



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

## SABADO 12 DE NOVIEMBRE DE 2016

### LA PROVINCIA:

### COMO UN FILETE DE ACEITE DE OLIVA

Vara del Rey revoluciona el mercado con su carne rica en Omega 3

Luz Cappa

En la foto superior, la novedosa propuesta cárnica. Abajo Víctor Gutiérrez, fundador y director de Vara del Rey, con su hermano Higinio, alma del proyecto. **LP / DLP**

Como un filete de aceite de oliva, así podríamos describir la más revolucionaria propuesta de la industria...



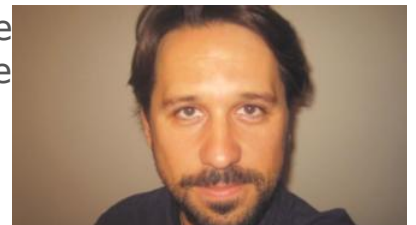
### "LAS ENFERMEDADES REMITEN EN UN 100% CON EL TRATAMIENTO

### CON ABEJA"

"Hay personas que ejercen esta técnica con cursos de tres días, sin estar preparadas para aplicarla", denuncia el apiterapeuta

Javier Bolaños  
Miguel Abad. LP / DLP

¿Qué es la apiterapia? La apiterapia es el uso de productos y terapias relacionadas con las abejas. Se basa...





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

## UNA TREINTENA DE COLEGIOS DE LAS ISLAS PARTICIPA EN UNA CAMPAÑA DE BIENESTAR ANIMAL

El Colegio Oficial de Veterinarios de Las Palmas inicia junto a 30 colegios de las tres islas de la provincia de Las Palmas una campaña por el bienestar animal, en colaboración con la Fundación Universidad-Empresa de la Universidad de Cádiz.

El presidente del Colegio de Veterinarios, Enrique Rodríguez Grau-Bassas, y la directora del colegio Aguadulce de la capital grancanaria, Águeda Marcos, presentaron ayer la iniciativa denominada 'Animales y sociedad: el bienestar animal es un asunto de todos', cuyo propósito es concienciar a la población sobre el buen trato de los animales y el papel de los veterinarios en la sociedad, a través de los niños de 11 y 12 años. Tras la presentación el veterinario Manuel Zumbado dio una charla a los alumnos.

"Se darán mensajes destinados a que los alumnos tengan sensibilidad, que se evite el maltrato animal y la concienciación de las necesidades animales, que vienen determinadas por la normativa europea, para que empiece a cumplirse en Canarias", concluyó Enrique Rodríguez.

"Es la primera vez que hacemos una actividad de este tipo que dirigimos a los alumnos de estas edades, porque según los estudios es el sector más sensible a estos temas. Con esto empezamos una planificación que complementaremos con el Plan Insular de Mascotas, que nos ha encargado el Cabildo de Gran Canaria", añadió.



**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

## INDUSTRIA IMPIDE A JSP REGISTRAR LA MARCA LECHE DE

### ASTURIAS

M. G. Salas

Leche asturiana, pero de vaca canaria. Ese es el producto que la empresa José Sánchez Peñate SA pretendía colocar este año en las estanterías de los supermercados. El brik no llegará finalmente a las tiendas, ya que el Ministerio de Industria ha prohibido a JSP vender su producción bajo la marca Leche de Asturias. La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) considera que el consumidor asocia el nombre de la etiqueta con el Principado y la calidad de sus lácteos.

JSP, dedicada a la producción de lácteos, zumos, bollería y panadería, café y conservas, solicitó en octubre de 2015 el registro de sus marcas JSP Entera con Leche de Asturias y JSP Semidesnatada con Leche de Asturias. La petición fue publicada en el Boletín Oficial de la Propiedad Intelectual (BOPI), abriéndose un plazo de dos meses "para que toda persona que se considere perjudicada pueda formular ante la Oficina Española de Patentes y Marcas su oposición".

En este caso, fue la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales del Gobierno astur la que presentó un escrito contra la marca. Tras analizarlo, el organismo dependiente del Ministerio de Industria denegó el registro de la marca presentada alegando que "el único elemento que podría dotarlo de distintividad, JSP, apenas es apreciable por su tamaño y su posición en el conjunto de la etiqueta, de forma que el consumidor no podrá distinguir la procedencia empresarial del producto en el mercado", según detalla la resolución.



**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 etiqueta

La marca en cuestión consiste en una etiqueta rectangular, en cuya parte inferior derecha aparece un cuadro con el anagrama que representa a las letras JSP en pequeño tamaño. En la parte superior figura en color rojo el enunciado "Entera con Leche Asturiana" sobre un fondo de paisaje verde y la silueta de una vaca en primer plano. La empresa canaria recurrió el pasado mes de mayo la denegación, pero en una resolución con fecha 4 de noviembre Industria la califica de inadmisibile.

## LOS AGRICULTORES DE LA OLIVA DEFINDEN LAS LEGUMBRES DEL PAÍS CON UN POTAJE MAJORERO

El centro cultural Raíz del Pueblo organiza con éxito un festival del garbanzo y la lenteja

I. F.

La cocinera y vecina de La Oliva elaboró el potaje de lentejas majoreras. **LP/DLP**

El festival de la lenteja y el garbanzo reunió a numerosos agricultores y expertos en defensa de las...





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

## CASTILLO ACONSEJA AL APICULTOR DISPONER DE INYECCIONES PARA CASOS DE ASFIXIA

El alergólogo del Hospital Negrín asegura que la vacunación tiene un 98% de efectividad

### M. Pino Pérez

Castillo aconseja al apicultor disponer de inyecciones para casos de asfixia

Rodolfo Castillo, alérgologo de Hospital de Gran Canaria Doctor Negrín recomendó ayer a los apicultores que tengan a mano siempre dos inyecciones de epinefrina para cuando sientan que la picadura de una abeja les provoca obstrucción de las vías respiratorias, hipotensión o pérdida de conciencias, síntomas que se conocen como anafilaxia. El especialista, que participó ayer en Teror en las Jornadas Nacionales de Apicultura, explicó a los productores de miel que en estos casos se inyecten por la pierna, y sobre la ropa, una de las dosis, y que después se acerquen a un centro de salud. La segunda jeringuilla se debe reservar, según dijo, para cuando hay mucha distancia hasta el ambulatorio. No obstante, si que advirtió a los apicultores que siempre miren la fecha de caducidad de los viales, y les informó que los pueden adquirir en las farmacias con recetas emitidas por facultativos del Servicio Canario de Salud.



Asimismo, comentó que existen dos marcas Jext y Alterius, pero que en España se comercializa la primera en un dosis de 0,3 miligramos. Este asunto despertó mucho interés entre los asistentes que preguntaron que si se podían pinchar sobre el mono blanco que llevan cuando están en los panales, a lo que respondió que si porque la aguja está preparada para superar un pantalón vaquero, además, la indumentaria referida es ligera.



**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

Rodolfo Castillo apuntó que generalmente la reacción alérgica que sufren los afectados tras una picadura de abejas y avispas suele consistir en enrojecimiento, hinchazón y picor locales y sólo en un 2% de los casos se produce anafilaxia, pero insistió a los participantes en foro, dado el contacto diario que tienen con estos insectos que deben estar preparados.

También explicó el alergólogo que la vacuna es eficaz para curar el 98% de los casos de alergia al veneno de avispas y abejas, un problema que afecta en España al 3% de la población, y cuya tasa de mortalidad es de alrededor del 0,4 por millón de habitantes, lo que supone que cada año pueden fallecer por esta causa entre 15 y 20 personas. En este caso, especificó que la dosis se administra en los hospitales y su efecto es de 5 años.

De otro lado, el responsable de Apicultura de la Coag, Ángel Díaz, que abrió ayer en el Auditorio de Teror estas jornadas elogió la elevada calidad de la miel que se produce en la Isla. Apuntó que esa exquisitez es debida a la variedad de flora que tiene las abejas, y hacen que pese a ser pequeñas producciones se paguen buenos precios por el producto. El representante de la Coag valoró como un logro importante que los productores de las Islas, Andalucía , Galicia y País Vasco, puedan vender directamente en el mercado. Apuntó que en la isla se producen 150.000 kilos de miel al año, frente a las 32.000 toneladas de España, que suponen el 21% de toda la Unión Europea.

## **EL MERCADILLO ACOGE HOY DEGUSTACIONES DE LEGUMBRES**

Lenteja menuda, media y lentejón; garbanzos y garbanzas; chícharos blancos, moros o negros; arvejones, arvejas menudas, lisas o de paloma; judías blancas, pintadas y de manteca son las legumbres que se pueden degustar hoy en diferentes elaboraciones, entre las 9.00 y 14.00 horas, en la zona agrícola del mercadillo de Teguiise con motivo del Año Internacional de Las Legumbres. LA PROVINCIA





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

## **DIARIO DE AVISOS:**

### **EL CABILDO TRABAJA EN LOS ACCESOS A LAS PISTAS AGRÍCOLAS**

El Cabildo, a través del área de Cooperación Municipal, ha iniciado los trabajos de repavimentación y asfaltado en varias pistas agrícolas de Fasnia, con el objeto de mejorar el acceso a los asentamientos rurales del municipio por parte de los vecinos. Las obras están incluidas en el Plan Insular de Cooperación Municipal 2014-2017, y fueron adjudicadas por 290.213 euros y un plazo de ejecución de ocho semanas.

Las obras consisten en la mejora de distintas pistas agrícolas municipales que sirven de conexión entre las calles principales de Fasnia, debido a que necesitan actuaciones de mantenimiento por los desperfectos causados en épocas de lluvia y por el propio uso de las mismas.

### **PUERTO DE LA CRUZ PROMUEVE LOS HUERTOS ESCOLARES**

La iniciativa busca como fin el promover entre sus alumnos el conocimiento y respeto por la agricultura y la naturaleza

Laopinion.Es

Puerto de la Cruz promueve los huertos escolares



Un total de seis Colegios de Educación Infantil y Primaria de la ciudad turística, han creado huertos escolares en sus centros, con el fin de promover entre sus alumnos el conocimiento y respeto por la agricultura y la naturaleza, instruyéndoles en las técnicas básicas para el cuidado de la tierra. La iniciativa ha contado con el apoyo del Área



**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

municipal de Educación, de la Consejería Insular de Agricultura del Cabildo de Tenerife y del Centro de Iniciativas Turísticas del Puerto de la Cruz, a través del Festival bianual Puerto de la Cruz en Flor.

Hasta el huerto escolar del C.E.I.P. de Punta Brava se trasladaron Diana Morá, Concejala de Educación; Jesús Morales, Consejero Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife; Verónica Rodríguez, Presidenta del CIT y Domingo Ríos, director del Centro de Conservación de la Biodiversidad de Tenerife; además de las directoras de los demás Centros Escolares que participan también de la iniciativa: C.E.I.P. Tomás de Iriarte, César Manrique, San Antonio, Juan Ruíz y el Centro de Educación Especial Inés Fuentes.

En el sencillo acto, el Cabildo hizo entrega a cada colegio de un lote de semillas de varias clases, una bolsa de papas para su siembra y unos ejemplares bibliográficos que ilustran las técnicas y cuidados de los productos agrícolas. El Consejero Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, valoró la importancia de "sensibilizar" a los más pequeños "para que sepan apreciar las variedades locales y sean capaces de conocerlas y diferenciarlas". En este sentido, Morales consideró esencial "que los niños asuman el rol de agricultores en los huertos escolares porque así pueden valorar el trabajo que realizan los profesionales del campo y lo difícil que resulta a veces sacar adelante la cosecha".

Por su parte, la concejal del Área de Educación, Diana Morá, explicó a los presentes la importancia de los huertos escolares, que generan "un espacio de encuentro entre padres y niños que no sólo los acerca a los tiempos y la realidad de la agricultura, sino también al conocimiento de los productos de la tierra. En el caso de los niños de las "Aulas en Clave", a todo eso se suma que "es una actividad que les reporta múltiples beneficios terapéuticos", subrayó la edil.

Dentro del programa del Festival Puerto de la Cruz en Flor, el CIT quiso también mostrar su apoyo a la iniciativa, "este año hemos querido dar un paso más involucrando a los niños y a la sociedad educativa en ese conocimiento y amor por los recursos naturales que tenemos en nuestro municipio", señaló su presidenta Verónica Rodríguez.





**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 OPINIÓN DE TENERIFE:

### JUAN CARLOS CLEMENTE Y LOS BERRAZALES, PREMIOS DE

### ENOGASTROTURISMO DE LA ULL

Rocío Morcillo, una de las finalistas de la cuarta temporada de Master Chef, disfruta de La Palma. La Isla pone en valor el potencial turístico de sus paisajes agrarios



Juan Carlos Clemente y Los Berrazales, premios de enogastroturismo de la ULL

**La Opinión** El chef Juan Carlos Clemente y la bodega Los Berrazales de Gran Canaria obtienen los Premios Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna (ULL) 2016 en las modalidades de Promoción del Enogastroturismo e Iniciativa Empresarial, respectivamente.

Los Premios se entregarán el mañana 12 de noviembre en la Casa del Vino de Tenerife, en un acto público coincidiendo con la celebración del Día Europeo del Enoturismo.



**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 Guancha acogió el XIX Gran Capítulo del Vino de Canarias**

La Cofradía del Vino de Canarias eligió por primera vez el municipio de La Guancha para celebrar el XIX Gran Capítulo, el pasado sábado día 5 de noviembre. En el transcurso del acto se nombró como cofrade de honor a Narvay Quintero, consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias.

## **Rocío, de 'Master Chef', de visita gastronómica en La Palma**

Rocío Morcillo, una de las finalistas de la cuarta temporada de *Master Chef*, el *talent* culinario de Televisión Española, ya está disfrutando de uno de los premios que consiguió gracias a su paso por este programa: un viaje a la Isla de La Palma. A su llegada a La Palma, Rocío ha asegurado que tiene muchas ganas de conocer la Isla Bonita. Ya ha planificado conocer las Salinas de Fuencaliente, donde aún se extrae la sal de forma tradicional, y varios paisajes de "esta Isla maravillosa".

## **El Cabildo de Tenerife valora el potencial del paisaje agrario como recurso turístico**

Durante la quinta edición de las jornadas Paisajes agrarios y Turismo, que se celebraron en la Casa del Vino de Tenerife, se ha puesto en valor el potencial del paisaje agrario como recurso turístico y se ha reivindicado el papel primordial que debe desempeñar el mundo rural en este ámbito porque el sector primario es un activo que contribuye a enriquecer a Tenerife como destino turístico.

## **Noviembre, mes del vino en La Laguna**

La Laguna acoge la decimotercera edición del mes vitivinícola por excelencia con la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Un total de 45 comercios de La Laguna adornarán sus escaparates con motivos vitivinícolas y se



**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

celebrará la ya tradicional Noche en Tinto en las vísperas de la Noche en Blanco, el próximo jueves 24 de noviembre.

## ÉXITO DE LOS PRODUCTOS CANARIOS EN LA WORLD TRAVEL MARKET 2016 DE LONDRES

Canarias cierra con éxito, un año más, su participación en la World Travel Market 2016 de Londres. El pabellón de las Islas Canarias en los tres días de feria ha ofrecido a sus visitantes 4.000 vasos de zumo, para los que se han utilizado 2 toneladas de fruta procedente de distintos puntos de Canarias, así como 5.000 raciones de quesos procedentes de 3 denominaciones de origen y 30.000 copas de vino de sus 11 denominaciones de origen.

## LA PAPA ANTIGUA CANARIA EN ARMONÍA CON LA CERVEZA,

### ESTRELLAS DE UNA JORNADA DE HECANSA

Alumnos del Grado de Cocina del Hotel Escuela de Santa Cruz profundizan en las claves de un servicio perfecto de la cerveza y su maridaje con la gastronomía local



La papa antigua canaria en armonía con la cerveza, estrellas de una jornada de Hecansa

**La Opinión** Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), en su sede en Santa Cruz de Tenerife, celebró ayer las Jornadas de Maridaje de la Papa Antigua



**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

Canaria (DOP) y la Cerveza, gracias a la colaboración de la Asociación de Cerveceros de España, como parte de una iniciativa para el fomento de la hostelería canaria.

La Jornada fue concebida para el alumnado del Grado Superior de Cocina del Hotel Escuela Santa Cruz, cuyos integrantes mostraron sus conocimientos gastronómicos ofreciendo un *showcooking* en el que utilizaron como ingrediente principal la papa antigua canaria, con Denominación de Origen Protegida (DOP), con un tipo de cerveza siguiendo las instrucciones del presidente de la Academia de Sumillería, Juan Muñoz. La sesión contribuyó a formar a los futuros profesionales de la hostelería canaria y a aumentar sus conocimientos sobre la cerveza, una de las bebidas más consumidas en bares y restaurantes.

La Jornada estuvo también auspiciada por la Asociación de Cosecheros La Papa Bonita, la Concejalía de Deportes, Juventud y Educación del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, con el apoyo la Academia Española de Sumillería. En palabras del gerente de Hoteles Escuela de Canarias, Alejandro Marichal, "hemos querido aprovechar el momento y la formación del alumnado para que puedan competir en el mercado laboral de máximo nivel y añadir un plus de profesionalidad a un sector que, cada vez más, exige personal cualificado y en constante reciclaje".

## **La creatividad de los alumnos**

Según explicó Juan Muñoz, de la Academia de Sumillería, "los alumnos del Hotel Escuela Santa Cruz han expuesto con creatividad las múltiples combinaciones que puede tener la cerveza en la gastronomía". "Hemos visto cómo las ligeras notas de lúpulo y malta de la lager especial casan con maestría con la espuma de verduras al curry con papa bonita, o cómo la intensidad de una brocheta especiada de ternera con tortas de papa negra y confitura de jengibre puede tener como complemento una cerveza con



**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

cuerpo, como es la lager extra", matizó. Con esta jornada de formación y presentación de armonías entre la papa antigua de Canarias DOP y la cerveza, la Asociación de Cerveceros de España quiere mostrar su apoyo al sector hostelero, con el que mantiene una alianza natural.

De hecho, la hostelería se mantiene como principal canal de consumo que representa el 64% del total de cerveza consumida en España. La cerveza puede llegar a suponer una cuarta parte de la facturación de los establecimientos de hostelería y hasta un 40% para los locales con menos de 10 empleados. Además, el sector contribuye en la creación de más de 344.000 puestos de trabajado.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

## **LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA APUESTA POR LA FORMACIÓN VITIVINÍCOLA**



**La Laguna/** La Universidad de La Laguna ha sido escenario de la presentación oficial de la III edición del Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos presentado por el Vicerrector de Relaciones con la Sociedad, Francisco García Rodríguez, el director del Aula Cultural de la Universidad de La Laguna, Valerio Gutiérrez, el gerente de la Fundación General de la ULL, Julio Brito, y el director de la Oficina de Cajamar en La Laguna, Manuel de los Reyes.

El curso de especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos de la Universidad de La Laguna, cuenta en su tercera edición con una



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

duración de 200 horas, divididas en tres módulos, viticultura – enología, análisis sensorial de vinos de nivel avanzado, y gestión enoturística.

La Universidad de La Laguna pondrá en marcha el 15 de noviembre el primero de los módulos de este curso, organizado por el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna, y la Fundación General de la ULL. El curso cuenta con el patrocinio del Gobierno de Canarias, Cabildo de Tenerife, Turismo de Tenerife, y la Fundación Cajamar Canarias, y el respaldo unánime de las once denominaciones de origen de vino existentes en el archipiélago. Además, esta edición se cuenta con la colaboración decidida de las regiones vitivinícolas de Azores, Madeiras y Cabo Verde, con el fin de acercar a los alumnos los territorios y productos vitivinícolas elaborados allí.

El Curso dirigido por Valerio Gutiérrez y Gabriel Santos, del Aula de Enoturismo, en coordinación con el equipo técnico de la Fundación General de la ULL, y se dirige especialmente a responsables y gestores de empresas vitivinícolas, gastronómicas y turísticas, así como a titulados y estudiantes de la universidad, o personas que tenga interés por recibir formación sobre el mundo vitivinícola.

Participarán como ponentes docentes de la propia Universidad de La Laguna, y profesionales especialistas, que dotarán a los alumnos de "los conocimientos más novedosos, estrategias y herramientas en las diferentes temáticas que aborda el curso", como han destacado sus responsables en la presentación oficial.

Las personas interesadas en formalizar la inscripción podrán matricularse en cuantos módulos deseen, siendo el precio para el público de 250 euros, y el precio bonificado para la comunidad universitaria, demandantes de empleo, o alumnado de las ediciones anteriores de 200 euros, independientemente de que el módulo sea de 50 o 100 horas de docencia. Podrán matricularse a través de la web oficial [www.gestionenoturistica.com](http://www.gestionenoturistica.com)





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 FELICITA A TEGUEREY, RAÍS Y AGROTURISMO GAYRIA POR LOS PREMIOS OBTENIDOS EN EL CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE TENERIFE**

Fuerteventura/ El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, y el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, felicitan al productor mayorero de aceite Luis Hernández Santana, cuya marca Teguerrey ha sido distinguida con dos premios Oliva de Oro y un premio Oliva de Plata en el Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra convocado por el Cabildo de Tenerife.

El aceite resultado de la mezcla de variedades arbequina y picual, y el aceite monovarietal de hojiblanca de Teguerrey han sido reconocidos con la Oliva de Oro. Por su parte, el aceite arbequina de la misma marca recibió la Oliva de Plata de dicho certamen.

Asimismo, Morales y Estárico extienden su felicitación a la marca Raís (Maninubre S.L), que fue distinguida con la Oliva de Plata por su aceite monovarietal picual; y la marca Agroturismo La Gayria (Dorabimas S.L), cuya mezcla de hojiblanca y picual fue reconocida con el mismo premio.

Un total de 36 muestras de 17 productores de Tenerife, Gran Canaria y Fuerteventura han participado en la segunda edición de este concurso, que convoca el Cabildo de Tenerife con el objetivo de impulsar la producción de aceite de oliva de calidad.

### **CANARIAS AHORA:**

## **EL MERCADO CENTRAL SE CONVERTIRÁ EN EL CENTRO GASTRONÓMICO MÁS GRANDE DE CANARIAS**

El proyecto, que espera ver la luz en 2017, trata de dinamizar el edificio con restauración en su planta alta y una remodelación estética integral para devolverlo a sus orígenes

Iván Alejandro Hernández - Las Palmas de Gran Canaria



**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



Mercado Central. CEDIDA.

### MÁS INFO

- **Canarias Ahora Semanal** Mercados Municipales para el siglo XXI
- **ETIQUETAS:** Mercado, Central, convertirse, gastronomico, Canarias

El Mercado Central, ubicado en en la zona comercial de Mesa y López en Las Palmas de Gran Canaria, fue fundado en 1957 y es el más grande de la ciudad capitalina. Desde hace varios años ha tenido la intención de adaptarse a los nuevos tiempos para atraer más público y competir a través de la creación de un centro gastronómico de inversión privada. Ahora, tras superar las trabas burocráticas y con el proyecto ya presentado al Ayuntamiento, se prevé que esté acabado y en funcionamiento en 2017, según el gerente del mismo, Fernando García.

Históricamente los mercados han sido el alma de los pueblos o las ciudades, un lugar que suponía el punto de encuentro de los vecinos, generalmente en la plaza, donde todos se conocían y, además de comprar, se socializaba.



El gerente del Mercado Central, Fernando García. IVÁN ALEJANDRO.



**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

"Es cierto que se ha perdido ese concepto de plaza que a mi entender se debería recuperar como punto de encuentro, pero para ello hay que dinamizar los mercados y adaptarlos a los tiempos que corren", explica García.

El Mercado Central cuenta con 125 puestos y locales comerciales (algunos vacíos) una galería comercial, una planta principal y una planta alta. Además está en una situación privilegiada en la ciudad desde su nacimiento, el tercero después del de Vegueta y el del Puerto. Era donde se marcaban los precios para el resto de recovas e incluso suministraban sus productos al resto de la isla hasta la creación del Mercalaspalmas, cuando en los '90 muchos mayoristas que operaban en el edificio se fueron o se transformaron en minoristas.

A pesar de las circunstancias actuales, el Mercado Central sigue contando con un alta afluencia de público debido a su ubicación, sus dimensiones y a que cuenta con un aparcamiento en el sótano.

Pero la cooperativa que gestiona el centro, creada en 1997, lleva varios años buscando nuevas fórmulas para tratar de atraer más público, como los turistas o la gente joven, y su opción ha sido utilizar su planta alta como centro gastronómico, cediendo el espacio a un grupo de inversores para su explotación.

"El interior de la planta alta se vacía de puestos de venta tradicional y se monta un centro gastronómico al estilo del mercado de San Miguel (Madrid), es decir, se ubicarán puestos de restauración y zonas comunes, sin que nadie tenga su parcela para sus clientes y con un servicio de recogida de mesas común, para comer *in situo* para llevar a casa", relata García.

Para ello se han tenido que superar "innumerables obstáculos con la administración", narra García, para que algún inversor quisiera seguir adelante con el proyecto

La cooperativa gestora del Mercado Central se encuentra en la fase de preparar la documentación sobre los puestos para los inversores, ya que los antiguos comerciantes ya llegaron a un acuerdo para traspasarlos, unos porque se jubilan y otros se trasladan a los locales vacías de la primera planta.



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

Pero además de esta iniciativa, que supondrá el 49% de la actividad del edificio sin perder su función primordial, la cooperativa quiere remodelar el Mercado Central para que vuelva a ser cómo en sus orígenes.



El Mercado Central en sus orígenes. **CEDIDA.**

"Ahora el edificio es rojo en el exterior y se ha tapado incluso un mural de Pepe Dámaso en la fachada principal, debajo del arco, para poner en su lugar un cajero automático. Recuerdo que hablé con el artista y me confesó que fue su primer trabajo, le comenté el proyecto y ya se está solicitando presupuesto a una empresa de cerámica valenciana para hacerlo de este material bajo supervisión de Dámaso", cuenta García.

Esta iniciativa, que supone una inversión privada de más de cinco millones de euros, cambiará los horarios del centro, que actualmente opera en la franja de siete de la mañana a dos de almediodía y según su gerente "aproximadamente abriremos a las 08:00 horas y cerraremos a las 20:00/20:30 horas, aunque aún no está definido del todo".



Frutería en la planta principal del Mercado Central. **CEDIDA.**



**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 intención es que los tenderos tradicionales sigan manteniendo su horario, que difícilmente puede ser otro ya que deben adaptarse a los del Mercalaspalmas, lo que significa que han de adquirir el producto a las 03:30 horas para montar la tienda a las 05:00 horas y estar operativos a las 07:00 horas. Sin embargo, quien quiera o pueda tendrá la posibilidad de vender también por la tarde cuando finalice la obra.

Además del interior y la fachada, la actuación comprende también la azotea, donde se construirá "un jardín en la terraza con dos kioscos con terraza para tomar café o helado" dice García.

Con esta obra, el Mercado Central se suma a la iniciativa del Mercado del Puerto, abriéndose a la restauración, pero dejando claro que "no será un lugar de copas", sino que la finalidad es la de "llenar el centro de actividades, como exposiciones o cata de vinos, que se complementen con la restauración y el comercio tradicional para atraer un público más joven y a turistas que quieran conocer la comida típica de Canarias".

## RTVC:

## LA PALMA DA LA BIENVENIDA AL VINO NUEVO

El Consejo Regulador ha bendecido el vino en un acto en Puntallana Canarias -



El sector vitivinícola de La Palma ha dado la bienvenida a su nueva cosecha. Días posteriores a San Martín el consejo regulador del vino como ya es tradición ha dado la bendición del vino y jura de la pipa que un año más ha estado a cargo del veterano José Tabares. Al acto que se ha celebrado en el municipio de Puntallana han acudido viticultores y personas del campo .





**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

## GRAN CANARIA ACOGE LAS JORNADAS NACIONALES APÍCOLAS

Expertos de Italia, Austria y Méjico paticipan en estas jornadas organizadas por la Confederación de Agricultores y Ganaderos



Expertos en apicultura y miel se han dado cita esta sábadó en las Jornadas Nacionales Apícolas organizadas por la Confederación de Agricultores y Ganaderos en el Auditorio de Teror en Gran Canaria.

La miel tiene propiedades analgésicas, proporciona energía y fortalece el sistema inmunológico, ventajas que se han destacado en este encuentro en el que participan expertos de Italia, Austria, Méjico y el resto de España.

Las jornadas, que continuarán este domingo en la Casa de la Cultura de Moya, abordan problemas comunes como la confusión en el etiquetado de las mieles, que no determina el tipo de mieles que se mezclan, o la pasteurización y la expansión de los pesticidas en la apicultura.

Los participantes recibirán también formación sobre la lucha contra las enfermedades más frecuentes.





**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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

## DEGUSTACIÓN DE VINOS CANARIOS EN EL TEATRO CUYÁS



VII Degustación de Vinos Canarios del Teatro Cuyás, en la que este viernes han participado cerca de 40 bodegas de Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote, La Palma y El Hierro.

En pocos años, la cita, que empezó siendo una pequeña muestra para que los aficionados pudieran conocer mejor el vino local y comprarlo directamente a sus productores, se ha convertido en todo un referente para el sector y el público aficionado a este producto, algo a lo que la organización del evento contribuye también con la celebración, en paralelo, de un curso de iniciación a la cata.



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

## EL APURÓN:

## LOS VITICULTORES DAN LA BIENVENIDA AL VINO NUEVO CON LA TRADICIONAL JURA DE LA PIPA

Más de 200 personas participaron en la fiesta de San Martín organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma en Puntallana



**Jurada la pipa del vino nuevo. San Martín 2016.**



**Las castañas de San Martín.**



**San Martín 2016.**





**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 ambiente de fiesta, tradición y de vino de La Palma, transcurrió la XXI Celebración de La Viña y El Vino de “San Martín 2016”, en la que se dieron cita más de 200 viticultores acogidos al Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma, bodegueros y autoridades.

La Organización puso a disposición de los viticultores inscritos tres guaguas que partieron desde distintos puntos de la geografía insular, unas por el norte y otras por el sur. El punto de encuentro y primera parada de las “guaguas del vino de La Palma”, tuvo lugar en el Mercadillo del Agricultor de Puntallana, donde se visitaron sus instalaciones y se pudieron adquirir productos típicos. La excursión continuó con un recorrido a pie por lugares emblemáticos del Casco Histórico de Puntallana, tales como La Casa Luján, la Fuenteña y la Fuente de San Juan.

Como no podía ser menos en un municipio de buen queso como éste, se visitó una quesería acogida a la Denominación de Origen Queso Palmero, en la que se pudieron degustar y adquirir quesos de la localidad, bajo la marca Los Barbusanos, para posteriormente disfrutar de las impresionantes vistas de La Playa de Nogales desde su atalaya, y concluir el recorrido en el mirador de San Bartolo.

La degustación de productos típicos de la festividad de San Martín fue ofrecida por el Ayuntamiento de Puntallana y se celebró en los bajos de La Plaza de San Bartolo, lugar en el que el veterano José Tabares “juró” la pipa como viene siendo habitual desde el año 1999. En dicho acto, se hizo entrega de los premios a los ganadores de los concursos de cartel y de poesía, y se entregaron los certificados a los alumnos asistentes al Curso de Iniciación a La Cata de Vinos, celebrado en la localidad días previos a San Martín.

El Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma agradece al Ayuntamiento de Puntallana la gran colaboración prestada en la organización de esta festividad, que cada año va creciendo en número de asistentes y en calidad organizativa.



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

## TELDE HABLA:

Las Jornadas Nacionales de Apicultura congregan este sábado en Teror a apicultores de toda España

Jornadas Nacionales Apícolas COAG 2016  
TEROR / MOYA

domingo, 13 de noviembre  
VILLA DE MOYA. Casa de la Cultura

**"La Apicultura  
y su lucha por la supervivencia"**  
sábado, 12 de noviembre  
Auditorio de Teror y Plaza de Sintes

Alergias a la apitoxina  
Apiterapia  
Nutrición Apícola  
Selección y cría de abejas reinas  
Lucha contra la Varroa  
Análisis y planteamientos del sector

Teror congrega este sábado 12 de noviembre a apicultores de toda España en el Auditorio Municipal, dentro de las Jornadas Nacionales Apícolas COAG 2016 que contarán con la participación de reconocidos expertos en abejas de ámbito internacional, llegados de México, Austria y la Península.

El programa de charlas que se desarrollarán en Teror el sábado 12 de noviembre, y continuarán en Moya el domingo 13 de noviembre, está dirigido tanto a profesionales como público en general y contarán además con una exposición y venta de mieles, herramientas apícolas, y diverso material de promoción de la miel.os

<http://www.infonortedigital.com/portada/sociedad/item/52042-las-jornadas-nacionales-de-apicultura-congregan-este-sabado-en-teror-a-apicultores-de-toda-espana>

## BOLETINES OFICIALES 12.11.16

### BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

**Seguros agrarios combinados**



**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

- Resolución de 11 de noviembre de 2016, de la Subsecretaría, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de noviembre de 2016, por el que se modifica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015, por el que se aprueba el trigésimo séptimo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2016/11/12/pdfs/BOE-A-2016-10529.pdf>