



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

DOMINGO 20 DE NOVIEMBRE DE 2016

LA PROVINCIA:

LA AGENCIA DEL MEDIO NATURAL DEFIENDE LA LEY DEL SUELO

La directora de la Agencia Canaria del Medio Natural, Ana Batista, asegura que la Ley del Suelo es "trascendental" para las Islas e introduce novedades necesarias para hacer "más efectivo" el cumplimiento de los cometidos del organismo. A su juicio, "el Gobierno de Canarias ha optado por afrontar su responsabilidad y dar una solución que nos permite evolucionar sin que nuestros valores naturales se vean afectados". LA PROVINCIA

DIARIO DE AVISO:

LA ENTRADA DE BANANA DE ECUADOR EN LA UE COLOCA 'CONTRA LAS CUERDAS' AL PLÁTANO CANARIO

MARÍA FRESNO



Presidente de Asprocan. / Fran Pallero



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 pasado viernes se firmó en Bruselas el protocolo de adhesión de Ecuador al acuerdo de libre comercio de la Unión Europea (UE) con Colombia y Perú. Se trata de un acuerdo que, entrará en vigor el próximo 1 de enero, y que supone la apertura bilateral de los mercados por ambas partes. Esto 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 servicios y a la contratación pública y reduciendo los obstáculos técnicos al comercio.

Esto significa que, a partir del próximo año, el mayor exportador de banana del mundo, Ecuador, podrá introducir la fruta en Europa en unas condiciones preferenciales y pagando el arancel a 75 euros la tonelada. Esto le permitirá ahorrar, con las cantidades que exporta actualmente a Europa hasta 248 millones de euros en aranceles cada año. En cambio, lo que se ahorrará Europa en aranceles e impuesto al instalarse en Ecuador no llega a los 106 millones de euros.

¿Cuál es el problema para los productores europeos y, especialmente, para el plátano de Canarias? Pues muy sencillo. La llegada de la banana de Ecuador a Europa, donde Canarias representa el 55% de la producción, en unas condiciones impositivas preferenciales y sin tener en cuenta los requisitos exigidos por la propia UE en materia de medio ambiente, seguridad alimentaria y protección laboral, supone una verdadera competencia desleal que pone en peligro la producción europea.

Sicilia: “Europa ha ofrecido al sector platanero europeo como moneda de cambio para que empresas españolas se instalen en Ecuador”

El presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), Henry Sicilia, explicó que, al final, de lo que se trata es de una “contraprestación”, es decir, “Europa deja que entre la banana de Ecuador con aranceles beneficiosos a cambio de que empresas europeas puedan instalarse en el país latinoamericano también en unas condiciones fiscales favorables. Lo que pasa”, prosiguió Sicilia, “es que el acuerdo está descompensado, porque los beneficios son mucho mayores para Ecuador que para las empresas europeas”. Lo peor de todo es que dicho acuerdo, que comenzó con Colombia y Perú, fue liderado por España, por el Gobierno de José Luis Rodríguez Zapatero, que ofreció al sector platanero europeo como moneda de cambio para que empresas, como Telefónica o Repsol, pudiera instalarse en estos países.



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 este marco de David contra Goliath, hay que tener en cuenta no solo que las bananas entrarán en Europa de forma más barata, sino, sobre todo, la doble moral de europea, ya que los estándares de seguridad alimentaria exigidos a sus propios productores no se le pide a los productos de terceros países. “En Canarias, por ejemplo, sulfatamos con mochilas mientras que en latinoamérica va el avión y sulfata, esté quien esté”.

Además, las condiciones laborales existentes en estos países son totalmente diferentes a las europeas. “No hay pequeñas explotaciones, sino grandes multinacionales. Para que se haga una idea”, explicó Sicilia, “solo Canarias produce 400 millones de kilos, mientras que Ecuador supera los 5 millones de toneladas al año. Una cantidad que el propio Ecuador ya ha anunciado que aumentará en un 5% con la bajada de los aranceles”. Europa justifica este acuerdo en el desarrollo social de estos países, sin embargo, “no hay intención alguna de obligar a estos países a llevar a cabo reformas para la protección social, laboral y medioambiental”.

Lo que reclaman los productores europeos para suavizar el impacto de la banana ecuatoriana en Europa no es dinero, ni subvenciones, sino una cláusula de salvaguarda que haga que cuando Ecuador supere la cantidad que tiene asignada para entrar en Europa en condiciones preferenciales, el resto de la producción se fije al arancel anterior. “Este mecanismo ya existe para controlar las producciones de Colombia o Guatemala, pero no se aplican, y no se aplican porque la Comisión no está por la labor”. En opinión de Sicilia, la Comisión quiere ser ella quien tome la decisión en estos casos y no que se aplique, como piden los productores, por mandato y de manera automática.

“El Gobierno debe asumir la responsabilidad de las decisiones que toma, y si apoya este acuerdo, no puede dejar a 30.000 familias en el paro”

Otra medida que reclaman desde Europa es el “aviso temprano” y es que cuando se llegue al 80% de la cantidad asignada para arancel preferente se avise al país y se tome la decisión. Por último, la tercera condición que reclaman los productores es la creación de un observatorio de precios, como el que hay con la leche o la carne, para que todas las partes cada cierto tiempo se reúnan y analicen como está el mercado. “El problema con este asunto es que la Comisión realiza un análisis global del mercado europeo, y esto no nos sirve, porque nuestro mercado es el de España, y el de Madeira, Portugal. Puede pasar que en Alemania no



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

haya desviación de precios, pero si se satura el mercado allí y la banana viene a España, habrá efecto rebote”.

Sicilia insistió en que lo que quieren los productores no son compensaciones sino herramientas para poder defenderse y pide que Europa y España, que lideró este acuerdo, “asuman la responsabilidad” de las decisiones que toman. “Si llegan a estos acuerdos no puede ser a cambio de abandonar a 30.000 familias que en Europa se dedican a la producción del plátano. Es un tema de responsabilidad, porque dejarnos a todos en el paro sale bastante más caro”. El plátano, además, es el único producto canario que no está incluido en las ayudas al transporte de mercancías, “pues ahí puede ser responsable el gobierno de España y asumir las decisiones, porque esto nos haría más competitivos”.

Sicilia se mostró preocupado con la situación que se avecina a partir de enero y señaló que si Costa Rica se ha mostrado preocupada por la posible saturación del mercado de la banana ecuatoriana, “imagínese cómo deberíamos estar nosotros”.

El ‘efecto multiplicador’ de las grandes cadenas de distribución Una de las medidas que puede tomar el Gobierno español, según Henry Sicilia, es procurar que la gran distribución no dispare los precios entre la banana y el plátano de Canarias. “No se justifica tanta diferencia de precios. La banana la venden a 1,20 euros y el plátano a 1,77 euros, cuando lo adquieren por solo 10 céntimos de diferencia a 0,60 la banana y a 0,70 el plátano. Esto nos hace mucho daño porque la gran distribución usa la fidelidad al producto para subir los precios, marginando el producto local”. Sicilia apunta que estas decisiones hacen que se retire producción

CANARIAS 7:

EL CABILDO ENTREGA LOS PREMIOS A LOS NIÑOS GANADORES DEL CONCURSO 'TU PESO EN MIEL'

La Casa de la Miel, ubicada en el municipio de El Sauzal, acogerá hoy domingo a las 12.00 horas la entrega de los premios a los niños ganadores del concurso 'Tu peso en miel', un certamen que se enmarca en la undécima



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

edición de la Feria de la Miel de Tenerife, instalada también en el mismo recinto y que permanecerá abierta hasta las 15.00 horas.

El acto contará con la presencia del vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el alcalde de El Sauzal, Mariano Pérez, y el presidente de la Asociación de Apicultores de Tenerife (Apiten), Roberto Marrero, quienes entregarán los premios del concurso de dibujo para escolares que significa para el ganador un premio equivalente a su peso en miel.

La Feria de la Miel se inauguró ayer sábado. Por la tarde, un grupo de niños participó en una cata de mieles para elegir la mejor a su gusto entre las ganadoras del concurso convocado por el Cabildo.

También se entregaron los premios a los ganadores del Concurso Regional de Miel, un certamen en el que han participado un total de 78 muestras pertenecientes a siete categorías distintas a las que se han otorgado un total de 21 distinciones.

ALBERTO GONZÁLEZ PLASENCIA, ENÓLOGO: "CREO FIRMEMENTE EN EL FUTURO VITÍCOLA DE FUERTEVENTURA, DE DONDE SALDRÁN MUCHOS DE LOS GRANDES VINOS DE CANARIAS"

La Asociación de Viticultores de Fuerteventura tiene puestas sus esperanzas en la parra centenaria de Antigua. ¿Cuál puede ser su antigüedad a tenor de las fuentes orales y del tamaño de la misma cepa?

— Según el tamaño podría superar los 200 años. Algunos agricultores cuya edad oscila entre los 70 y 80 años recuerdan estas viñas desde que eran niños y también recuerdan a sus abuelos hablar de ellas. Y hay varias cepas de estas características repartidas por varias zonas de Fuerteventura.





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

— **Si realmente se confirma que es una de las más antiguas de la isla, ¿qué significaría para el sector?**

— El que se encuentren cepas de estas características viene a corroborar la historia vitivinícola de Fuerteventura. Una historia que fue pionera en Canarias, siendo en esta isla donde se plantaron las primeras vides después de la conquista. Casi un siglo antes que en Tenerife o La Palma. Para el sector este descubrimiento es el motor de arranque que les va a dar la energía necesaria para poner a Fuerteventura junto al resto de las islas en la producción de vinos.

— **A ojo de buen cubero, ¿podría decir de qué variedad de uva estamos hablando en Antigua?**

— He visitado varios viñedos y hay diferencias entre ellos. En espera del análisis del ADN es muy pronto para asegurar nada. Dentro de las cepas de uva negra, según el estudio ampelográfico que he hecho, la mayoría se asemeja a la variedad Listán Prieto, el resto no está muy claro, pues la mayoría del viñedo se encuentra en estado de abandono. Confío en que encontremos alguna variedad única en Fuerteventura.

— **Si resulta que se ha descubierto una variedad autóctona nueva de uva, ¿realmente abriría a Fuerteventura a la Denominación de Origen?**

— No es necesario tener una variedad única, aunque eso ayudaría, solo es necesario demostrar que Fuerteventura ha sido una isla con pasado vitícola y que produce unos vinos con características propias y especiales y eso lo vamos a demostrar.

— **No solo está el parral de Antigua. También existen vestigios de vides en Vega de Río Palmas, Betancuria y el municipio de La Oliva. ¿Su subsistencia constata el pasado vitivinícola de Fuerteventura? ¿De hace cuántos años o incluso siglos estamos hablando de que se cultivaba la parra y se hacía vino?**

— El normando Jean de Bethencourt y Gadifer de la Salle conquistaron Fuerteventura entre 1402 y 1405. Los clérigos que le acompañaban trajeron las primeras cepas a la isla. A la muerte de don Agustín de Herrera y Roxas, primer conde y marqués de Lanzarote, en 1598 se hicieron públicos sus



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

bienes, entre los que figuraba la Viña de Aníbal en Fuerteventura. Parece tratarse de Aníbal, el bastardo de Gadifer, que abandonó Fuerteventura en 1412. Ya desde 1630 queda reflejado en los acuerdos del Cabildo de Fuerteventura la elaboración de vino de forma sistemática, aunque la producción resultará insuficiente para el abasto.

— **¿Qué ocurrió para que se abandonara este cultivo en la Maxorata?**

— El abandono del cultivo de la viña vino motivado por la aparición del oidio que hacía estragos en los viñedos y la marcha de los jóvenes del campo hacia las zonas turísticas buscando una mejora en la calidad de vida.

— **¿Qué ventajas climatológicas y edafológicas posee la isla que aseguran el cultivo óptimo de la viña?**

— Fuerteventura es la isla más antigua en cuanto a su formación volcánica, eso hace que la roca está más degradada y por tanto los minerales estén a disposición de las plantas. Tiene un suelo muy rico y fértil. Suelos muy variados, francos arenosos y con piedras calizas ideal para el viñedo. Muchas horas de sol y además grandes diferencias térmicas entre el día y la noche, ideal para fijar el color en las uvas tintas. ¿Qué más se puede pedir?

— **¿Y agua? ¿Cuánta agua requiere, que es el eterno problema del campo majorero?**

— Aunque parece que el agua es un problema, Fuerteventura es una de las islas más ricas en agua en el subsuelo, hay pozos por todas partes y el agua está apenas a diez metros de la superficie. Lo que sí hace falta es un buen proyectos sobre los recursos del agua. Por otro lado las raíces del viñedo pueden profundizar hasta 50 metros en busca de la misma, esto unido al sistema de maretas para la recogida del agua de lluvia que tienen en la isla garantizan el cultivo sin problemas.

— **¿Es un cultivo caro para las características de Fuerteventura?**

— Por lo que llevo observado en la isla, es muy fácil el cultivo de la viña, mucho más fácil y rápido que otros cultivos. Hay viñedos plantados hace tan solo dos años y ya producen en cantidad y calidad como otros de cinco años en otras islas.



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

— **Usted tiene una amplia y variada trayectoria como enólogo y director de bodegas en Lanzarote y Galicia. Dígame cuál es el secreto de un buen caldo.**

— No, no hay. Una gran uva, una buena tierra, muchísimos cuidados y limpieza en campo y bodega y amor por el trabajo que haces.

— **¿La experiencia suya con el vino Cenizas de Timanfaya se podría repetir en Fuerteventura?**

— Entre otros vinos, elaboré El Cenizas de Timanfaya, el primer vino tinto de calidad de Lanzarote. Cuando los expertos decían que en Lanzarote solo se podía elaborar vinos blancos, saqué al mercado un vino que costaba 5.000 de las antiguas pesetas y que llegó a ser considerado entre los mejores tintos de España. A tenor de esta experiencia, creo firmemente en el futuro vitícola de Fuerteventura y no me equivoco si le digo que de esta isla saldrán muchos de los grandes vinos de Canarias.

PODEMOS REIVINDICA LOS ESPACIOS NATURALES PROTEGIDOS EN UN ACTO EN BETANCURIA CONTRA LA LEY DEL SUELO

Podemos organizó un encuentro sobre la Ley del Suelo en el municipio de Betancuria, como primer acto de los círculos tras pasar el proceso de activación, mostrando la clara oposición de la formación morada a la norma de Clavijo y queriendo reivindicar la importancia del suelo rústico y los valores estratégicos de los Espacios Naturales Protegidos.



Durante la jornada, la diputada estatal Carmen Valido explicó como esta nueva ley abrirá las puertas a que se consuma suelo sin control, teniendo consecuencias impredecibles y fatales para Canarias, y en especial para Fuerteventura por su excepcionalidad en valores naturales, patrimoniales 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

paisajísticos, con una biodiversidad única en muchos casos.

“El modelo que nos quiere vender Clavijo, es aquel en el que el suelo pasa de ser un bien estratégico a un bien de mercado susceptible de especulación”, afirma Valido. “Con esta concepción, Fuerteventura podría enfrentarse a auténticas catástrofes que no tengan vuelta atrás, mientras se ahonda en un modelo económico que traerá más explotación y precariedad a una isla que vive constantes récords de turistas, y sin embargo las condiciones laborales siguen empeorando”.

Tras acabar el encuentro, los círculos de Podemos anunciaron que su objetivo es realizar más acciones de concienciación en la isla, con el objetivo de parar la Ley del Suelo.

DE PATEO ENTRE CASTAÑOS

Una veintena de personas hace un ruta por La Matanza para conocer la historia de este árbol y su fruto, una delicia para la cocina tinerfeña

Dalia Guerra



"¿Cuándo se reparten las bolsas para coger las castañas?" Esto fue lo primero que preguntaron en tono jocosos varias de las casi 20 personas que ayer participaron en una ruta por la zona de La Vica, en La Matanza, que atraviesa una de los parajes con más castaños de la Isla. Una petición que fue enseguida recriminada por el guía, Sergio García, ya que el objetivo de la



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

actividad de ayer era otro muy distinto, que los excursionistas pudieran admirar la belleza que aportan estos imponentes arboles al paisaje y conocer un poco mejor su historia y cómo se han utilizado en este territorio.

Poco después de las 9:30 de la mañana comenzaba la excursión, que se enmarca dentro de las actividades de la Feria de la Castaña que se celebra hasta hoy en el municipio. Nada más bajar de la guagua el primer castaño se dejó ver y bajo su sombra los senderistas pudieron conocer que este árbol fue introducido por los castellanos tras la conquista de la Isla con el objetivo de aprovecharlos como cultivo y también por su apreciada madera.

García explicó que aunque Tenerife solo tiene pequeñas zonas donde el castaño ha perdurado, en la Isla pueden encontrarse casi tantas variedades de este fruto del otoño como en la región de Galicia, un lugar que cuenta con mucha más extensión de estas plantaciones.

En Tenerife este árbol se concentra principalmente en la zona que va desde La Matanza hasta Los Realejos y también en el municipio de Arafo. "Se opta por cultivar castaños en lugares como este porque se adaptó muy bien", afirmó el guía. Se trata de un árbol que se aprovecha de la humedad ambiental para vivir, por lo que la llegada del alisio a estas zonas las convierte en un paraíso para ellos.

García apuntó que mientras que en otros lugares de la Isla estos árboles han sido abandonados por la población, en la zona al estar más cercanos a las viviendas aún se conservan dentro de las fincas, en las que se intercalan cultivos de secano, como las papas, con la producción de castañas. "Al ser un árbol de hoja caduca deja pasar el sol en la época en la que las papas están plantadas", explicó.

La primera parte del camino es uno de los más bonitos del sendero, aunque varios excursionistas tuvieron que hacer algún que otro esfuerzo para subir la



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

inclinada pendiente y hubo incluso quién preguntó si había escaleras mecánicas.

Las manos de los senderistas se iban casi sin querer al suelo para comprobar el tamaño de las miles de castañas que han caído de los árboles. "Todos los castañeros tienen dueño", advirtió García, lo que sirvió como aviso para quienes aun estuvieran pensando echarse algunas en la mochila.

Un duro ascenso

Tras un duro ascenso el grupo llegó a una antigua galería de agua, lugar en el que los senderistas hicieron un alto en el camino para coger fuerzas y de paso aprender algo más sobre estas infraestructuras de las que muchas se siguen utilizando en la actualidad.

Desde allí el camino les llevó hasta el mirador de La Vica, un enclave en el que los senderistas pudieron admirar desde lo alto toda la zona de Los Nateros. García aprovechó el momento para explicarles que este topónimo es de origen portugués y hace alusión a un sistema de cultivo que se utilizaba en las barranqueras.

El del mirador fue un parón que muchos aprovecharon para abrir las mochilas y sacar el avituallamiento, que consistió en su mayoría en bocadillos en algo de fruta.

Tras otra pequeña subida, el sendero se adentraba en una pista de laurisilva para después llegar hasta el Pino de la Morra, un extraño árbol al que el paso de los años le han dado un aspecto parecido a el de un drago. "No se sabe muy bien por qué, hay quien dice que es de las múltiples talas, pero se cuentan varias historias", concretó el monitor. Los senderistas visitaron también el Centro de Transformación de Productos Agrarios de Canarias,



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

donde los cosecheros pueden llevar las castañas para envasar, almacenar y elaborar todo tipo de productos a base de este fruto del otoño.

Las castañas, a parte de comerlas asadas como se hace de forma tradicional, también se utilizan para elaborar muses, postres o aceite. Además, García apuntó que existen hasta productos de belleza hechos a base de este fruto.

La visita a la Feria de la Castaña, que se celebra este fin de semana en el Mercadillo del Agricultor de La Matanza puso punto y final a esta excursión. Allí los senderistas pudieron degustar el fruto que tantas veces habían admirado en el árbol y comprobar de cuántas formas pueden consumirse. Las tapas y el vino de la zona que calmó la sed de los senderistas seguramente fue para muchos una de las mejores partes de la excursión, ya que dentro de la feria se incluían varias actividades, como el *show cooking* a cargo del chef Juan Carlos González, así como múltiples *stands* para poder llevarse las mejores variedades y productos a casas.

A la 13:00 horas también tuvo lugar la presentación de los platos de los platos que iban a participar en el concurso comarcal de recetas elaboradas con este producto.

El concejal de Agricultura de La Matanza, Miguel Pérez, comentó que el cultivo del castaño es una actividad económica cada vez más importante en el municipio. Actualmente existe un censo de 5.500 castaños y hay 89 hectáreas plantadas de este árbol, que pertenecen a alrededor de 700 productores. Pérez destacó que la presencia de estos árboles "revaloriza el paisaje de la zona", un paraje que no está explotado turísticamente y en el que se respira tranquilidad a solo unos minutos del centro de La Matanza.



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 campaña tardía

La campaña de este año ha sido bastante tardía debido a la falta de lluvia, ya que las precipitaciones no se dejaron caer hasta principios de octubre. "Cuando llueve el erizo se abre y es cuando pueden cogerse", explicó. A pesar de que la cosecha se ha retrasado y los productores todavía están recogiendo los frutos, los primeros datos de producción hace prever una buena campaña. "El año pasado entraron en el Centro de Transformación 10.000 kilos y este año la campaña no ha terminado y ya se han registrado 16.000", apuntó.

Aunque el consumo de castañas es algo que ha formado parte de las costumbres de los tinerfeños desde hace muchos años, quienes están vinculados al Centro de Transformación pretenden que este fruto pueda permanecer más tiempo en el mercado y no se le relacione solo con esta temporada.

Las actividades de la Feria de la Castaña concluyen hoy con una muestra gastronómica, en la que las tapas y el vino serán los protagonistas, y la entrega de premios de los diferentes concursos.

EL APURÓN:

ORGANIZAN UNAS JORNADAS SOBRE EL USO DE LAS LEGUMINOSAS EN LA PALMA

Tendrán lugar los días 25 y 26 de noviembre en La Casa Amarilla. La Asociación Sociocultural Mareando y la Red de Semillas de La Palma organizan unas jornadas de divulgación sobre el uso de leguminosas en la Islas. Estas jornadas, de carácter abierto y participativo, se enmarcan dentro de la celebración de las Semanas de la Ciencia y la Innovación en



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 que organiza la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y sociedad de la Información del Gobierno de Canarias.

Jornadas de divulgación

Uso de las
leguminosas
en La Palma

25 y 26

noviembre

Casa Amarilla

Las Ledas 20 Breña
Baja



Cartel de las Jornadas sobre las legumbres

Las jornadas, tendrán lugar los días 25 y 26 de noviembre en La Casa Amarilla. Las actividades incluidas están vinculadas a los objetivos que llevamos a cabo en el proyecto “Espacio sociocultural y agrícola Casa Amarilla”, que pretenden mostrar a la ciudadanía un modelo de desarrollo productivo sostenible en los aspectos energético y económico, y mejoras en el ámbito de la agroecología, la soberanía alimentaria y el desarrollo social y cultural.

Programación de las jornadas:

Viernes 25 de noviembre

17:00 h – INTRODUCCIÓN A LAS JORNADAS “Uso alimenticio y forrajero de las leguminosas” a cargo de Conchi Lozano Pérez, de la Red de Semilla Local de La Palma.

17:45 h – CHARLA “Las legumbres en La Palma” a cargo de Neftalí Castro Martín, del Centro de Agrobiodiversidad del Cabildo de La Palma.



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

19:00 h – CHARLA “Uso de Leguminosas en la alimentación” a cargo de Luis Vicente Martín de Paz, de la Asociación agroganadera El Frescal.

19:45 h – Despedida y cierre. Brindis.

Sábado 26 de noviembre

11:00 h – Inauguración exposición de semillas, leguminosas de uso alimenticio y forrajero.

11:15 h – Presentación de CERES Confederación de mujeres del medio rural de Canarias.

11:30 h – Taller infantil “bombas de semilla” a cargo de la Red de Semillas de La Palma

11:30 h – Taller de chochos. Propiedades y elaboración tradicional para su consumo. A cargo de Luis Vicente Martín de Paz. Gofio TABER. Asociación agroganadera El Frescal.

13:00 h – Taller “trabajo con rizobios: preparación de un inóculo con bacterias diazótrofes”. Luis Miguel Castillo Rodríguez, ingeniero técnico agrícola.

14:00 h – Almuerzo comunitario – Degustación gastronómica a base de recetas con diferentes legumbres. Puedes traer algo elaborado con legumbres para compartir.

16:00 h – Despedida y cierre de jornadas.

Colaboran en el desarrollo de las jornadas La Asociación Agroganadera El Frescal, la Red de semilla local de La Palma, CERES Canarias Confederación de mujeres del mundo rural, Centro de Agrodiversidad de La Palma, Cabildo de La Palma y Ayuntamiento de Breña Baja.

Las Semanas de la Ciencia y la Innovación es un evento de difusión para toda Canarias que organiza la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento del Gobierno de Canarias, a través de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI) para acercar el conocimiento científico e innovador a la ciudadanía.

Los actos programados cuentan con la participación activa de las universidades canarias, centros de investigación, museos, sociedades científicas, fundaciones, y distintos agentes sociales: asociaciones empresariales, colectivos ciudadanos, entre otros. Además habrán numerosas



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

personas implicadas y participando en el desarrollo científico y tecnológico y en la generación y divulgación del conocimiento científico en Canarias.

Para más información pueden visitarnos en

EL COLECTIVO AMIGOS DEL PLÁTANO ANALIZARÁ LA SITUACIÓN DEL SECTOR EN UNA JORNADA EN PUNTALLANA

El centro sociocultural El Granel acogerá el viernes (19.00 horas) una jornada sobre el cultivo con charlas del economista Juan S. Nuez y del periodista Román Delgado

CHARLA INFORMATIVA

PROGRAMA
TE INVITAMOS A PARTICIPAR

19:00 h. Presentación: Alcalde de Puntallana, Portavoz Amigos del Plátano.

19:10 h. ASPROCAN y la negación de la transparencia informativa. ¿Por qué...? Román Delgado García, ex director del Diario de Avisos, Profesor y Periodista económico.

19:50 h. Notas sobre el mercado español del plátano. Juan Sebastián Nuez Yáñez, Economista, especialista en el plátano.

20:30 h. Coloquio entre los asistentes.
VEN A COMPARTIR TU OPINIÓN

VIERNES 25 DE NOVIEMBRE A LAS 19:00 H.
EN LA ASOCIACIÓN DE VECINOS DE EL GRANEL (CRUCE PICO DE LA NIEVE).

PUNTALLANA

TE INVITAMOS A PARTICIPAR

ORGANIZA:
AMIGOS DEL PLÁTANO
COLABORA:
AYUNTAMIENTO DE PUNTALLANA

El colectivo Amigos del Plátano ha programado para este viernes, 25 de noviembre, una jornada de análisis acerca de la situación del sector platanero en Canarias. La cita será en el centro sociocultural El Granel, en Puntallana, a partir de las 19.00 horas.

El foro estará abierto al público y contará con la participación del doctor en Economía Juan S. Nuez Yáñez y del periodista, profesor y exdirector de Diario de Avisos Román Delgado. Tras las intervenciones de estos dos especialistas,



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

se procederá al intercambio de ideas y a la activación de un diálogo que se pretende fluido con los presentes en el acto.

El objetivo central de esta actividad pública, que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Puntallana, consiste en “contribuir a dar una visión constructiva sobre el presente y futuro de la actividad platanera en Canarias, siempre dentro del marco comunitario, para lo que la organización de la jornada considera que es crucial que el máximo de personas participe en este formato, que será de charla o diálogo abierto”, explicó el portavoz del colectivo y además productor de plátano ecológico, Jorge Hernández.

El grupo Amigos del Plátano es un colectivo abierto que opina y analiza cuestiones vinculadas a las labores agrarias, de manera especial a la actividad platanera, por su interés social, económico y paisajístico en La Palma y en gran parte de Canarias.

Esa iniciativa aglutina voces de agricultores, economistas, ingenieros agrícolas, agrónomos, periodistas y consumidores, entre otros agentes, todos ellos personas que pueden proceder de distintas islas. Esta gente se dedica a estudiar y a difundir información con el propósito de lograr la mejora de ese sector agrícola y así poner su granito de arena en la consecución de rentas medias agrícolas que sean sostenibles, o sea, en niveles aceptables para los productores locales.

Aunque ese colectivo lleva activado varios años, fue en marzo pasado cuando se decidió a hacer la primera charla participativa y pública, también en Puntallana. La mayor ambición de este grupo es contribuir a definir un movimiento crítico capaz de aportar transparencia y visiones alternativas a las que parten de la oficialidad (de la organización Asprocan o de las administraciones públicas) en un asunto socioeconómico, el cultivo del plátano y su comercio, de central relevancia para la isla de La Palma y Canarias.