes en todas las Islas Canarias menos en...

EL GOBIERNO CANARIO ELEVA EN 2,2 MILLONES LAS AYUDAS A GRANJAS

Dentro de la línea de subvenciones del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020

El Gobierno autonómico ha incrementado en 2.204.100 euros la línea de subvenciones del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020 destinada a inversiones en explotaciones ganaderas, informó ayer la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Con el objetivo de atender la totalidad de las solicitudes presentadas y cumplidoras de los requisitos, la iniciativa contará con un total de 3.868.966 euros, de los que 2,8 corresponden a este año y 999.873 a 2017.



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 BOCADILLO GIGANTE DE LA FIESTA DE LA MANZANA ALCANZA 831,60 METROS

El récord de Canarias se logra con 1.500 barras de pan y 300 kilos de mermelada

Jesús Montesdeoca



El bocadillo gigante de la Fiesta de la Manzana alcanza 831,60 metros
Los fabricantes del bocadillo de mermelada inician el reparto entre los asistentes a la fiesta. JOSÉ CARLOS GUERRA

El objetivo era superar el récord del bocadillo más grande de Canarias, que estaba en 700 metros, y al final se midieron 831,60 metros, por lo que Valleseco ya presume de su emparedado de mermelada de manzana reineta. La gesta se logró a mediodía de ayer en la zona recreativa de La Laguna, pero el trabajo más duro comenzó desde la tarde del sábado en la Panadería Hermanos Pérez y en la Pastelería Reyes, donde sus trabajadores y una treintena de voluntarios del pueblo elaboraron las 1.500 barras de pan y untaron los 300 kilos de confitura de manzana.

Una vez confirmado el récord con la cinta métrica, en un bocata que daba cuatro vueltas a una mesa de más de 200 metros, las barras se dividieron por la mitad y se repartieron entre los asistentes a la Fiesta de Manzana, que además de este condumio disfrutaron de la feria de ganado y de las carreras de caballos en el hipódromo natural de La Laguna.



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 bocadillo gigante, los animales y el buen tiempo atrajeron a unas 4.000 personas a Valleseco, según calcularon su alcalde, Dámaso Arencibia, y el concejal de Festejos, Francisco Rodríguez, quienes invitaron a los grancanarios a acudir el próximo fin de semana a los actos principales de la festividad de la Encarnación, el sábado a la ofrenda-romería y el domingo con la procesión y posterior reparto de una fabada gigante.

Si hay algo que levanta pasiones entre los vecinos de Valleseco son las carreras de caballos y las narraciones en vivo de Catire Santana, que ayer suspendió la primera pugna porque se rompió la megafonía y los jinetes empezaron a cabalgar antes de que él ordenara la salida. La primera carrera la ganó el caballo *Boristo Gracia*, de la cuadra David (Artenara), que se impuso a *Volador*, de la cuadra Maikel (El Toscón). En la siguiente venció el corcel *Derek*, de la cuadra Francisco (San Mateo), por delante de Titán Lord, de Aisago (Valleseco). La yegua *Diese*, de la cuadra Domingo (La Palma) superó en la última carrera al caballo *Mister Lucky*, de Riquiáñez (Aruacas).

En la feria de ganado vencieron los ejemplares presentados por Gregorio Díaz (mejor becerra, toro, becerro y ternero extranjero), Rosario Medina (novilla, ternero y ternera del país), Jesús David Santana (becerro y becerra del país), José Miguel Rivero (vaca y novillo del país), Juan Manuel del Pino (toro del país y ternera extranjera), Ana Hernández (novillo y novilla extranjera), Manuel Ruiz Ramírez (cabra y macho) e Isaac Reyes (vaca extranjera). Se repartieron 6.000 euros en premios.

CANARIAS 7:

CANARIAS FORMARÁ A AGRICULTORES PARA POTENCIAR EL USO EFICIENTE DEL AGUA Y REDUCIR COSTES

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) celebrará el este miércoles, 28 de septiembre, un curso gratuito sobre 'Consumo Responsable del agua: Riego localizado de alta frecuencia. Diseño agronómico e hidráulico' para ayudar a los profesionales del sector a hacer un uso eficiente y responsable de este recurso.



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

En un comunicado, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, explicó que el curso, dirigido a ingenieros técnicos agrícolas, ingenieros agrónomos y demás especialistas del sector, tendrá lugar en las instalaciones del ICIA en Tenerife, donde los participantes analizarán los principios básicos relacionados con el diseño agronómico e hidráulico de los sistemas de riego localizado a través de supuestos prácticos.

Además, los asistentes tendrán oportunidad de conocer los materiales de riego de última tendencia que serán expuestos en el laboratorio hidráulico del ICIA, donde se les explicará su aplicación práctica.

El objetivo de este curso es informar a los profesionales del sector de las mejores herramientas que existen para favorecer la eficiencia de aplicación de riego y reducir el consumo de agua, contribuyendo con ello a un ahorro de los costes y a una disminución del impacto ambiental.

Por su parte, los interesados en participar deberán inscribirse a través de la página web del ICIA (www.icia.es) hasta que se agote el aforo de plazas previsto.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL GOBIERNO CANARIO ELEVA EN 2,2 MILLONES LAS AYUDAS A GRANJAS

Dentro de la línea de subvenciones del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020

El Gobierno autonómico ha incrementado en 2.204.100 euros la línea de subvenciones del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020 destinada a inversiones en explotaciones ganaderas, informó ayer la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Con el objetivo de atender la totalidad de las solicitudes presentadas y cumplidoras de los requisitos, la iniciativa contará con un total de 3.868.966 euros, de los que 2,8 corresponden a este año y 999.873 a 2017.



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 ESPÍRITU RURAL QUE RESISTE EN SANTA CRUZ

Los vecinos del barrio de El Tablero han logrado conservar su estilo de vida tradicional cultivando sus huertas a un salto de la ciudad

Dalia Guerra



El espíritu rural que resiste en Santa Cruz

El barrio de El Tablero es conocido por ser un...

RTVC:

VÍDEO: ELABORAN UN SÚPER BOCADILLO DE MÁS DE 800 METROS

Los vecinos de Valleseco, en Gran Canaria, madrugaron este domingo para preparar un enorme bocadillo de mermelada de manzana. Es uno de los principales reclamos de sus fiestas.





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

Los vecinos de Valleseco, en Gran Canaria, madrugaron este domingo para preparar un enorme bocadillo de mermelada de manzana. Es uno de los principales reclamos de sus fiestas.

Para elaborar este bocata han sido imprescindibles dos personas: el panadero y el pastelero, que han contado con la ayuda de los vecinos para colocar las 1.530 barras de pan y untarlas de confitura elaborada con 275 kilos de fruta.

AGÜIMES REVIVE SU TRADICIÓN MOLINERA

Este municipio del sureste de Gran Canaria celebró este sábado una nueva edición de la Traída del Gofio. Una cita que cumple cuarenta y un años con el objetivo de mantener viva la tradición.



Agüimes, en el sureste de Gran Canaria, revivió este sábado por la tarde, y hasta bien entrada la noche, una nueva edición de la Traída del Gofio. Una cita que perdura y mantiene viva la tradición molinera del municipio.

Este año se cumplen 41 años de una fiesta que comenzó a iniciativa de un grupo de jóvenes y que perdura con el objetivo de mantener viva la tradición molinera de este municipio.

Una original fiesta que llama la atención de los grancanarios y hasta de los extranjeros. No falta la diversión y el buen ambiente ni la música, pues la banda acompaña a los asistentes para amenizar los dos kilómetros de recorrido hasta llegar al casco de Agüimes.



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

ABC CANARIAS:

LA CARNE PORCINA ESPAÑOLA SE LANZA A POR NUEVOS

MERCADOS

China ya se ha convertido en el principal destino de las exportaciones



MARÍA JOSÉ PÉREZ-BARCO - MariaJose_1610 Madrid25/09/2016 04:31h -
Actualizado: 25/09/2016 04:32h. Guardado en: Economía

Japón, Corea del Sur, Hong Kong, Filipinas, Taiwán... poco a poco las empresas españolas de carne de porcino conquistan nuevos mercados. La reciente apertura del mercado de México y la ampliación de empresas autorizadas a exportar a China son síntomas del buen camino que han emprendido las exportaciones en este sector. De hecho, las ventas en países extranjeros de carne y productos elaborados del porcino español han registrado un nuevo récord en los seis primeros meses de este año al alcanzar 1,03 millones de toneladas vendidas (un 25,2% más que en el mismo periodo del año anterior) y 2.125 millones de euros de facturación, según datos de Interpoc, la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca.

Si bien la mayor parte de las exportaciones del sector (65%) terminan en países europeos, los mercados asiáticos están ganando cada día más terreno (35%). De hecho, los datos de este año indican que China se ha convertido en el destino predilecto de nuestras ventas exteriores porcinas, que se incrementaron en el gigante asiático nada más y nada menos 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

en un 151%, pasando de las 85.000 toneladas en los seis primeros meses de 2015 a más de 215.000 en el mismo periodo de 2016. Por primera vez, China ha desplazado a Francia, que era nuestro primer mercado y donde se vendieron 160.000 toneladas. En tercer lugar está Italia (84.000 tn) y después Portugal (65.000) y Japón (49.000).

un producto de calidad y competitivo, que se exporta a 126 países

«El continente asiático y especialmente China, Japón y Corea del Sur presentan indudables oportunidades para seguir potenciando la internacionalización», afirman desde Anice (la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España) y la OECE (Oficina de Exportación de la Carne de España).

Y varios factores contribuyen a ello. «La proyección hacia el mercado asiático y hacia Oceanía es por razones obvias. Se trata de países donde el crecimiento de la población es muy importante, y la clase media es cada vez mayor, no solo en número de personas sino también porque tienen cada vez más poder adquisitivo y quieren productos de calidad», cuenta **Alberto Herranz**, director de Interpoc.

Y en eso las empresas españolas han sabido hacer sus deberes. «El fuerte desarrollo de la cadena de producción e industrialización ha dado pie a que mirar hacia fuera se haya convertido en una estrategia de estas empresas en lugar de solo un recurso para vender lo que no absorbía el mercado español», dicen desde Anice y OECE.

La carne de porcino española tiene calidad, es muy competitiva y llega ya a 126 países. Gracias a que «las compañías han sido capaces de dotarse de **estructuras productivas cada vez más eficientes** posibilitando ganar en competitividad. Además se ha acompañado de una importante mejora del status sanitario de la cabaña de porcino y de importantes inversiones en modernas instalaciones industriales con avanzados sistemas y procesos tecnológicos», explican en Anice.

La gran variedad de productos que ofrece el porcino hace que se pueda acudir a cualquier mercado. Se exporta sobre todo carnes frescas y despojos, estos últimos muy apreciados en China, Hong Kong, Filipinas, Japón y Vietnam. Después: embutidos, tocino, jamones y paletas curados, manteca fundida, preparados y conservas, jamones y paletas cocidos, panceta salada y grasa fundida.



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

Largas negociaciones

Sin embargo, algunos mercados están fuera de nuestro alcance. Australia, India, Chile, Colombia... entre otros. «No se puede exportar donde queramos», afirma Herranz. «Tenemos que pasar por un proceso muy largo: el país de destino tiene que dar autorización y eso necesita una serie de negociaciones también a nivel político, burocracia...», añade. De ahí, que el sector reclame mayor apoyo y colaboración de las administraciones.

A veces incluso las garantías de sanidad en países terceros son más restrictivas que la normativa europea, y hay que adaptarse. De hecho, las cinco nuevas empresas españolas que pueden exportar carne de cerdo a China (desde el pasado 31 de agosto) llevaban negociando desde junio de 2015, incluyó la visita de las autoridades chinas a varios establecimientos cárnicos españoles. Así, **España se consolida como el país europeo con mayor número de establecimientos autorizados (26) en China** por delante de Alemania, Dinamarca y Francia.

«El futuro está en consolidar los mercados exteriores ya abiertos y promover la apertura de nuevos mercados». De ahí que también los objetivos se dirijan a Iberoamérica. «Se están poniendo muchos esfuerzos en Panamá, Costa Rica, Honduras...», dice Herranz. «Y crecer todo lo posible en productos de mayor valor añadido, productos elaborados que nos diferencien de la competencia de otros países», señalan desde Anice.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

CANARIAS FORMARÁ A AGRICULTORES PARA POTENCIAR EL USO EFICIENTE DEL AGUA Y REDUCIR COSTES

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) celebrará el este miércoles, 28 de septiembre, un curso gratuito sobre 'Consumo Responsable del agua: Riego localizado de alta frecuencia. Diseño agronómico e hidráulico' para ayudar a los profesionales del sector a hacer un uso eficiente y responsable de este recurso.



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

En un comunicado, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, explicó que el curso, dirigido a ingenieros técnicos agrícolas, ingenieros agrónomos y demás especialistas del sector, tendrá lugar en las instalaciones del ICIA en Tenerife, donde los participantes analizarán los principios básicos relacionados con el diseño agronómico e hidráulico de los sistemas de riego localizado a través de supuestos prácticos.

Además, los asistentes tendrán oportunidad de conocer los materiales de riego de última tendencia que serán expuestos en el laboratorio hidráulico del ICIA, donde se les explicará su aplicación práctica.

El objetivo de este curso es informar a los profesionales del sector de las mejores herramientas que existen para favorecer la eficiencia de aplicación de riego y reducir el consumo de agua, contribuyendo con ello a un ahorro de los costes y a una disminución del impacto ambiental.

Por su parte, los interesados en participar deberán inscribirse a través de la página web del ICIA (www.icia.es) hasta que se agote el aforo de plazas previsto.

EL APURÓN:

ADER LA PALMA, 25 AÑOS CREANDO FUTURO EN EL MEDIO RURAL

Durante todos estos años ha desarrollado más de 1.600 proyectos, ha movilizado más de 25 millones de euros directos y ha dado empleo a más de 200 trabajadores, además de haber generado cientos de empleos con sus proyectos



ADER La Palma celebra sus 25 años de vida.



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 municipio de Puntallana acogió ayer sábado el acto de celebración del 25 Aniversario de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma, ADER La Palma, una entidad sin ánimo de lucro, que se creó en el año 1991, con el objetivo de fomentar el desarrollo sostenible de las zonas rurales de la Isla, apoyando iniciativas de carácter local, promovidas por entidades públicas, entidades privadas, empresas y particulares.

En estos 25 años de trabajo ha respaldado más de 1.600 proyectos de formación, ha dado apoyo al sector primario y de transformación, también ha fomentado el turismo rural, la promoción de la artesanía y la cultura local, la rehabilitación del patrimonio, la conservación y mejora del medio ambiente; ha contribuido al impulso de las nuevas tecnologías y la innovación, al fomento de la creación de empresas y empleo, y ha dado apoyo a la creación de redes y la participación social.

El acto de celebración contó con la participación de José Adrian Hernández, alcalde de Puntallana; Anselmo Pestana, Presidente del Cabildo; César Martín, director general de Agricultura del Gobierno de Canarias y Luis Vicente Martín, presidente de ADER La Palma, todos destacaron la trayectoria de la asociación. En la celebración se dieron cita igualmente diversos representantes políticos, de empresas del medio rural y entidades sociales, personal técnicos de distintas entidades, socios y colaboradores de ADER La Palma.

El presidente de ADER hizo una presentación del trabajo realizado y los objetivos para los próximos años. Por otro lado, se emitió un video donde se reconoció el apoyo de todos los socios que han hecho posible todos los proyectos que se han desarrollado, y se destacó el carácter participativo y democrático que siempre ha tenido la entidad.

También se tuvo un reconocimiento especial para Juan Fernando Tabares, expresidente de ADER La Palma, Margarita Castro, exconsejera de Agricultura del Cabildo de La Palma y José Luis Lorenzo, exconcejal de Tijarafe, tres personas que fueron miembros de la Junta Directiva de ADER, que se implicaron mucho con la entidad y que han fallecido. Por otro lado, también tuvo lugar un reconocimiento a los más de 200 trabajadores que han pasado por la asociación en estos 25 años. Y, finalmente, eCarlos Fernández Hernández, presidente de la Asociación de Turismo Rural Isla Bonita, y miembro del equipo técnico que participó en los trabajos de constitución 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

entidad reflexionó sobre su origen, el papel de los grupos de desarrollo local y su papel en el futuro.



ADER La Palma se fundó para articular la gestión de la iniciativa comunitaria LEADER I (1991-1994). Entre 1996 y 2001, la asociación asumió la administración del programa LEADER II, que perseguía la diversificación de las actividades económicas en el medio rural y el favorecimiento de las inversiones que mejorasen la calidad de vida de la población rural, así como la revalorización de su patrimonio natural y cultural.

Desde 2002 hasta 2007, se ha continuó con la aplicación de esta Iniciativa con el programa LEADER +, que supuso un mayor esfuerzo centrado en la participación activa de la población en el desarrollo local, la valorización del patrimonio natural y cultural y el establecimiento de facilidades de acceso de la innovación tecnológica al medio rural.

Con el Programa Comarcal de Desarrollo Rural, Eje 4 de subvención LEADER, Isla de La Palma 2008-2015, se han financiado proyectos innovadores de desarrollo rural, apoyando la diversificación de la actividad económica, y la mejora de la gobernanza y movilización del potencial de desarrollo endógeno de las zonas rurales.

En la actualidad se trabaja en la redacción de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo 2016-2020, que se presentará el próximo día 28 de septiembre, con la que se pretende conseguir un desarrollo equilibrado utilizando la metodología LEADER, en la que puede participar cualquier persona accediendo al programa en la web de la entidad (aderlapalma.org).

Por otro lado, una gran parte de la labor ha sido colaborar en la gestión de programas y proyectos públicos desarrollados conjuntamente con el Cabildo



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

de La Palma, ayuntamientos de la isla, Servicio Canario de Empleo, Instituto Canario de Igualdad, y otros organismos e instituciones públicas y privadas.