



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

## JUEVES 17 DE NOVIEMBRE DE 2016

### EL DÍA:

## LA LLUVIA DEJA 100.000 PIPAS EN LA LAGUNA Y EXCEDENTES EN LA

### CALDERA

El presidente del Consejo Insular de Aguas, José Luis Perestelo, destaca la importancia de la lluvia justo cuando la necesidad de agua "era notable". La borrasca que afectó a la Isla ha permitido almacenar una cantidad importante de agua en el momento justo en el que las necesidades de lluvia comenzaban a ser más que evidentes en el sector primario, así como en el propio paisaje de La Palma.

El presidente del Consejo Insular de Aguas, José Luis Perestelo, reconoció ayer que "la necesidad que tenía la Isla de agua era bastante notable", por lo que valoró como "importante" las 100.000 pipas de agua (cada pipa equivale a entre 440 y 480 litros) que se lograron almacenar durante la borrasca en La Laguna de Barlovento, tanto por el agua procedente del barranco de Los Tilos como por la lluvia que cayó cerca del propio embalse, el que tiene mayor capacidad de Canarias.

En el mismo sentido, hizo especial hincapié en las precipitaciones en la zona del valle de Aridane. En concreto, se registraron 95.000 pipas de agua de excedentes de la Caldera de Taburiente: 60.000 se repartieron en embalses privados de los Heredamientos de las Haciendas de Argual y Tzacorte y 35.000 en infraestructuras públicas. En concreto, 20.000 fueron a parar a la balsa de Dos Pinos y 15.000 acabaron en Cuatro Caminos.

Perestelo destacó que "no es solo importante el agua que hemos almacenado en los embalses del Consejo Insular de Aguas y en los particulares, sino



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

también lo que significa en estos momentos esta lluvia para el riego de las explotaciones y también para la propia naturaleza de La Palma".

Por otro lado, cabe destacar que la borrasca no dejó incidentes dignos de consideración y ayer por la mañana el Cabildo procedió a la apertura al tráfico de las carreteras al Roque de los Muchachos por Santa Cruz de La Palma y la Villa de Garafía, así como a la vía de acceso a la Caldera de Taburiente por Los Brecitos, cerrada por la crecida del barranco de Las Angustias.

## LA PROVINCIA:

## GRAN CANARIA COMPITE CON 29 QUESOS EN UN CONCURSO

### INTERNACIONAL

La World Cheese Awards (WCA) se celebra este año en San Sebastián, donde será elegido el mejor queso del mundo

El Cabildo de Gran Canaria ha enviado un total de 29 quesos de la isla al concurso internacional World Cheese Awards (WCA), celebrado este año en San Sebastián, donde será elegido el mejor queso del mundo.

En una nota de prensa, la Corporación insular explicó que cuatro de las firmas presentadas desde Gran Canaria forman parte de la denominación de origen de los quesos flor de Guía: Cortijo de Pavón, Las Mesas, Cortijo de Caidero y Los Altos de Moya.

Por su parte, en el certamen, que ha comenzado este miércoles y finalizará el próximo viernes, participan más de 2.000 firmas productoras de todo el



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

mundo, que muestran sus mejores quesos y optan a reconocimientos internacionales de gran valor en el sector.

El jurado designará a uno de los productos como el mejor del mundo, el premio supremo, al que seguirán los premios súper oro y las medallas de reconocimiento a los quesos más destacados del certamen.

Por su parte, el festival incluye charlas monográficas, catas comentadas, emisión de documentales y clases magistrales impartidas por expertos nacionales e internacionales.

## MOGÁN DUPLICA SU OFERTA DE AGUACATE EN LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA FERIA

Un total de 16 agricultores y tres cooperativas llevan 6.000 kilos de fruta a la plaza de Arguineguín el próximo 4 de diciembre en la segunda edición de la feria

Thaidi Llamas

Mogán duplica su oferta de aguacate en la segunda edición de la feria

Los 3.000 kilos de fruta que se expusieron el año pasado en la Feria del Aguacate de Arguineguín no duraron...





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

## SANTA BRÍGIDA ABRE LAS 'NOCHES DE TAPAS Y VINOS' CON ENYESQUES Y DEGUSTACIONES

En la Villa habrá un despliegue en los establecimientos de restauración del casco

C. D. Peñate

*Noches de tapas y vinos* se celebra hoy jueves, mañana viernes y pasado sábado en Santa Brígida, por lo que en la Villa habrá un despliegue en los establecimientos de restauración del casco del municipio para disfrutar de la gastronomía y vinos locales.

Paralelamente a esta oferta, mañana viernes tendrá lugar el concierto y degustación de vinos y enyesque con la actuación de Jazz Two, con la voz de Fasur y José Alberto Medina al teclado. Por otra parte, el sábado 19 se celebrará el recorrido teatralizado y con degustaciones de vinos para homenajear a Shakespeare en el 400 aniversario de su fallecimiento, dado que fue quien popularizó en Reino Unido los vinos canarios. *Noches de tapas y vinos* es la nueva oferta del programa Santa Brígida con Vino.

## EL PLÁTANO DE CANARIAS COPA EL 75% DEL MERCADO QUE SE DISPUTA CON LA BANANA

Sicilia advierte que el margen en la venta al público les impide colocar toda la oferta

En la puja del plátano canario con la banana, gana con amplitud el primero a lo largo del periodo comprendido entre enero y la mitad de octubre. El fruto isleño copa el 75% del mercado tras alcanzar las 289.000 toneladas



**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

vendidas. En las primeras 40 semanas del año, la oferta de ambos productos colocada en el mercado llegó a 386.304 toneladas, un 5% más respecto al mismo periodo de 2015.

Conforme a los datos de seguimiento del mercado español de Asprocan, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias, estos resultados previos a la fase de campaña de final de año contrastan con la dinámica del consumo de fruta en general en nuestro país que, aunque ha aminorado su nivel de caída, ha continuado en línea descendente.

En ese contexto negativo, el plátano de Canarias ha sido capaz de marcar una recuperación, respondiendo con un incremento de su comercialización fuera de Canarias de más de 30.000 toneladas respecto al año anterior. Los resultados representan una noticia positiva para el sector platanero frente a las importaciones de banana de terceros países.

Sin embargo, esto contrasta con la situación de crisis de precios con la que durante todo este año han tenido que convivir los agricultores de las Islas. Se ha alcanzado un récord de producción platanera. A final de año se superarán holgadamente las 400.000 toneladas. Este crecimiento ha supuesto un incremento de la oferta, la mayoría asumida por el aumento del consumo, pero no toda; lo ha impedido el diferencial de precio de venta al público. Los productores han obtenido un precio medio por kilo de 0,75 euros en la Península, mientras que el consumidor final ha pagado 1,77 euros. La banana se ha vendido a 1,22 euros.

Para el presidente de Asprocan, Henry Sicilia, "este diferencial en el punto de venta no se justifica" por los precios que reciben de los productores. En ese momento, "la diferencia entre el plátano de Canarias y la banana ha estado por debajo de los diez céntimos de euro". Por ello, lamentó que el sector soporte "precios límite por el efecto especulativo de la banana", mientras ven "cómo se encarece el precio final", lo que reduce sus opciones de venta.



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

## DIARIO DE AVISOS:

### LA CAMPAÑA DE AUTOBOMBO LE EXPLOTA EN LAS MANOS A CLAVIJO TINERFE FUMERO



El rechazo que, en mayor o menor medida, ha provocado la campaña del Gobierno de Canarias sobre la llamada Ley del Suelo cuenta con mayoría parlamentaria, dada la reacción de los distintos partidos políticos. Si fue Podemos quien inició las críticas con una batería de iniciativas políticas y amenazó con acudir a la Fiscalía, ayer Nueva Canarias (NC) tomó el relevo y anunció que exigirá al Ejecutivo regional que dé ya explicaciones al respecto en el próximo Pleno del Parlamento, mientras que el PP, aún sin postura oficial, ya reconoce que no le gusta nada esta publicidad institucional, mientras estudia cómo plasmar su rechazo. Por su parte, el portavoz del Grupo Socialista, Iñaki Lavandera, aclaró que se trata de una iniciativa de su socio de Gobierno, CC, a la que son ajenos y que consideran “equivocada”. La clave de estas reacciones pasa por una idea general: se estima que esta campaña es partidista al divulgar la visión que sobre la ordenación del territorio tiene CC, y que, además, al tratarse de una norma aún por aprobar, no tiene encaje en la legislación vigente, sea estatal o regional. El presidente de NC, Román Rodríguez, espera que las explicaciones solicitadas “se ofrezcan lo antes posible, si puede ser en el próximo pleno”, ya que a su juicio estamos ante “un escándalo” y un “claro caso de autopropaganda”. En concreto, el partido de Rodríguez quiere saber cómo se adjudicó, cuánto costó y “por qué no se contrató en todos los medios de comunicación, no vaya a ser en realidad que se trate de un reparto entre amigos”.



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 expresidente regional fue especialmente duro con el contenido, que calificó “más propio de Alicia en el País de las Maravillas”, y entiende que deber ser retirada y que “este error de hacer propaganda tan absurda sobre una normativa no aprobada obedece al daño que les ha hecho nuestra oposición a su proyecto, que ha sido dura y bien argumentada”. Dijo Rodríguez que el Gobierno pensaba “que iba a ser un paseo militar con apoyo mediático”, y gracias a la plataforma Por un desarrollo sostenible, contraria al proyecto, no ha sido así: “Se ha sabido aglutinar a numerosos colectivos y partidos políticos y les ha entrado miedo, y de ahí esta salida de tono a la desesperada”.

Considera el expresidente autonómico que una de las claves para comprender que la campaña es inoportuna radica en que “al estar tramitándose ya en la Cámara regional, el asunto deja de ser un tema gubernamental para convertirse en parlamentario, por lo que no tiene cabida en las normas que rigen la publicidad institucional”, y añadió: “Es indecoroso e indecente”. El socialista Lavandera no dudó en reconocer que “ni nos gusta el contenido ni era el momento apropiado para sacarla”. Sostiene el portavoz parlamentario del PSOE canario que, “en todo caso, el momento idóneo hubiera sido cuando solo se trataba de un borrador y así se habría fomentado la participación ciudadana”. Cuestionado sobre por qué no le agrada el contenido, Lavandera lamentó que “los anuncios se centran sobre todo en la parte económica del proyecto, en vez de poner el acento en la medioambiental, que es prioritaria para nosotros”. Sea como fuere, “nosotros seguiremos trabajando para que salga la mejor ley posible”.

Cabe recordar que ya Podemos criticó con dureza esta publicidad al verla “partidista” e, incluso, ofensiva con la ciudadanía.

## **CANARIAS 7:**

### **MOGÁN OFRECERÁ 6.000 KILOS DE AGUACATE EN SU II FERIA**

Mogán celebrará el próximo 4 de diciembre la II Feria del Aguacate, donde 16 productores y tres asociaciones de agricultores pondrán a la venta 6.000 kilos de fruto con la colaboración del Cabildo 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



La feria demuestra el esfuerzo realizado en el Ayuntamiento de Mogán por potenciar el sector primario, una localidad que pronto “podrá convertirse en referente” no sólo por la cantidad y calidad de su producción sino también por el modelo de gestión aplicado, valoró el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.

Por su parte, la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, informó de que, en esta ocasión, es el aguacate de invierno el protagonista de la jornada, ya que la variedad de verano fue objeto de una feria combinada con los productores de mango en el pasado mes de agosto.

La muestra, que estará ubicada en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín, contará con una zona gastronómica en la que los visitantes podrán degustar recetas cuyo ingrediente destacado es el aguacate, como helados artesanales, zumos y crepes, que junto al guarapo de caña harán las delicias de los paladares más exquisitos.

Los visitantes también podrán probar otras delicias de Mogán, como miel, papas, cerveza artesanal, pan, vino y mermelada, y comprar directamente a los productores, además de recibir información sobre las propiedades del aguacate, fruto tropical que abunda en el municipio.

La feria, abierta entre las 10.00 y las 14.00 horas, incluye puestos instalados por los miembros de la Asociación de Artesanos de Mogán, quienes ofrecerán una muestra de su trabajo.



**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

Mogán produce el 21 por ciento de los aguacates de Gran Canaria, con una cosecha anual que ronda las 160 toneladas de fruto extraídas de 23 hectáreas de cultivo y 4.200 árboles diseminados por la localidad, donde los factores que más influyen sobre la producción son su clima y la calidad de su agua.

## LA INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL MUESTRA LA "GRAN CALIDAD" DE LOS QUESOS CANARIOS

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha señalado al subsector ganadero como uno de los que más potencial de crecimiento tiene en Canarias, y ha destacado, además, la gran calidad que han alcanzado los quesos de las islas y el potencial comercial con el que cuentan.



Así lo ha señalado tras participar en la inauguración del International Cheese Festival y la World Cheese Awards, que se celebra estos días en San Sebastián y donde participan una treintena de ganaderos de las islas que se han desplazado hasta el País Vasco

"Todos los análisis nos indican que la ganadería es una actividad que puede seguir creciendo y que los quesos pueden convertirse en uno de esos productos diferenciadores del archipiélago", explicó Quintero, quien 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

que Canarias tiene en sus razas autóctonas "un tesoro que debe conservar".

Narvay Quintero recordó que Canarias es la primera comunidad en acoger esta feria fuera del Reino Unido y lo importante que fue para el reconocimiento de los quesos de las islas, "que este miércoles ocupan un lugar privilegiado en todos los concursos".

El consejero destacó la colaboración que se ha iniciado entre el Gobierno vasco y el canario en torno al sector primario, y entre los ganaderos canarios y vascos. También quiso agradecer la participación de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, que a través de Proexca ha hecho posible el traslado de los quesos canarios participantes.

"Tanto el País Vasco como Canarias tienen señas de identidad muy definidas que también se reflejan en el sector primario. El mantenimiento de la tradición, de las razas autóctonas y la diferenciación en cuanto al territorio y al pastoreo hacen que los quesos de ambas comunidades sean totalmente diferentes a los del resto del mundo y distintos entre ellos. Y esa diferencia es nuestra fortaleza, algo que tenemos que hacer valer en un mundo cada vez más globalizado y competitivo", subrayó Quintero.

Esta unión también ha hecho posible que 97 referencias canarias compitan en la World Cheese Awards entre un total de 3.000 muestras que participan en el certamen. Esto supone un incremento de unas 30 producciones con respecto a 2015. El pasado año un total de 18 quesos de Canarias resultaron premiados, demostrando así el gran nivel que han alcanzado.

Canarias también participa con una decena de catadores que formarán parte del jurado que otorga los premios, entre los que se encuentra una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario.

Del mismo modo, durante los tres días que dura el International Cheese Festival, la delegación canaria contará con un stand en la feria de quesos con una representación de productores que podrán contactar con compradores de todo el mundo que acuden a esta muestra, la más prestigiosa del mundo.



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 productores canarios desplazados con la delegación canaria, por su parte, mantendrán diferentes encuentros integrantes de la Asociación de Productores de Queso Artesano del País Vasco Artzai Gazta. Así, tendrán la oportunidad de participar en las actividades vinculadas a ambos eventos y conocer de cerca el trabajo de los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, a través de visitas a explotaciones ganaderas y queserías adscritas a esta DOP dirigidas a compartir conocimientos e intercambiar experiencias.

Canarias también realizará actividades paralelas al concurso, entre las que se encuentran un maridaje de vinos y quesos de las islas, dirigida por el chef canario Braulio Simancas o degustaciones de quesos de las islas, entre otras acciones.

## LA PARRA MÁS VIEJA DE FUERTEVENTURA RESISTE EN LAS MONTAÑAS DE ANTIGUA

Enredada en una madriguera de conejos, la que puede ser la parra más vieja de Fuerteventura se aferra a la vida, echando uvas negras, en una de las majadas de las montañas de Antigua. La gestora de la Asociación de Viticultores y el Cabildo trabajan en concretar la antigüedad y la variedad.

La parra más antigua de Fuerteventura podría crecer en las montañas de Antigua y, según las fuentes orales, tendría más de 200 años. La gestora de la Asociación de Viticultores de Fuerteventura (AVF) la ha localizado y, mano a mano con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, la va a reproducir en el vivero de la Granja Experimental de Pozo Negro.

La parra resiste enredada en una madriguera de conejos y da uvas negras, como el resto de cepas antiguas cercanas que conforman un viejo parral hoy abandonado que, sin embargo, los mayores de Antigua recuerdan. Juan Manuel Brito Hernández, agricultor y miembro de la gestora de la AVF, describe la cepa como muy ancha y asegura que ha logrado sobrevivir gracias a un pequeño pozo cercano.

La AVF, siempre junto al área de Agricultura, Ganadería y Pesca, enviará muestras de la parra a la Universidad de Tarragona, donde existe uno de los mayores bancos de cepas de España, para que confirme su antigüedad y



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

variedad. «Es una investigación larga que arrojará conclusiones dentro de un año», desvela Brito.

Mientras tanto, la AVF reproduce la parra centenaria en la granja experimental bajo la atenta mirada del enólogo Alberto González Plasencia, que impartió la semana pasada un curso de preoda en la isla.

**Resistencia asociada a pozos y manantiales.** La AVF y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo también han acordado la limpieza del entorno del viejo parral de Antigua donde crece la cepa en la que están puestas todas las miradas del sector vitinícola de la isla. Otros ejemplares resisten en Vega de Río Palmas, Betancuria y varias zonas del municipio de La Oliva, «siempre asociados a la presencia de un manantial o un pozo abandonado de donde cogen el agua», detalla Brito Hernández.

**Bodega microvinificada en la granja de Pozo Negro.** «O blancas o negras». De variedades no se sabía nada antes en Fuerteventura, como matiza el miembro de la gestora de la AVF. «Antes solo se sabía lo evidente: o daban uvas blancas o negras».

**Semejanza a la listán negra.** A simple vista, la parra dos veces centenaria se asemeja a la variedad de uva listán negra.

**Denominación de Origen.** En caso de que la cepa sea realmente antigua y de una variedad autóctona, la AVF tiene claro que abrirá las puertas a Fuerteventura a una Denominación de Origen (DO) de vino.

**Bodega y laboratorio.** En la granja experimental de Pozo Negro, el área de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo cede un local a la Asociación de Viticultores de Fuerteventura para instalar una bodega microvinificada y un laboratorio que facilitarían las tareas de elaboración de caldos. «La isla puede ser famosa por sus vinos, al igual que por el queso o el aceite».

## EL CIERRE DE ANDÉN VERDE, UN GOLPE A LA ECONOMÍA DE LA ALDEA

El cierre definitivo de la GC-200 que atraviesa el peligroso tramo de Andén Verde golpea de lleno la economía de La Aldea. Menos turismo, más dificultades para la población en general y retrasos de hora y media en los envíos de tomate. «Esto nos cuesta un 30% más», se quejaba este miércoles



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 gerente de Coagrisan, Jacinto Godoy.

Sin la salida y entrada por el Norte, que históricamente ha sido la vía de conexión con los principales servicios, los habitantes de La Aldea aseguran sentirse más aislados que nunca. «Solo nos falta que vengan en helicóptero a traernos agua y comida para que nos sintamos prisioneros dentro de nuestra propia casa», ironizaba este miércoles el gerente de la cooperativa Coagrisan, Jacinto Godoy, muy disgustado con el cierre definitivo de la carretera GC-200 adoptado por el Cabildo para evitar que un nuevo desprendimiento pueda ocasionar una gran desgracia.



Analizando la situación desde la perspectiva económica y su repercusión en las exportaciones frutihortícolas, Godoy señaló que el cierre «incrementará los costes de producción un 30% más». «Pero no sólo en el sector primario, sino que a todos los servicios les supondrá un duro golpe porque tendremos menos turismo, más dificultades para desplazarnos fuera del municipio y el doble de gastos para llegar a los diferentes servicios».

En opinión del directivo, La Aldea ha quedado bajo mínimos como consecuencia de esta medida «y esto se nota ya en la gente». «Los rostros que hemos visto en esta últimas horas son de tristeza, ya que el municipio se queda sin una vía de comunicación troncal, pero no nos aseguran en qué tiempo estará totalmente operativa la nueva carretera La Aldea-El Risco, sino que posiblemente se abra al tráfico a finales de diciembre». Esto, agregó Godoy, «tampoco es garantía de seguridad porque luego nos queda el otro tramo de la GC-200, el del risco de Faneque, que es tanto o más peligroso que el de Andén Verde», enfatizó.



**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 aldeanos tienen este jueves como alternativas la carretera de las presas, una vía que Godoy compara con un camino de cabras mejorado pero muy peligroso, y la GC-200 por Mogán, que supone 46 kilómetros más, una hora y media más de carretera para llevar al puerto los tomates.

## **EL CABILDO CONTEMPLA RECURRIR EL FALLO CONTRA EL PLAN DE LA GERIA**

El Cabildo recurrirá ante el Tribunal Supremo (TS) el reciente fallo del Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) que anula el actual Plan de La Geria, en caso de que no lo haga el Gobierno de Canarias, dio ayer a entender el presidente insular, Pedro San Ginés.

«No lo descartamos si el Gobierno no lo hace», dijo San Ginés. Con ello, a expensas de que el recurso quedara resuelto, el Plan seguiría en vigor, confiándose en que así sea durante el tiempo que se tarde en tramitar el nuevo planeamiento para La Geria, encomendada a Gesplan, con consenso con los cinco consistorios afectados.

Cabe recordar que el TSJC anula el Plan en base a que el acuerdo del Ejecutivo de 2013 no corrigió los defectos que previamente sirvieron para invalidar el primer planeamiento para La Geria, que cobró vigor definitivo en 2010, tras iniciarse su tramitación en 2003.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

## **TENERIFE CONMEMORA EL 130 ANIVERSARIO DEL TOMATE DE IMPORTACIÓN**

Una jornada en la que se abordará la historia, la importancia económica y las posibilidades gastronómicas de este vegetal



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

Tenerife conmemora mañana el 130 aniversario del cultivo del tomate de exportación en Canarias con una jornada en la que se abordará su historia, su importancia económica y las posibilidades gastronómicas de un producto fundamental de la historia del Archipiélago.

El acto, organizado por el Cabildo y la Fundación Cajamar con la colaboración de la Federación de Productores Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex) y la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Tenerife (Aceto) y el apoyo del Gobierno de Canarias y los cabildos insulares de Gran Canaria y Fuerteventura, tendrá lugar en el salón de actos de la cooperativa Coagisora de Guía Isora.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, destaca la importancia de este cultivo "porque ha jugado un papel fundamental no solo desde el punto de vista económico sino también desde el punto de vista geográfico, demográfico y cultural, por lo que se merece un acto de estas características en el que se visibilice esta relevancia".

La jornada matinal estará reservada a tres expertos, que abordarán la historia del sector en los últimos 130 años. Nicolás González Lemus, doctor en Historia Contemporánea de la Universidad de La Laguna, hablará sobre los inicios de la producción de tomate mientras que Manuel Rebollo, doctor en Geografía e Historia de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, disertará sobre la singularidad del cultivo y la exportación del tomate en Canarias. Por último, intervendrá el historiador Ricardo Jesús Valeriano, que hablará sobre la aportación de La Gomera al desarrollo del tomate canario.

A continuación, a partir de las 14:00 horas, el cocinero Juan Carlos Padrón hará una demostración culinaria.



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 PLÁTANO DE CANARIAS COPA EL 75% DEL MERCADO QUE SE DISPUTA CON LA BANANA

Sicilia advierte que el margen en la venta al público les impide colocar toda la oferta

En la puja del plátano canario con la banana, gana con amplitud el primero a lo largo del periodo comprendido entre enero y la mitad de octubre. El fruto isleño copa el 75% del mercado tras alcanzar las 289.000 toneladas vendidas. En las primeras 40 semanas del año, la oferta de ambos productos colocada en el mercado llegó a 386.304 toneladas, un 5% más respecto al mismo periodo de 2015.

Conforme a los datos de seguimiento del mercado español de Asprocan, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias, estos resultados previos a la fase de campaña de final de año contrastan con la dinámica del consumo de fruta en general en nuestro país que, aunque ha aminorado su nivel de caída, ha continuado en línea descendente.

En ese contexto negativo, el plátano de Canarias ha sido capaz de marcar una recuperación, respondiendo con un incremento de su comercialización fuera de Canarias de más de 30.000 toneladas respecto al año anterior. Los resultados representan una noticia positiva para el sector platanero frente a las importaciones de banana de terceros países.

Sin embargo, esto contrasta con la situación de crisis de precios con la que durante todo este año han tenido que convivir los agricultores de las Islas. Se ha alcanzado un récord de producción platanera. A final de año se superarán holgadamente las 400.000 toneladas. Este crecimiento ha supuesto un incremento de la oferta, la mayoría asumida por el aumento del consumo, pero no toda; lo ha impedido el diferencial de precio de venta al público. Los



**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

productores han obtenido un precio medio por kilo de 0,75 euros en la Península, mientras que el consumidor final ha pagado 1,77 euros. La banana se ha vendido a 1,22 euros.

Para el presidente de Asprocan, Henry Sicilia, "este diferencial en el punto de venta no se justifica" por los precios que reciben de los productores. En ese momento, "la diferencia entre el plátano de Canarias y la banana ha estado por debajo de los diez céntimos de euro". Por ello, lamentó que el sector soporte "precios límite por el efecto especulativo de la banana", mientras ven "cómo se encarece el precio final", lo que reduce sus opciones de venta.

## LOS AGRICULTORES Y GANADEROS PIDEN LA MÁXIMA BONIFICACIÓN DEL IBI PARA LOS ESTANQUES

Asaga considera que el pago de este impuesto merma la capacidad de desarrollo del sector

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga) ha solicitado a los ayuntamientos que se establezca la máxima bonificación para el Impuesto de Bienes Inmuebles (IBI) sobre aquellas construcciones rústicas consideradas "indispensables" como es el caso de los estanques, dada la escasez de agua existente en el Archipiélago. Según un comunicado, esta petición responde a la consideración que hace el Real Decreto Legislativo 1/2004 por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Catastro Inmobiliario relativa a la *Valoración de las construcciones indispensables para el desarrollo de explotaciones agrícolas, ganaderas o forestales ubicadas en suelo rústico*, sobre las que recae dicho impuesto municipal y puede modificarse con la actualización del valor catastral.



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

Para la presidenta de Asaga, Angela Delgado, esta situación es improcedente al entender que el pago del IBI sobre este tipo de estructuras repercute negativamente en las rentas de la actividad agropecuaria y merma su potencial y capacidad de desarrollo.

### **CANARIAS 24 HORAS:**

## **29 QUESOS DE GRAN CANARIA COMPITEN CON LOS MEJORES DEL MUNDO EN EL FESTIVAL INTERNACIONAL WCA**



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria ha enviado un total de 29 quesos de la Isla al concurso internacional World Cheese Awards (WCA), celebrado este año en San Sebastián, donde será elegido el mejor queso del mundo.

Cuatro de las firmas presentadas desde Gran Canaria forman parte de la denominación de origen de los quesos flor de Guía: Cortijo de Pavón, Las Mesas, Cortijo de Caidero y Los Altos de Moya.

En el certamen, que ha comenzado hoy y finalizará el próximo viernes, participan más de 2.000 firmas productoras de todo el mundo, que muestran sus mejores quesos y optan a reconocimientos internacionales de gran valor en el sector.

El jurado designará a uno de los productos como el mejor del mundo, el premio supremo, al que seguirán los premios súper oro y las medallas de reconocimiento a los quesos más destacados del certamen.



**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 festival incluye charlas monográficas, catas comentadas, emisión de documentales y clases magistrales impartidas por expertos nacionales e internacionales.

En la edición anterior, celebrada en Birmingham, cuatro quesos de Gran Canaria obtuvieron mención destacada, con una medalla de oro, dos de plata y una de bronce.

Los quesos de Gran Canaria destacan por su variedad, ya que los productores utilizan distintos tipos de leche e incluso hacen mezclas entre ellas, además de cuajo vegetal para el queso flor o leches crudas aún sin pasteurizar.

El resultado es un queso único, con un sabor dulzón no exento de notas amargas, semicurado o curado en la mayor parte de las ocasiones, cilíndrico y de color entre blanco marfil y marrón agofiado, pasando por el rojo pimentón, con un buen sellado y pequeños agujeros en el interior.

## EL AYUNTAMIENTO DE MOGÁN CELEBRARÁ SU II FERIA DEL AGUACATE EL PRÓXIMO 4 DE DICIEMBRE



Mogán/ La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, presentó este miércoles 16 de noviembre, junto al consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, la segunda edición de la Feria del Aguacate de Mogán. A la presentación de la muestra acudió también el concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Mogán, Ernesto Hernández.

El Ayuntamiento de Mogán repetirá su Feria del Aguacate el próximo domingo 4 de diciembre en la Plaza Pérez Galdós de Arguineguín. Así, desde las 10:00 hasta las 14:00 horas se celebrará la segunda edición de una Feria cuyo



**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

objetivo "es ofrecer una muestra de gran calidad de los mejores y más variados aguacates que se cultivan en Mogán de la mano de sus propios productores y agricultores", indicó Onalia Bueno.

La alcaldesa explicó que "la primera edición de la Feria fue todo un éxito con la participación de más de 20 agricultores del municipio y con una afluencia de más de 3.000 personas". "Tal fue el éxito", añadió Bueno, "que en las dos primeras horas de celebración de la Feria los asistentes acabaron con las existencias de aguacates expuestos". Por ello, para esta edición se ha aumentado la cantidad de aguacates, por lo que se llevará a la Feria unos 5.000 kilos aproximadamente.

Desde el Ayuntamiento de Mogán, la alcaldesa agradeció el apoyo y colaboración de la Consejería de Agricultura del Cabildo de Gran Canaria, de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias y de Caja Siete. Bueno añadió que "con este tipo de eventos queremos dar un impulso para que la agricultura del municipio recupere la relevancia que le corresponde y que todos los ciudadanos de Gran Canaria conozcan los riquezas de los aguacates de Mogán".

Por su parte, el consejero Miguel Hidalgo agradeció al Consistorio moganero "el esfuerzo por potenciar el sector primario en su municipio. El trabajo que está haciendo el Ayuntamiento de Mogán es importantísimo y les felicito por esa labor y ese nivel de promoción que están realizando con los productos de nuestra tierra". Hidalgo destacó que "Mogán, posiblemente en un tiempo muy corto, se va a convertir en un referente para el sector primario no solo por su producción sino por el modelo de gestión de los espacios agrícolas que se están poniendo en marcha".

La importancia del aguacate en Gran Canaria "no hay que verla solo desde el punto de vista del consumo interior del producto. El aguacate es un producto muy demandado y es un cultivo que, si se sigue promocionando de la manera que lo está haciendo el Ayuntamiento de Mogán, tendrá un amplio y largo recorrido y mayor presencia en las Islas Canarias", aseguró el consejero de Agricultura.

Feria, gastronomía y artesanía



**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 la segunda Feria del Aguacate de Mogán ya han confirmado la asistencia y participación 16 productores individuales y 3 asociaciones de productores moganeros, quienes exhibirán y darán a conocer no solo sus aguacates, sino también otros productos cultivados en Mogán, como son los mangos, las papayas, los guayabos, los plátanos o las naranjas.

El evento está enfocado con un formato de feria agrícola, donde los visitantes podrán recorrer los puestos y conocer de primera mano la realidad, calidad e importancia del cultivo del aguacate en el municipio de Mogán. Así, la Feria tendrá varias zonas, siendo la principal donde se ubicarán los puestos de los agricultores y productores.

Otra zona que estará incluida será el área gastronómica, donde los visitantes podrán degustar diferentes platos elaborados a base de aguacate. Para ello, se contará con la colaboración de restauradores y profesionales del sector de Mogán con puestos que incluirán helados artesanales, zumos, crepes o guarapo de caña.

La Segunda Feria del Aguacate de Mogán también contará con una muestra y venta de productos artesanos del municipio. En esta zona se expondrán productos agrícolas y artesanales hechos en el municipio y en otros puntos de la Isla, como son panes, quesos, miel, gofio, papas, cerveza artesanal, vinos o mermeladas. También contará con una zona de venta de árboles de aguacate y con música ambiental en directo.

La calidad y variedad del aguacate moganero es excepcional y reconocida por todos los consumidores conocedores del origen del fruto. En Mogán se producen actualmente todas las principales variedades comerciales de aguacate que hoy podemos encontrar en los mercados. Entre las variedades que se podrán encontrar en la feria serán la fuerte, la pínkerton o la hass y, en menor medida, otras variedades como las antillanas o las híbridas.

## **EL AYUNTAMIENTO DE TACORONTE RECICLA CADA AÑO MÁS DE 1.200 METROS CÚBICOS DE RESTOS VEGETALES**





**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

Tacoronte/ El Ayuntamiento de Tacoronte recicla cada año más de 1.200 metros cúbicos de restos vegetales, procedentes de podas realizadas en los jardines y otros espacios públicos del municipio.

Estos materiales, una vez procesados, se están utilizando como acolchado en las zonas verdes tacoronteras y en los huertos urbanos. Su uso contribuye a mantener la humedad, -con el consiguiente ahorro de agua-, y evita que proliferen las hierbas adventicias. También mejora la porosidad de los terrenos, favorece la presencia de microfauna y permite ahorrar en fertilizantes químicos.

El alcalde, Álvaro Dávila, acompañado de la concejala de Parques y Jardines, Nira Rodríguez, visitó las instalaciones que la empresa Zona Verde, concesionaria del servicio de jardinería, tiene en Tacoronte, donde se trituran y reciclan los restos vegetales. Manuel Gutiérrez, ingeniero y responsable de la firma en el municipio, enseñó a los regidores tacoronteros el funcionamiento de la maquinaria instalada en este recinto, así como el resto de dependencias y almacenes.

Cabe recordar que en estas instalaciones solo se procesan los restos vegetales que se generan en el municipio, y no se utilizan para tratar otro tipo de residuos.

Álvaro Dávila destaca el compromiso del equipo de Gobierno del Ayuntamiento por una jardinería municipal respetuosa con el medio ambiente de Tacoronte. "Somos de los primeros municipios de Tenerife que hemos apostado por el reciclaje de los residuos vegetales que se generan en las zonas verdes públicas. Pensamos que es importante aplicar estrategias de gestión en estos espacios que permitan reducir el uso de productos químicos y el consumo de agua".

En esta visita, el alcalde y la concejala de Parques y Jardines también comprobaron el funcionamiento de un nuevo equipo destinado al control y eliminación de hierbas en las zonas ajardinadas, y con un posible uso en las aceras y arceles de calles y caminos, un problema constante en un municipio húmedo y rural como es Tacoronte, con más de 60 kilómetros de vías. La máquina emplea calor de forma controlada para deshidratar las plantas y evitar su crecimiento. La concejala Nira Rodríguez explica que su



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

departamento, en colaboración con la empresa concesionaria, está buscando soluciones técnicas que eviten el uso de productos químicos para controlar las malas hierbas en los jardines y parques municipales, "apostando así por una jardinería más sostenible", asegura. "Estamos haciendo pruebas con varios equipos y tecnologías, para comprobar su eficacia y costes", asegura. "Es evidente que hay zonas que solo se pueden tratar de forma manual, pero hay otros espacios en los que parece factible el uso de maquinaria especializada, que facilita y agiliza este tipo de labores", concluye.

Adjunto un par de fotos de la visita, una con la maquinaria de reciclaje y otra con la máquina para el control de malas hierbas.

## TENERIFE CONMEMORA EL 130 ANIVERSARIO DEL CULTIVO DE TOMATE DE EXPORTACIÓN EN CANARIAS

Tenerife/ El Cabildo, la Fundación Cajamar y las dos patronales canarias del sector organizan una jornada para mostrar la historia y las cualidades de este producto.

Tenerife conmemora el próximo viernes [día 18] el 130 aniversario del cultivo del tomate de exportación en Canarias con una jornada en la que se abordará su historia, su importancia económica y las posibilidades gastronómicas de un producto fundamental de la historia del Archipiélago.

El acto, organizado por el Cabildo y la Fundación Cajamar con la colaboración de la Federación de Productores Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex) y la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Tenerife (Aceto) y el apoyo del Gobierno de Canarias y los cabildos insulares de Gran Canaria y Fuerteventura, tendrá lugar en el salón de actos de la cooperativa COAGISORA de Guía Isora. El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, destaca la importancia de este cultivo "porque ha jugado un papel fundamental no solo desde el punto de vista económico sino también desde el punto de vista geográfico, demográfico y cultural, por lo que se merece un acto de estas características en el que se visibilice esta relevancia". La jornada matinal del próximo viernes estará reservada a tres expertos, que abordarán la historia del sector en los últimos 130 años. Nicolás González Lemus, doctor en Historia Contemporánea de la Universidad de La Laguna, hablará sobre los inicios de la producción de tomate mientras que Manuel



**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

Rebollo, doctor en Geografía e Historia de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, disertará sobre la singularidad del cultivo y la exportación del tomate en Canarias. Por último, intervendrá el historiador Ricardo Jesús Valeriano, que hablará sobre la aportación de La Gomera al desarrollo del tomate canario.

A continuación, a partir de las 14,00 horas, el cocinero Juan Carlos Padrón, chef del restaurante 'El rincón de Juan Carlos', hará una demostración culinaria en la que mostrará las cualidades y singularidades del tomate canario en la cocina. Este acto y toda la sesión de tarde serán retransmitidos en directo y por Internet (streaming) a través del canal tenerife.tv. En la jornada se abordará también la historia del tomate desde el punto de vista gastronómico y el trayecto que realiza este producto desde Canarias hasta el consumidor final a través de un documental realizado por Gustavo Rodríguez.

A las 18,00 horas comenzarán diferentes testimonios relacionados con vivencias de la zafra a cargo de cosecheros de Tenerife, Gran Canaria y Fuerteventura y, por último, el proyecto cultural de desarrollo comunitario La Aldea realizará una representación de la actividad de un antiguo almacén de empaquetado. La jornada concluirá con un brindis con vinos y quesos de Tenerife.

## **LOS PRODUCTORES DE PLÁTANO ALERTAN SOBRE EL RIESGO DE LAS PRODUCCIONES EUROPEAS ANTE EL ACUERDO COMERCIAL DE ECUADOR CON LA UE**

Canarias/ Los estándares en seguridad alimentaria y protección laboral, social y del medio ambiente obligatorios para las producciones europeas no se exigen a los productos de terceros países.

El pasado viernes se firmó en Bruselas el Protocolo de Adhesión de Ecuador al Acuerdo de libre comercio de la Unión Europea con Colombia y Perú. Se trata de un acuerdo que supone, según indicó la Comisión de Comercio de la Comisión Europea en nota de prensa, la apertura bilateral aunque asimétrica de los mercados por ambas partes, lo que incluye la eliminación de los aranceles para todos los productos industriales y de la pesca, incrementando el acceso al mercado de los productos agrícolas, aumentando el acceso a los



**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

servicios y a la contratación pública, y reduciendo los obstáculos técnicos al comercio.

Desde la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN) se señala que esta decisión forma parte de un proceso de supresión arancelaria iniciado en el año 2010, por el que el sector platanero europeo, del que Canarias es el mayor productor representando el 55% del total, sirve como moneda de cambio y que no considera el enorme perjuicio que para este supone dada la competencia desleal de las producciones de banana de terceros países alejadas de los requisitos exigidos por la propia Unión Europea a sus productores.

Estos procesos de apertura comercial incumplen además lo pactado con la propia Comisión, que en 2007 se comprometió con el sector platanero europeo a mantener el nivel de barreras arancelarias combinadas con un complemento de ayudas al sector en base a dichos aranceles que posteriormente se han visto constantemente desmantelados desde el año 2010.

El principal problema generado se fundamenta en el incumplimiento de los estándares de protección del medio ambiente, seguridad alimentaria y protección laboral y social que defiende Europa, valores que se exigen para las producciones europeas pero que no se requieren ni controlan en el caso de terceros países.

"Si la justificación de estos acuerdos es el desarrollo social de estos países, no entendemos por qué no se establecen criterios mínimos de protección social y ambiental y calidad alimentaria a los productos importados desde terceros países, tal y como se exige a los europeos, cuando se trata igualmente de productos para consumo alimentario en los países de la Unión. Este incumplimiento de los estándares, que abarata los costes de producción en terceros países, es especialmente sensible al tratarse de productos de alimentación y consumo."

Tras su entrada en vigor, pendiente de la aprobación del Parlamento Europeo antes de poder aplicarse de manera provisional, la propia Comisión Europea



**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

reconoce en su comunicado que los exportadores ecuatorianos se ahorrarán hasta 248 millones de euros en aranceles cada año. Los exportadores de la Unión Europea ahorrarán aproximadamente 106 millones de euros. La Unión Europea liberalizará casi el 95% de las líneas arancelarias en el momento de su entrada en vigor, mientras Ecuador lo hará alrededor del 60%.

El banano será uno de los principales productos beneficiados de este acuerdo, ya que Ecuador es el mayor exportador de banana del mundo, produciendo más de 5 millones de toneladas al año, lo que supone una capacidad de volumen de exportación indiscriminada, que va contra los principios de protección a la producción europea. Este acuerdo favorece a las grandes multinacionales internacionales que explotan las producciones de países como Ecuador, Colombia, Perú, Costa Rica y otros países Centroamericanos, para incrementar sus exportaciones a Europa gracias a los beneficios comerciales de los acuerdos arancelarios que mantienen con la UE.

Según ha informado la Comisión Europea, existirá un mecanismo de estabilización, como en el caso de Colombia, Perú y América Central, con el fin de poder examinar y valorar la suspensión de las preferencias si se alcanzara el umbral anual establecido. El acuerdo también incluye el compromiso de aplicar efectivamente los convenios internacionales sobre derechos laborales y protección del medio ambiente, que serán objeto de seguimiento.

Desde ASPROCAN, se advierte que dichos mecanismos de estabilización y control ya han demostrado ser ineficientes para la supervisión del cumplimiento del volumen de importación y los estándares establecidos por la Unión Europea a la vez que desconocen qué seguimiento real de las condiciones laborales y de medio ambiente se está realizando por parte de las instituciones comunitarias. Estos procesos de apertura de mercados se justifican a favor del desarrollo social y económico de estos países, pero los beneficios reales de estos acuerdos repercuten, en su gran mayoría, en empresas multinacionales intermediarias que comercializan la producción, en lugar de favorecer el desarrollo real de los países productores.

Los productores de Plátano de Canarias entienden que la Unión Europea debe asumir su responsabilidad sobre las consecuencias de estas decisiones. A su juicio, no se deben obviar los estándares de producción para consumo



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

européo y, entre otras medidas, es necesario establecer mecanismos de control eficaces que incluyan a los productores comunitarios y que defiendan la subsistencia de la banana y plátano europeos, a la vez que los valores sociales de la propia Unión Europea. En este sentido, se viene solicitando la realización de un seguimiento exhaustivo por mercados, especialmente en los países tradicionalmente productores, España, Francia y Portugal, con el fin de determinar la situación real que se experimenta en cada zona y cómo afecta específicamente a cada país la eliminación de aranceles y el aumento de banana de fuera de la Unión.

La producción de plátano y banana en Europa genera más de 30.000 empleos en las Regiones Ultraperiféricas, zonas especialmente afectadas por la crisis y la falta de alternativa de empleo, que producen un producto de valor añadido, fuertemente apreciado por los consumidores europeos de sus respectivos países pero desprotegidos ante este tipo de acuerdos.

## **LA CUOTA DE MERCADO DE PLÁTANO DE CANARIAS SE ESTABILIZA EN EL 75% EN LO QUE VA DE AÑO**

Canarias/ El diferencial de precio al consumidor frente a la banana no se corresponde con los ingresos percibidos por los productores en origen.

El consumo del plátano de Canarias y la banana en España ha alcanzado las 386.304 toneladas en las primeras 40 semanas de este año 2016, lo que ha supuesto un incremento del 5% respecto al mismo período del año 2015. Sobre este total, más de 289 millones de kilogramos de Plátano de Canarias se consumieron en los hogares de Península y Baleares entre los meses de enero y mediados de octubre estabilizándose así una cuota del 75% para el plátano de las islas en los 10 primeros meses del año 2016.

Conforme a los datos de seguimiento del mercado español de ASPROCAN, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias, estos resultados previos a la fase de campaña de final de año contrastan con la dinámica del consumo de fruta en general en nuestro país que, aunque ha aminorado su nivel de caída, ha continuado con tendencia a la baja en este año 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 contexto negativo para el volumen de venta de frutas en nuestro país, el plátano de Canarias ha sido capaz de marcar una recuperación en positivo, respondiendo con un incremento de su comercialización fuera de las islas Canarias de más de 30.000 toneladas en ese mismo periodo respecto al año anterior.

Estos resultados representan una noticia positiva para el sector platanero canario en cuanto al nivel de demanda y reconocimiento que tiene su producto en toda España, fruto de un modelo de producción, organización e inversión colectiva que le ha permitido trasladar el valor añadido que aporta nuestro producto nacional sobre las importaciones de banana de terceros países.

Sin embargo, esta tendencia positiva en el mercado al consumidor contrasta con la situación de crisis de precios en origen con la que durante todo este año han tenido que convivir los agricultores de las islas. El año 2016 está siendo un año récord de producción platanera en Canarias y la producción superará holgadamente las 400.000 toneladas anuales. Este crecimiento ha supuesto una presión productiva que ha incrementado la oferta y aunque la mayoría ha sido asumida por el incremento del consumo de Plátano de Canarias, el diferencial de precio de venta al público ha impedido asumirla en su totalidad. Concretamente, en el mismo período de 40 semanas, los productores han obtenido un precio medio en verde\* de 0,75 €/kg en la Península, a la vez que el precio medio de venta al público se ha situado en 1,77€/kg para el Plátano de Canarias frente al 1,22€/kg de la banana.

Tal y como ha indicado Henry Sicilia, presidente de ASPROCAN, "este diferencial en el punto de venta no se justifica por los precios en verde, donde la diferencia entre el Plátano de Canarias y la banana ha estado por debajo de los diez céntimos de € por kilogramo de media en el período. No es posible pedirle a los productores canarios que soportemos precios límite por el efecto especulativo de la banana a la vez que vemos como se encarece el precio final de nuestro producto al consumidor, reduciendo nuestras opciones de venta."

\*Las Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias realizan la venta de su producto una vez es transportado este a la Península y previa maduración y distribución.



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

## CANARIAS AHORA:

### LA INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL MUESTRA LA "GRAN CALIDAD" DE LOS QUESOS CANARIOS

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias recuerda que las islas son la primera comunidad en acoger esta feria fuera del Reino Unido



La International Cheese Festival muestra la "gran calidad" de los quesos canarios.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha señalado al subsector ganadero como uno de los que más potencial de crecimiento tiene en Canarias, y ha destacado, además, la gran calidad que han alcanzado los quesos de las islas y el potencial comercial con el que cuentan.

Así lo ha señalado tras participar en la inauguración del International Cheese Festival y la World Cheese Awards, que se celebra estos días en San Sebastián y donde participan una treintena de ganaderos de las islas que se han desplazado hasta el País Vasco

"Todos los análisis nos indican que la ganadería es una actividad que puede seguir creciendo y que los quesos pueden convertirse en uno de esos productos diferenciadores del archipiélago", explicó Quintero, quien añadió que Canarias tiene en sus razas autóctonas "un tesoro que debe conservar".



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

Narvay Quintero recordó que Canarias es la primera comunidad en acoger esta feria fuera del Reino Unido y lo importante que fue para el reconocimiento de los quesos de las islas, "que hoy ocupan un lugar privilegiado en todos los concursos".

El consejero destacó la colaboración que se ha iniciado entre el Gobierno vasco y el canario en torno al sector primario, y entre los ganaderos canarios y vascos. También quiso agradecer la participación de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, que a través de Proexca ha hecho posible el traslado de los quesos canarios participantes.

"Tanto el País Vasco como Canarias tienen señas de identidad muy definidas que también se reflejan en el sector primario. El mantenimiento de la tradición, de las razas autóctonas y la diferenciación en cuanto al territorio y al pastoreo hacen que los quesos de ambas comunidades sean totalmente diferentes a los del resto del mundo y distintos entre ellos. Y esa diferencia es nuestra fortaleza, algo que tenemos que hacer valer en un mundo cada vez más globalizado y competitivo", subrayó Quintero.

Esta unión también ha hecho posible que 97 referencias canarias compitan en la World Cheese Awards entre un total de 3.000 muestras que participan en el certamen. Esto supone un incremento de unas 30 producciones con respecto a 2015. El pasado año un total de 18 quesos de Canarias resultaron premiados, demostrando así el gran nivel que han alcanzado.

Canarias también participa con una decena de catadores que formarán parte del jurado que otorga los premios, entre los que se encuentra una especialista del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario.

Del mismo modo, durante los tres días que dura el International Cheese Festival, la delegación canaria contará con un stand en la feria de quesos con una representación de productores que podrán contactar con compradores de todo el mundo que acuden a esta muestra, la más prestigiosa del mundo.

Los productores canarios desplazados con la delegación canaria, por su parte, mantendrán diferentes encuentros integrantes de la Asociación de Productores de Queso Artesano del País Vasco Artzai Gazta. Así, tendrán la oportunidad de participar en las actividades vinculadas a ambos eventos y



**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

conocer de cerca el trabajo de los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, a través de visitas a explotaciones ganaderas y queserías adscritas a esta DOP dirigidas a compartir conocimientos e intercambiar experiencias.

Canarias también realizará actividades paralelas al concurso, entre las que se encuentran un maridaje de vinos y quesos de las islas, dirigida por el chef canario Braulio Simancas o degustaciones de quesos de las islas, entre otras acciones.

## EL APURÓN:

## LA CUOTA DE MERCADO DE PLÁTANO DE CANARIAS SE ESTABILIZA EN EL 75% PERO CONTRASTA CON LA CRISIS DE PRECIOS EN ORIGEN

El diferencial de precio al consumidor frente a la banana no se corresponde con los ingresos percibidos por los productores en origen



### **Plátanos en el Valle.**

El consumo del plátano de Canarias y la banana en España ha alcanzado las 386.304 toneladas en las primeras 40 semanas de este año 2016, lo que ha supuesto un incremento del 5% respecto al mismo período del año 2015. Sobre este total, más de 289 millones de kilogramos de Plátano de Canarias se consumieron en los hogares de Península y Baleares entre los meses de enero y mediados de octubre estabilizándose así una cuota del 75% para el plátano de las islas en los 10 primeros meses del año 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

Conforme a los datos de seguimiento del mercado español de Asprocan, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias, estos resultados previos a la fase de campaña de final de año contrastan con la dinámica del consumo de fruta en general en nuestro país que, aunque ha aminorado su nivel de caída, ha continuado con tendencia a la baja en este año 2016.

En un contexto negativo para el volumen de venta de frutas en nuestro país, el plátano de Canarias ha sido capaz de marcar una recuperación en positivo, respondiendo con un incremento de su comercialización fuera de las Islas Canarias de más de 30.000 toneladas en ese mismo periodo respecto al año anterior.

Estos resultados representan una noticia positiva para el sector platanero canario en cuanto al nivel de demanda y reconocimiento que tiene su producto en toda España, fruto de un modelo de producción, organización e inversión colectiva que le ha permitido trasladar el valor añadido que aporta nuestro producto nacional sobre las importaciones de banana de terceros países.

Sin embargo, esta tendencia positiva en el mercado al consumidor contrasta con la situación de crisis de precios en origen con la que durante todo este año han tenido que convivir los agricultores de las islas. El año 2016 está siendo un año récord de producción platanera en Canarias y la producción superará holgadamente las 400.000 toneladas anuales. Este crecimiento ha supuesto una presión productiva que ha incrementado la oferta y aunque la mayoría ha sido asumida por el incremento del consumo de Plátano de Canarias, el diferencial de precio de venta al público ha impedido asumirla en su totalidad. Concretamente, en el mismo período de 40 semanas, los productores han obtenido un precio medio en verde de 0,75 €/kg en la Península, (las Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias realizan la venta de su producto una vez es transportado este a la Península y previa maduración y distribución) a la vez que el precio medio de venta al público se ha situado en 1,77€/kg para el Plátano de Canarias frente al 1,22€/kg de la banana.

Tal y como ha indicado Henry Sicilia, presidente de Asprocan, "este diferencial en el punto de venta no se justifica por los precios en verde, donde la diferencia entre el Plátano de Canarias y la banana ha estado por debajo de los diez céntimos de € por kilogramo de media en el período. No es



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

posible pedirle a los productores canarios que soportemos precios límite por el efecto especulativo de la banana a la vez que vemos cómo se encarece el precio final de nuestro producto al consumidor, reduciendo nuestras opciones de venta.”

## **LA ESCUELA DE CAPACITACIÓN AGRARIA DE LOS LLANOS ACOGE EL VIERNES UN TALLER PARA JÓVENES AGRICULTORES Y GANADEROS**

Esta actividad formativa, dirigida a apoyar la creación de empresas, está dirigida especialmente a quienes quieran acogerse a las ayudas del PDR para este colectivo



Taller en la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos para jóvenes agricultores y ganaderos.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias celebrará este viernes, 18 de noviembre, en la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane, un taller dirigido a fomentar entre jóvenes agricultores y ganaderos la creación de empresas. Está destinado fundamentalmente a las personas interesadas en solicitar la subvención 6.1 del Programa de Desarrollo Rural (PDR), es decir la línea que promueve la emprendimiento en el sector primario en este colectivo, y que se prevé que se convoquen próximamente.

Esta actividad formativa se celebrará en horario de 10 a 13.00 horas. Durante la sesión, los miembros del Equipo de Asesoramiento de Gesplan-empresa encargada de prestar dicho servicio de acuerdo a la medida 2 del PDR- explicarán a los asistentes, los trámites necesarios para acceder a estas subvenciones que gestiona la Dirección general de Agricultura, dirigida por



**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

César Martín. Este servicio también apoyará a los jóvenes durante el proceso de puesta en marcha de su empresa, realizando un seguimiento de su Plan Empresarial, prestando apoyo para la participación en cursos formativos, y promoviendo reuniones y contactos que faciliten su instalación como empresarios.

Los interesados e interesadas en participar en estos talleres deben facilitar sus datos-nombre, teléfono de contacto y dirección de email-a través de la cuenta de correo electrónico [agfeaderc.cagpa@gobiernodecanarias.ogr](mailto:agfeaderc.cagpa@gobiernodecanarias.ogr)

Este departamento ha celebrado recientemente un encuentro con los agentes de extensión agraria del Archipiélago de la provincia de Santa Cruz de Tenerife para informarles de la tramitación de la línea de ayuda de agroambiente y clima de este programa de ayudas, que se publicará este mes, y que este año, por primera vez, podrá solicitarse telemáticamente, es decir, de forma online. A la hora de efectuar este trámite el sistema permitirá cruzar los datos con los distintos registros de la Consejería con el objetivo de evitar errores en los datos aportados por los beneficiarios, de forma que se agiliza la tramitación de los expedientes y la resolución y pago de dichas ayudas.

Además de las subvenciones para jóvenes ganaderos y agricultores y las agroambientales, la Consejería espera poder convocar lo antes posible las líneas de servicios básicos y renovación de poblaciones en las zonas rurales y de apoyo a las inversiones para el restablecimiento de terrenos agrícolas y potencial de producción dañados por desastres naturales.

Próximamente se finalizará también la selección de los Grupos de Acción Local, entidades asociativas que serán las responsables de definir en común una estrategia y medidas innovadoras para el desarrollo de los territorios rurales con una dimensión local a través del Programa de Desarrollo Rural.

## COAG:

## **CÁCERES ACOGE EL PRÓXIMO 23 DE NOVIEMBRE LA PRESENTACIÓN ESTATAL DEL ANUARIO AGRARIO 2016 DE COAG**





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 el acto está confirmada la participación de la Consejera de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio de Extremadura, Begoña García, el Secretario General de COAG a nivel nacional, Miguel Blanco y el Presidente de COAG Extremadura, Juan Moreno.

*- Además, se presentarán las prioridades del modelo social y profesional de agricultura para la nueva legislatura.*

Madrid, 18 de noviembre de 2016. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) presenta el próximo 23 de noviembre en Cáceres el Anuario Agrario 2016, más de 400 páginas de análisis sobre la evolución de los distintos sectores agrícolas y ganaderos y de los acontecimientos más relevantes que han marcado el sector en las últimas campañas. Con esta publicación, COAG pone al alcance de todos los profesionales agrarios un riguroso de las claves necesarias para conocer y entender nuestro entorno rural y su proyección de futuro.

En el acto está confirmada la participación de la Consejera de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio de Extremadura, Begoña García, el Secretario General de COAG a nivel nacional, Miguel Blanco y el Presidente de COAG Extremadura, Juan Moreno, además de un centenar de agricultores y ganaderos profesionales y destacadas personalidades del mundo agrario extremeño. Los dos máximos responsables de COAG expondrán además las prioridades del modelo social y profesional de agricultura para la nueva legislatura.

### **Convocatoria de Prensa**

Día: 23 de noviembre 2016

Hora: 12:30h

Lugar: Extremadura Hotel (Avenida Virgen de Guadalupe, 28). Cáceres.

### **Intervienen:**

- Juan Moreno, Presidente de COAG Extremadura
- Miguel Blanco, Secretario General de COAG a nivel estatal
- Begoña García, consejera de de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio de Extremadura.

Nota: Miguel Blanco y Juan Moreno estarán disponibles entre las 10:00 y las 12:00 para atender a medios interesados en cualquier tipo de entrevista.

Contacto para gestión de las mismas:

- Rubén Villanueva, Jefe de Prensa COAG: rvillanueva@coag.org / móvil 629.16.46.12



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

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

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

**4226 Dirección General de Agricultura.- Resolución de 8 de noviembre de 2016, por la que se requiere la documentación justificativa de la primera anualidad a aquellos beneficiarios que no la presentaron en el plazo establecido en la Resolución de concesión de las subvenciones convocadas por la Orden de 11 de diciembre de 2015, destinadas a apoyar las inversiones en explotaciones agrícolas.**

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/223/001.html>

#### **ANUNCIOS - Cabildo Insular de Lanzarote**

**4245 Consejo Insular de Aguas de Lanzarote.- Anuncio de 4 de noviembre de 2016, por el que se someten a información pública los "Documentos iniciales segundo ciclo de planificación 2015-2021" y el "Esquema provisional de temas importantes segundo ciclo de planificación 2015-2021" en relación a la tramitación ordinaria del Plan Hidrológico Insular de Lanzarote, segundo ciclo.**

**BOC - 2016/223. Jueves 17 de Noviembre de 2016 - Anuncio 4245**

**BOC - 2016/223. Jueves 17 de  
Noviembre de 2016 - Anuncio 4245**