



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

VIERNES 25 DE NOVIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

SOLO DOS PERSONAS SE INTERESAN POR LOS TREINTA HUERTOS

SOCIALES

El ayuntamiento pondrá 30 parcelas a disposición de personas sin recursos, pero por ahora las peticiones para participar son escasas.

Apenas dos personas se han interesado por los huertos urbanos o sociales que el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane pondrá en marcha en el camino de Los Choriceros, una iniciativa planteada por Izquierda Unida en noviembre de 2015 y que fue aprobada con el voto favorable de todos los partidos representados en el Pleno.

El ayuntamiento pone a disposición de este proyecto cerca de 3.000 metros cuadrados de terreno municipal, con 30 parcelas individuales dirigidas a las personas con escasos recursos que deseen cultivar la tierra como actividad profesional o, al menos, para el autoconsumo. La corporación local aporta 10.000 euros de su presupuesto para roturar, separar parcelas, limpiarlas, poner sistemas de riego...

La idea municipal es que a principios de diciembre se proceda a la adjudicación de los huertos, aunque "por ahora son muy pocas las personas que se han inscrito para este proyecto", reconoció la concejal responsable del mismo, Mónica González (PP). La existencia de un bando y la difusión de esta iniciativa con cuñas radiofónicas y en las redes sociales han resultado insuficientes.



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

Sin embargo, la propia edil espera que "con la puesta en marcha de las primeras parcelas, haya más personas que muestren interés por participar y que el proyecto pueda ser un éxito".

LA PROVINCIA:

UN SECADERO DE TUNOS Y UVAS CON PREMIO

El BBVA impulsa el proyecto del centro especial de empleo Grevislan para deshidratar fruta ecológica

Aránzazu Fernández

Energía solar para calentar el aire. A. F.

Elvis Santos recolecta higos picones de las tuneras de la finca del Ayuntamiento de Haría en Los Lajares con...



EL PLÁTANO A LA SAL DE JOSÉ ROJANO ABRE LAS JORNADAS

GASTRONÓMICAS DE INGENIO

El chef vasco da una clase magistral a siete alumnos basada en el producto canario



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

B. S. C.



El plátano a la sal de José Rojano abre las jornadas gastronómicas de Ingenio José Rojano (izq.), ayer, en la clase magistral con algunos alumnos. JUAN CARLOS CASTRO

Un total de siete alumnos participaron ayer en la primera actividad que dio apertura a la segunda edición de las jornadas gastronómicas *Sabores de Ingenio*. El encargado de dar el pistoletazo de salida fue el chef vasco, afincado en las Islas, José Rojano, quién utilizó el plátano como producto de kilómetro cero en su clase magistral. Los asistentes, todos profesionales en restauración excepto un alumno de cocina, coincidieron en que la creación que más les sorprendió fue el *foie*, donde se empleó plátano caramelizado. Por otro lado, consideraron el postre elaborado -plátano a la sal sobre lecho de tierra de chocolate- un candidato perfecto para aparecer en las cartas de sus restaurantes. Así, se mostraron más que satisfechos con la experiencia culinaria.

TEJEDA ES LA PRIMERA 'MARAVILLA RURAL' DE ESPAÑA

La localidad grancanaria arrasa en el certamen de la revista 'TopRural' entre veinte finalistas de todo el país

Juanjo Jiménez

A la izquierda, el alcalde de Tejeda, Francisco Perera, ayer en el parque madrileño de El Retiro





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

con los otros seis representantes de los pueblos premiados. LP / DLP

Tejeda es la primera 'maravilla rural de España', tras alzarse con el principal galardón de la revista TopRural, cuyo fallo se dio a conocer ayer al mediodía en Madrid.

El concurso, que se denomina 7 Maravillas Rurales, tiene dos fases. Una primera selección de 20 localidades de todo el país basada en las opiniones y aportaciones recopiladas durante un año por los turistas suscritos a esta página, y una votación popular posterior que determina el listado y el orden de esos siete municipios finalistas.

Con este reconocimiento, la localidad cumbre se suma a una etapa en la que también pasó a incorporarse en otro elenco similar, el de los Pueblos Más Bonitos de España, y que casualmente hoy celebra en la localidad grancanaria su asamblea nacional.

El alcalde de Tejeda, Francisco Perera, no encontraba palabras, justo antes de embarcar por la tarde en Madrid hacia Gran Canaria, para expresar su emoción a este periódico por vía telefónica. El recuento tuvo lugar en el parque de El Retiro, y según explica, el comité organizador anunció el listado final en orden ascendente.

"Cuando iba por el cuarto pensé tierra trágame, y que quién me había mandado a mí a esto", confiesa en unos momentos en los que se encontraba totalmente solo frente a otras 19 delegaciones que representaban, "a verdaderas joyas de todo el territorio nacional".

Luego llegó el nombre del tercero, "y para cuando se anunció el segundo ya estaba hecho polvo". Pero quedaba la sorpresa: "el presentador comenzó por último a relatar que si un pueblo con roques..., y con yacimientos arqueológicos..., y me dije, ieste es el nuestro!"



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

Pero no sólo ganó, sino que arrasó, ya que Tejeda acaparó más del 17 por ciento del cómputo total de veinte nominados, mientras que el segundo pueblo no llegó al 10 por ciento del recuento.

Un paisaje que impacta

Perera, que aseguró que, "no me lo podía creer", valora especialmente la primera fase de la votación. Según analizaba, esa selección de 20 candidatos, "es una apuesta de los cientos o miles de turistas, tanto nacionales como internacionales, personas anónimas que una vez que nos visitaron en el periodo de un año resaltaron nuestros valores entrando en TopRural por los recuerdos del pueblo de Tejeda, que es lo realmente importante: ese respaldo callado que se reflejó en la preselección".

El alcalde considera que los que descubren Tejeda lo aprecian como un lugar "muy diferente al paisaje de la Península, con una naturaleza y una geología que impacta, y que con estos reconocimientos se está dando a conocer más allá de la Cruz de Los Llanos, Cruz de Tejeda y Ayacata". Y esto a través de una publicación que, según añadía Perera, "no es cualquier cosa ni la ocurrencia de unos cuantos aficionados, sino uno de los portales internacionales más importantes sobre turismo rural, que ha sido adquirido a su vez por una gran multinacional especializada".

El segundo clasificado es el pueblo de Setenil de las Bodegas , que pertenece a la provincia de Cádiz, con un 9,8 por ciento de los votos; y Frigiliana, localidad ubicada en la provincia de Málaga, se sitúa en tercera posición con el 8,9 por ciento, según el informe sobre el recuento final emitido por la propia revista Top Rural.

Le siguen , con el 7,2 por ciento, el municipio extremeño de Hervás, en la provincia de Cáceres, y Sigüenza, de Guadalajara, que con otro 7 por Ciento se colocan en la cuarta y quinta posición, respectivamente.



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

Con el 6,2 por ciento aparece el municipio de Morella, en Castellón, mientras que la sexta posición es para el pueblo navarro de Ochagavía, que alcanzó el 6 por ciento de los votos.

Según informa la agencia Efe, Andalucía, por su parte, se convierte en esta edición en la comunidad autónoma que más maravillas rurales aporta a las siete finalistas -Setenil de las Bodegas y las Frigiliana.

Top Rural ha recordado que hay otros espacios rurales que, a pesar de no haber estado dentro de las 7 Maravillas han contado con un destacable número de votos por parte de los viajeros, como La Alberca (Salamanca); Bárcena Mayor (Cantabria); Lastres, (Asturias); y Muxía, en A Coruña.

Solo 500 en el planeta

Este galardón, además, no pudo caer en momento más oportuno para Tejeda que, como ya se citaba, a partir de hoy y hasta el domingo es sede de la V asamblea de los Pueblos Más Bonitos. Hasta la cumbre se han desplazado los alcaldes de los 44 pueblos adscritos a la red, así como delegaciones oficiales de Francia, Canadá, Bélgica, Italia, Japón y Rusia.

En estas sesiones de trabajo se anunciarán los miembros que se incorporarán a la asociación en 2017 tras superar la auditoría de calidad entre los más de 30 municipios candidatos que se han presentado. Además trabajarán con el objetivo de analizar la puesta en marcha de acciones promocionales que deben desembocar en la creación de planes de inversión para la mejora del conocimiento de estos lugares en todo el mundo.

Tal es así que también se seleccionará el lugar que acogerá la Federación de Los Pueblos más Bonitos del Mundo de 2017, ya que, tras firmar en 2012 la carta de adhesión, España es miembro de un club con menos de 500 pueblos repartidos por todo el planeta.



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

Entre los que ahora figura Tejeda, y por partida doble.

CANARIAS 7:

ASPROCAN RECOGE 2.000 KILOS DE RESIDUOS AGRÍCOLAS EN LA PALMA Y EL HIERRO

La Asociación de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) ha recogido más de 2.000 kilos de productos fitosanitarios durante la campaña de recogida de residuos agrarios en La Gomera y El Hierro.

En la campaña, que ha sido totalmente gratuita para los agricultores, se han recogido residuos líquidos y sólidos así como envases vacíos acumulados durante el año.

Una nota de Asprocan indica que esta campaña desarrollada en diversas ocasiones durante los últimos años, se enmarca dentro del plan de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, para promover las buenas prácticas en la gestión de los residuos agrarios y ayudar a los agricultores a gestionar los residuos agrarios peligrosos.

Explica que estos residuos, por sus características, deben ser recogidos y procesados por gestores autorizados, ya que se trata de materiales peligrosos sujetos a una normativa específica.

Para facilitar su correcta gestión, Plátano de Canarias organiza periódicamente esta campaña de recogida, con un procedimiento, que, según la Asociación, permite mejorar la actividad del campo y preservar la conservación del medio ambiente.

En las últimas campañas realizadas en cinco islas se han recogido más de 13.000 kilogramos de productos fitosanitarios.

En la realizada anteriormente en La Palma, Tenerife y Gran Canaria, se recogieron 8.184 residuos líquidos y 2.989 sólidos, así como 188 metros cúbicos de envases vacíos.



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

TEJEDA, A LA CABEZA DE LAS 7 MARAVILLAS RURALES DE ESPAÑA 2016 DE TOPRURAL

Tejeda (Gran Canaria), Setenil de las Bodegas (Cádiz), Frigiliana (Málaga), Hervás (Extremadura), Sigüenza (Guadalajara), Morella (Castellón) y Ochagavía (Navarra) son las 7 Maravillas Rurales de España 2016, según los más de 35.000 votos recogidos en la votación para elegir la Maravilla Rural del año, elaborada por el buscador de alojamientos rurales Toprural.

La entrega de premios se ha celebrado este jueves en el Florida Retiro Park de Madrid a la que han asistido representantes de 13 municipios candidatos a las 7 Maravillas Rurales. El periodista Paco Nadal ha sido el encargado de desvelar los nombres de las siete localidades elegidas por los viajeros rurales que ostentarán el título durante un año.

El director general para el sur de Europa de la compañía, Juan Carlos Fernández, mostró su satisfacción por la celebración de la quinta edición de esta iniciativa que nace "fruto de la pasión por el turismo rural con el objetivo de promocionar las bellezas naturales de España".

En su opinión la implicación de los municipios candidatos ha sido clave para la difusión y el éxito de este concurso y supone un importante compromiso con la promoción del turismo rural en nuestro país. CANARIAS ENCABEZA LA LISTA

El municipio grancanario de Tejeda ocupa el primer puesto de las 7 Maravillas Rurales con el 17% de los votos. El segundo puesto este año es para Setenil de las Bodegas (Cádiz), que alcanza esta posición con el 9,8%, mientras que Frigiliana, ubicada en la provincia de Málaga, se sitúa en tercera posición recibiendo el 8,9% de los votos.

Los municipios de Hervás, Cáceres, y Sigüenza en Guadalajara, ocupan la cuarta y quinta posición respectivamente, con el 7,2% y 7,0% de los votos. Cierran la lista de las 7 Maravillas Rurales 2016 Morella (Castellón) en el sexto lugar con el 6,2% de los votos y por último Ochagavía, municipio de Navarra (6,0% de los votos).

Gracias a los votos obtenidos por Tejeda, Gran Canaria se convierte en 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

primera isla española en tener un municipio entre las 7 Maravillas Rurales.

Por su parte Andalucía se convierte en esta edición en la comunidad autónoma que más maravillas rurales aporta a las siete finalistas. Setenil de las Bodegas y las Frigiliana, destacan entre los viajeros rurales que con sus votos han decidido que estos dos municipios andaluces, ocupen el segundo y tercer puesto, respectivamente.

Los viajeros que han participado en la votación para elegir a las 7 Maravillas Rurales entre las 20 candidatas, han optado en su mayoría por municipios situados en el centro y sur de la península. Así destacan, Setenil de las Bodegas y Frigiliana (Andalucía), Tejeda (Canarias), Hervás (Extremadura) y Sigüenza (Castilla la Mancha). CANDIDATAS DESTACABLES

Por otra parte, hay otros espacios rurales que, a pesar de no haber conseguido una posición dentro de las 7 Maravillas Rurales 2016 han contado con un destacable número de votos por parte de los viajeros: La Alberca (Salamanca), con el 5,13%, Bárcena Mayor (Cantabria), con un total de 4,74% votos, Lastres, (Asturias), el 4,59% y Muxía en A Coruña con el 3,25% de los votos.

Todas las localidades premiadas agradecieron al buscador de alojamientos su apoyo a la promoción del turismo rural en España y destacaron cada uno de ellos sus riquezas naturales, patrimoniales y gastronómicas invitando a todos los turistas a ir a conocerlas "de primera mano".

DENUNCIAN AL PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DEL VINO POR UNA OBRA

El Juzgado de Instrucción número 1 de Arrecife dio curso en fechas recientes a una denuncia por presuntas irregularidades en una finca de La Geria, en el municipio de Yaiza, propiedad de Rafael Morales, presidente del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote. La denuncia se tramitó por una vecina, por la supuesta construcción indebida de un aljibe, levantándose acta al respecto por agentes del Seprona de la Guardia Civil, según se reconoció este pasado jueves por fuentes de la Benemérita.



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 su momento, la sociedad Morcalanz, en la que Morales tiene presencia, obtuvo un informe favorable del Cabildo para rehabilitar almacenes, así como lagar y bodega de la finca de su propiedad. A cambio, no se concedió autorización para añadir un aljibe. En la inspección de los agentes, éstos observaron la presencia de un agujero, «para uso sanitario», indicó ayer a este diario el presidente del Consejo Regulador, negando que estuviera previsto hacer el aljibe denegado. En base a esta versión, añadió Morales, «ya presenté la alegación correspondiente».

Los documentos oficiales tramitados han sido trasladados al Ayuntamiento de Yaiza, por ser la entidad con competencias para tomar posibles medidas sancionadoras, en caso de que hubiera necesidad de adoptar medidas. Desde el punto de vista técnico, en la denuncia consta una presunta alteración del suelo sin contarse con licencia oficial para ello.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

SANTA CRUZ ACOGE LAS PRIMERAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PAPAYA CANARIA

El chef Nacho Solanase presenta un menú degustación dedicado en exclusiva a este producto. La Laguna celebra un encuentro culinario dedicado a las legumbres

Santa Cruz acoge las primeras jornadas gastronómicas de papaya canaria

Las primeras jornadas gastronómicas dedicadas en exclusiva a la papaya premium canaria se celebran estos días en la capital. El chef Nacho Solanase, en colaboración con Bodegas Chivite y Taittinger, presentan en Santa Cruz un menú degustación, visual y gustosamente atractivo. El menú comienza con chicharrones con caramelo de





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

papaya, ravioli crujiente de papaya y queso ahumado y *toffe* salado de papaya verde y aceite de trufa blanca. Continúa con una ensalada con papaya, cecina ahumada de León y aceite de pino canario. Una terrina de habichuelas, papaya, queso de cabra y vinagreta de sésamo negro, soja y miel precede al lomo de vieja con risotto de papaya e hinojo, paso previo al plato fuerte: un corte de chuleta de cochino negro con hierbas aromáticas. Los postres no podían faltar y cerrarán el menú un tartar de papaya con sopa de cítricos a la menta y helado de flores, una sopa de papaya y manga con espuma de vainilla y con el café unas gominolas de papaya y tejas de papaya granizada.

El chef palmero Pedro Martín: 10 años triunfando en México. Natural de Los Llanos de Aridane, La Palma, una isla que abandonó para seguir sueños de aprender más sobre las técnicas y procesos de su cocina natal, Pedro Martín se ha hecho un nombre en la Gastronomía de México, dándose a conocer por experimentar y fusionar diversas culturas sin miedo alguno. Inició su carrera con Salvador Gallego, quien le enseñó esa sensibilidad de entender el ingrediente, para a continuación formarse con Martín Berasategui, José Luis Estevan y Juan Mari Arzak, que terminaron de ensamblar el estilo que ahora lo define y por el que ha sido llamado en México, 10 años después, el chef de la Cocina Sin Reglas.

Con una filosofía gastronómica basada en el cúmulo de experiencias adquiridas en sus múltiples viajes por rincones de la República mexicana, ha conseguido rescatar y dar a conocer productos olvidados, que aplicados con técnicas del mundo, conforma una cocina que toma como base los procesos culinarios canarios y españoles.

Jornada de las legumbres. El Ayuntamiento de La Laguna junto con el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna han organizado la Jornada de Las Legumbres que tendrá lugar el próximo 1 de diciembre. Esta actividad nace a raíz de la reunión de la Asamblea General de las Naciones Unidas que proclamó el Año Internacional



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

de las Legumbres 2016, con la propuesta de sensibilizar a la opinión pública sobre las ventajas nutricionales de las legumbres como parte de una producción de alimentos sostenible encaminada a lograr la seguridad alimentaria y la nutrición.

La jornada unirá teoría y práctica, bajo la metodología de *show cooking*, en directo, charlas magistrales y degustaciones y contará con la presencia de Ángel Carrero, chef y concursante de MasterChef 2016 y del chef canario Juan Carlos Clemente.

II Plan de mejora gastronómica de El Hierro. Desde el pasado jueves, 17 de noviembre, se pueden degustar en los nueve restaurantes que se han acogido al Plan de Mejora Gastronómica de El Hierro los platos elaborados, con supervisión del chef canario Juan Carlos Clemente, los entrantes, platos y postres elaborados con la piña tropical como protagonista de los mismos.

También se iniciará la Ruta Gastronómica del Salmor, en la que el queso será el producto estrella de las distintas tapas elaboradas en las cocinas de La Frontera. Con esta actividad se pretende mejorar y mostrar el buen hacer de los fogones herreños.

Festival enogastronómico Saborea Lanzarote, en su sexta edición. La Villa de Tegui se en Lanzarote acoge este fin de semana una de las citas fuertes del calendario con el lema *El mar y la gastronomía sostenible*.

Tenerife tendrá una presencia muy activa y desplazará a dos cocineros: Isidro Álvarez, del Restaurante San Diego, que basará sus platos en la papa antigua; y Tomás Bello, del Restaurante Caballo Blanco, que centrará sus recetas en el atún. El público podrá disfrutar de diferentes vertientes como son el GastroMarket, el Aula Saborea Lanzarote, el Mercado del productor, el Aula del Gusto, el Aula Chinijo Chef, La Casa del Productor Canario y Tegui Gastro.



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 CIUDAD DEL DRAGO CELEBRA ENTRE HOY Y MAÑANA SU GRAN FIESTA DEL VINO

La calle San Agustín junta las denominaciones de origen con las tapas de los restaurantes. Mañana será el tradicional descorche

Noviembre es un no parar Icod de los Vinos. El municipio norteño, como cada año, acoge una de sus más populares y arraigados festejos, los de San Andrés, donde tiene un papel principal el vino. Las tradiciones seculares de las bodegas y el estreno de la nueva cosecha, así como el tueste de las castañas y el arrastre de las tablas, se unen a la Gran Fiesta de los Vinos y el Descorche Institucional, toda una celebración que tiene lugar este fin de semana y que además se incluye en un amplio programa que mantiene la ciudad del Drago en plena efervescencia.

La Gran Fiesta de los Vinos tiene lugar hoy en la calle San Agustín, con la presencia de los consejos reguladores Denominación de Origen Protegida (DOP) de Abona; DOP Valle de la Orotava; DOP Tacoronte-Acentejo y DOP Valle Güímar. Por bodegas, hay *stands* de Aceviño, Viña Engracia, Generación 74 y Bodegas Insulares y se cuenta con la participación del restaurante La Barca, el restaurante El Mortero, Kiosko la Plaza, El Miradero y la pizzería Ciao Bella, encargados de mostrar las excelencias gastronómicas y que maridaran con los vinos que pueden degustarse.

La actividad permite, mediante la compra de un *ticket*, acompañar y dejarse acompañar por los mejores vinos y tapas de Canarias.

El Descorche Institucional en la Ciudad de Drago será mañana, y comienza en la plaza de Andrés de Lorenzo Cáceres con la presencia del grupo Tigaray de Los Realejos, que presentan su espectáculo *Silba y recuerda*.



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

A partir de las 20:00 horas, en la Plaza de la Pila, el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, y el alcalde de Icod, Francis González, procederán al Descorche Institucional de la primera botella de la cosecha. Junto a ellos estará el bodeguero del año 2016, Fabián Pérez Díaz, de la bodega Generación 74, cuya figura será glosada por el invitado de honor, Narvay Quintero, todo ello en mitad de la alegría propia de las fechas, la presencia de gente del sector vitivinícola, invitados vecinos y la tradicional maestría de la Escuela de Folclore. En la plaza de la Pila, el Ayuntamiento tiene previsto colocar una pantalla gigante al objeto de ver la emisión por TV Canaria del programa *Noche de Taifas*, dedicado a Icod de los Vinos y que se emite esa noche.

El bodeguero del año

Fabián Pérez Díaz habla de su vinculación con el mundo del vino con pasión, afirmando que sus comienzos fueron de la mano de su padre, José Antonio Pérez Borges, que se encargaba de los viñedos de la finca familiar en El Miradero, y lleva en poder de los suyos unos dos siglos. En ella están los viñedos y la bodega, donde de forma tradicional se elaboraba un vino muy reconocido. Fabián, el más pequeño de cuatro hermanos, se convirtió en la sombra de su padre, creció entre vendimias, barricas y trasiegos.

Siguiendo el consejo de sus padres, José Antonio y Amparo, inicia en 1995 sus estudios de enología en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid. Nada más concluir, en 1997, entra a formar parte de la bodega comarcal S.A.T. Tajinaste (Viña Donia y Miradero). En 2002, empieza con la bodega Viña Spinola, donde lleva hoy la dirección técnica.

En 2014, junto a Sole Hernández (copropietaria), inicia su andadura como viticultor y bodeguero de Viñedos y Bodega Generación 74, un proyecto familiar impulsado, en gran medida, por la pasión e ilusión que han puesto en el proyecto de lograr obtener lo mejor de dos hectáreas de viñedos con más



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

de 80 años de vida, de secano y situados a 650 metros sobre el nivel del mar, entre las que se encuentran diferentes variedades de uva autóctonas, como el albillo, vijariego blanco y el listán blanco

ASPROCAN RECOGE 2.000 KILOS DE RESIDUOS AGRARIOS EN LA GOMERA Y EL HIERRO

La Asociación de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) llevó a cabo esta semana la Campaña de Recogida de Residuos Agrarios en La Gomera y El Hierro. Con ella se han recogido un total de más de 2.000 kilos de productos fitosanitarios, incluyendo líquidos y sólidos, así como envases vacíos acumulados durante el año.

Esta campaña se enmarca dentro del plan de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias de promover las buenas prácticas en la gestión de los residuos agrarios y ayudar a los agricultores a gestionar los residuos agrarios peligrosos. Estos residuos, por sus características, deben ser recogidos y procesados por gestores autorizados.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO DESTINA MÁS DE 720.000 EUROS PARA AUMENTAR LA CAPACIDAD DE RIEGO AGRÍCOLA EN LA OROTAVA

La Orotava/ El Consejo de Gobierno aprueba un convenio de colaboración para promocionar productos agroalimentarios en partidos de baloncesto.

El Consejo de Gobierno, celebrado ayer [martes 12], bajo la presidencia de su titular Carlos Alonso, aprobó destinar más de 724.000 euros a la obra de impermeabilización de la Balsa de Aguamansa, en La Orotava; una actuación



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 permitirá incrementar su capacidad de almacenamiento de agua de riego. Se realizarán labores de impermeabilización porque se producen descensos de los niveles del agua muy superiores a los provocados por la evaporación, por lo que el embalse se queda prácticamente inhabilitado para una determinada altura del agua.

También dentro del Área de Agricultura, el Consejo aprobó encomendar a la empresa TRAGSA la ejecución de las obras de los accesos al Ecomuseo de El Tanque, en una primera fase. El presupuesto global asciende a más de 195 mil euros. Asimismo, se encomendó también a la misma empresa una actuación de mejora y pavimentación de la pista de acceso al Caserío Las Fuentes, en Guía de Isora, por 1.156.633 euros, que se financia en tres anualidades. Las obras se realizarán en 14 meses. El Consejo de Gobierno ratificó también distinguir los premios AGROJOVEN 2016, que reconocen proyectos empresariales vinculados al medio rural de la Isla que hayan sido promovidos por jóvenes. En concreto, los ganadores de esta edición son, como iniciativas empresariales, Tenerifefresh y Granja El Gorito; y como idea empresarial, el reconocimiento recae en Ángel Amaro Martín, por la producción ecológica de frutas, hortalizas, cereales y setas por el proyecto Alados. Por último, dentro del ámbito agrícola, se aprobó un convenio con la entidad Cantera base 1939 Canarias para la promoción de productos agrícolas y agroalimentarios mediante el patrocinio publicitario deportivo por importe de 120.000 euros; en concreto, en partidos de baloncesto.

En lo referente al área de Proyectos Estratégicos, el Consejo dio el visto bueno a una nueva fase del proyecto de ejecución de la remodelación de la plaza de España de la capital tinerfeña y su entorno; una obra de urbanización que comprende la franja de suelo ocupada por la Vía Litoral y el túnel del servicio de Puerto. Estos trabajos, con un plazo de ejecución de 2 años, tienen un presupuesto de 4,9 millones de euros. Dentro del área de Política Territorial, el Consejo de Gobierno aprobó la contratación del servicio para la realización del estudio de capacidad de acogida de los Parques Rurales de Anaga y Teno, con el objeto de obtener, complementar y actualizar la información sobre distintos aspectos que deben ser tenidos en cuenta, y servir de base para la ordenación de los espacios naturales protegidos de Tenerife, entre los cuales se encuentran los parques rurales de Anaga y Teno. El presupuesto del estudio es de 63.789 euros. En la misma línea, el Consejo de Gobierno también ratificó el contrato de servicio para la evaluación del riesgo por movimientos de ladera en 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

espacios naturales protegidos de Anaga, Teno y Costa de Acentejo, por un presupuesto de 56.560 euros. Asimismo se aprobó un segundo contrato de servicio para la realización del estudio de capacidad de acogida de los parques rurales de Anaga y Teno con un presupuesto de 63.789 euros. En lo que respecta a Carreteras, el Consejo de Gobierno aprobó dos actuaciones de mejora vial: en señalización horizontal en la red de carreteras de la Isla, por 478.285 euros; y la adjudicación para la rehabilitación superficial del firme y mejora de drenaje en la TF-625, entre los puntos kilométricos 0 y 5,9, en Arico, por más de 310 mil euros. Por último, se da por recibida y se aprueba la certificación final de la rehabilitación superficial del firme de la carretera TF-152 entre los puntos kilométricos 4,8 y 7,5, en Tacoronte.

Dentro del área de Medio Ambiente, se aprueba el convenio de colaboración con Red Eléctrica de España SAU para la ejecución del proyecto "Bosque de Red Eléctrica" mediante la reforestación y restauración ambiental de varias parcelas de naturaleza rústica, propiedad del Cabildo de Tenerife, ubicadas en el Parque Natural de Corona Forestal dentro del paraje conocido como Chajaña, en el término municipal de Arico. En lo relativo al área de Acción Exterior, el Consejo dio cuenta de la aprobación de 7 proyectos liderados por el Cabildo en la Primera Convocatoria del Programa de Cooperación Territorial INTERREG MADEIRA-AZORES-CANARIAS (MAC) 2014-2020. El montante global de fondos Feder obtenido asciende a más de 6 millones de euros.

CANARIAS AHORA:

TEJEDA, A LA CABEZA DE LAS 7 MARAVILLAS RURALES DE ESPAÑA 2016 DE TOPRURAL

El pueblo grancanario ha sido elegido por los más de 35.000 votos recogidos en la votación para elegir la Maravilla Rural del año





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

El municipio de Tejeda, uno de los más bonitos de España y ahora Maravilla del Mundo

Tejeda (Gran Canaria), Setenil de las Bodegas (Cádiz), Frigiliana (Málaga), Hervás (Extremadura), Sigüenza (Guadalajara), Morella (Castellón) y Ochagavía (Navarra) son las 7 Maravillas Rurales de España 2016, según los más de 35.000 votos recogidos en la votación para elegir la Maravilla Rural del año, elaborada por el buscador de alojamientos rurales Toprural.

La entrega de premios se ha celebrado este jueves en el Florida Retiro Park de Madrid a la que han asistido representantes de 13 municipios candidatos a las 7 Maravillas Rurales. El periodista Paco Nadal ha sido el encargado de desvelar los nombres de las siete localidades elegidas por los viajeros rurales que ostentarán el título durante un año.

El director general para el sur de Europa de la compañía, Juan Carlos Fernández, mostró su satisfacción por la celebración de la quinta edición de esta iniciativa que nace "fruto de la pasión por el turismo rural con el objetivo de promocionar las bellezas naturales de España".

En su opinión la implicación de los municipios candidatos ha sido clave para la difusión y el éxito de este concurso y supone un importante compromiso con la promoción del turismo rural en nuestro país.

Canarias encabeza la lista

El municipio grancanario de Tejeda ocupa el primer puesto de las 7 Maravillas Rurales con el 17% de los votos. El segundo puesto este año es para Setenil de las Bodegas (Cádiz), que alcanza esta posición con el 9,8%, mientras que Frigiliana, ubicada en la provincia de Málaga, se sitúa en tercera posición recibiendo el 8,9% de los votos.

Los municipios de Hervás, Cáceres, y Sigüenza en Guadalajara, ocupan la cuarta y quinta posición respectivamente, con el 7,2% y 7,0% de los votos. Cierran la lista de las 7 Maravillas Rurales 2016 Morella (Castellón) en el sexto lugar con el 6,2% de los votos y por último Ochagavía, municipio de Navarra (6,0% de los votos).

Gracias a los votos obtenidos por Tejeda, Gran Canaria se convierte en la primera isla española en tener un municipio entre las 7 Maravillas Rurales.



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

Por su parte Andalucía se convierte en esta edición en la comunidad autónoma que más maravillas rurales aporta a las siete finalistas. Setenil de las Bodegas y las Frigiliana, destacan entre los viajeros rurales que con sus votos han decidido que estos dos municipios andaluces, ocupen el segundo y tercer puesto, respectivamente.

Los viajeros que han participado en la votación para elegir a las 7 Maravillas Rurales entre las 20 candidatas, han optado en su mayoría por municipios situados en el centro y sur de la península. Así destacan, Setenil de las Bodegas y Frigiliana (Andalucía), Tejeda (Canarias), Hervás (Extremadura) y Sigüenza (Castilla la Mancha).

CANDIDATAS DESTACABLES

Por otra parte, hay otros espacios rurales que, a pesar de no haber conseguido una posición dentro de las 7 Maravillas Rurales 2016 han contado con un destacable número de votos por parte de los viajeros: La Alberca (Salamanca), con el 5,13%, Bárcena Mayor (Cantabria), con un total de 4,74% votos, Lastres, (Asturias), el 4,59% y Muxía en A Coruña con el 3,25% de los votos.

Todas las localidades premiadas agradecieron al buscador de alojamientos su apoyo a la promoción del turismo rural en España y destacaron cada uno de ellos sus riquezas naturales, patrimoniales y gastronómicas invitando a todos los turistas a ir a conocerlas "de primera mano".

EL SEPRONA DENUNCIA UNAS OBRAS EN LA CASA DEL PRESIDENTE DEL CONSEJO DEL VINO, EN LA GERIA

En una inspección, a solicitud del Juzgado de instrucción número 1 de Arrecife, se detectó que se estaban llevando a cabo esas obras del alijbe, a unos veinte metros de la casa, y tramitó la denuncia

Saúl García



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

Casa del presidente del Consejo regulador del vino de Lanzarote, Rafael Morales. DIARIO DE LANZAROTE



El Servicio de protección de la Naturaleza (Seprona) de la Guardia Civil denunció el pasado mes de junio la realización de unas obras en la casa del presidente del Consejo regulador del vino de Lanzarote, Rafael Morales.

La casa está en el camino de Diama, detrás de Bodegas Suárez, en La Geria. Morales había pedido, a través de la sociedad Morcalanz, una licencia para rehabilitar almacenes, bodega y lagar. El Cabildo le dio la licencia pero informó desfavorablemente, desde el Servicio de Patrimonio y de Medio ambiente, sobre otra obra, que consistía en hacer un aljibe.

En una inspección, a solicitud del Juzgado de instrucción número 1 de Arrecife, el Seprona detectó que se estaban llevando a cabo esas obras del aljibe, a unos veinte metros de la casa, y tramitó la denuncia, por una infracción contra la Ley del territorio al llevar a cabo obras sin la licencia oportuna.

LA NOCHE DE LOS VINOS REGRESA A VALSEQUILLO

El evento tendrá lugar el próximo 25 de noviembre a partir de las 20:00 horas con el objetivo de promocionar los productos del municipio grancanario El Diario Agrícola

Valsequillo acogerá el próximo 25 de noviembre a partir de las 20.00 horas *La Noche del Vino*, un evento que servirá de promoción de los vinos Denominación de Origen del municipio y de algunas otras bodegas de Gran



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

Canaria, que estarán acompañadas con tapas elaboradas por restaurantes de la zona.



Cartel de la noche de los vinos en Valsequillo.

El acto tendrá lugar en la plaza de San Miguel de Valsequillo y sus alrededores, donde se instalarán decenas de carpas en las que los asistentes podrán consumir una tapa y una copa de vino a un precio simbólico

Entre las bodegas de Valsequillo que destacan estará Viña Cantera, Mogarén, Mayor y Monzón, y El Troncón, las cuales promocionarán sus manjares, asimismo, con el fin de amenizar la actividad, el consistorio valsequillero ha diseñado una velada en la que destaca un concierto dentro del Teatro Cronista Oficial Jacinto Suárez Martel a cargo de *NonTrubada*.

ASPROCAN RECOGE 2.000 KILOS DE RESIDUOS AGRÍCOLAS EN LA PALMA Y EL HIERRO

En la campaña, que ha sido totalmente gratuita para los agricultores, se han recogido residuos líquidos y sólidos así como envases vacíos acumulados durante el año

La Asociación de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN) ha recogido más de 2.000 kilos de productos fitosanitarios durante la campaña de recogida de residuos agrarios en La Gomera y El Hierro.



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 imagen, un vertido de residuos plataneros.

En la campaña, que ha sido totalmente gratuita para los agricultores, se han recogido residuos líquidos y sólidos así como envases vacíos acumulados durante el año.

Una nota de Asprocan indica que esta campaña desarrollada en diversas ocasiones durante los últimos años, se enmarca dentro del plan de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, para promover las buenas prácticas en la gestión de los residuos agrarios y ayudar a los agricultores a gestionar los residuos agrarios peligrosos.

Explica que estos residuos, por sus características, deben ser recogidos y procesados por gestores autorizados, ya que se trata de materiales peligrosos sujetos a una normativa específica.

Para facilitar su correcta gestión, Plátano de Canarias organiza periódicamente esta campaña de recogida, con un procedimiento, que, según la Asociación, permite mejorar la actividad del campo y preservar la conservación del medio ambiente.

En las últimas campañas realizadas en cinco islas se han recogido más de 13.000 kilogramos de productos fitosanitarios.

En la realizada anteriormente en La Palma, Tenerife y Gran Canaria, se recogieron 8.184 residuos líquidos y 2.989 sólidos, así como 188 metros cúbicos de envases vacíos.



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

SAN BORONDÓN:

GRAN CANARIA AYUDA CON 20.000 EUROS A AGRICULTORES Y GANADEROS QUE REALICEN TÉCNICAS EXPERIMENTALES O INNOVADORAS



SB-Noticias.- Los agricultores y ganaderos que ejecuten proyectos experimentales o innovadores y compartan sus resultados con el Cabildo de Gran Canaria podrán solicitar ayuda económica a través de la subvención de 20.000 euros aprobada por la Corporación para estas entidades colaboradoras.

La subvención, que en esta edición el Cabildo ha incrementado en 3.000 euros respecto al año pasado, está abierta a todas las explotaciones ganaderas o agrícolas de la Isla que realicen actividades de estudio o prueba cuyos resultados sean de interés para el Sector Primario, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.

Las entidades participan, de esta forma, en la realización y divulgación de actividades y técnicas experimentales o innovadoras en los ámbitos de trabajo de la Granja Agrícola del Cabildo, así como en los Servicios de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero.

Entidades que han colaborado con la Consejería han planteado proyectos como probar nuevas variedades de cultivo del almendro en zonas de la Isla no exploradas para este producto, ensayos con frutos no introducidos a



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

escala comercial como el maracuyá y análisis de gasto de una explotación de pollos ecológicos.

La ayuda económica deberá estar destinada a la adquisición de material fungible no inventariable y gastos corrientes necesarios para el desarrollo de la actividad, como compra de semillas, plantas, árboles, animales para experimentación y equipos.

La cantidad máxima que podrá ser subvencionada será de 2.500 euros por explotación y las propuestas podrán optar al 100 por cien del importe planteado excepto en el caso de que el montante total no sea suficiente para abarcar la totalidad del último proyecto aprobado.

Los interesados pueden presentar sus solicitudes hasta el 26 de noviembre en el Registro General del Cabildo de Gran Canaria y en los registros de las Agencias de Extensión Agraria.

ABC CANARIAS:

VÍDEO: GORILAS QUE DISFRUTAN COMIENDO GOFIO CANARIO

El gofio está presente en el 83% de los hogares de las islas

R.L.P. -

Curiosa imagen de gorilas captada esta semana por Loro Parque en Tenerife. Los gorilas disfrutando con el gofio de las islas Canarias. "Muchos zoos de otras partes del mundo nos lo piden para alimentar a sus gorilas", afirma la fundación canaria que tiene proyectado un acuario en Las Palmas capital. El gofio está presente en el 83% de los hogares canarios, de acuerdo con los datos del Gobierno de Canarias.

Se trata de un alimento que viene de la época prehispanica. Los aborígenes isleños preparaban con granos de cebada y otros cereales que, ligeramente tostados, molían en molinos de piedra manuales. Ese producto fue denominado por los aborígenes "Gofio" o "Ahoren", aunque sólo se ha preservado el primer vocablo.

Con la conquista de Canarias varió el uso de las materias primas. Primero con la introducción del trigo y, posteriormente del maíz, momento en 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

que comienza el abandono del gofio de cebada, aunque todavía se sigue utilizando.

En Canarias se producen unas 5.682 toneladas. Más de la mitad (55%) del gofio es de millo, seguido del de trigo (19%), mezcla de ambos (14%) y mezcla de cereales (12%). El 71% de la producción total elaborada en Canarias se destina al mercado local (cada isla), distribuyéndose el resto (29%) prácticamente en igual porcentaje a los mercados regional e internacional.

En el archipiélago, los molinos realizan más de la mitad de sus ventas a supermercados (57%), cerca una cuarta parte (24%) directamente al consumidor y el resto (19%) a tiendas tradicionales de alimentación.

EL APURÓN:

LAS CUEVAS QUE SABEN A QUESO

La granja Las Cuevas de Puntagorda no para de recibir premios con sus quesos y uno de sus secretos es que se elaboran y maduran precisamente en cuevas

DIGNA MARTÍN



Queso Las Cuevas de Puntagorda.

El Queso Las Cuevas que se elabora en Puntagorda es un manjar y los premios que está cosechando en concursos como el World Cheese Awards 2016, uno de los más importantes del mundo, o el de Cincho, por citar los dos últimos, no son por casualidad sino que vienen a reconocer la calidad y exquisitez de un buen producto.



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 responsable de la explotación ganadera y quesera familiar que lo produce, el joven ganadero Albert Gil Pérez, reconoce que “estos premios para nosotros suponen un gran reconocimiento al trabajo que estamos realizando”, puesto que en ambos concursos había catadores y un montón de quesos, más de 3.000 en el primero, y unos mil en el Concurso Internacional de Queso Premios Cincho.

Unos premios que reconocen el esfuerzo pero que también tienen repercusión en las ventas y de hecho “algún distribuidor de la Península ya nos ha llamado y aquí quien no lo haya probado nunca y oye que nos dan un premio se anima a probarlo, luego le puede gustar o no pero le da la oportunidad de probarlo”, indicó Albert.

El Queso Las Cuevas de momento solo se vende en la Isla pero no es descartable que se pueda mandar fuera, puesto que interés hay en el producto. “Desde que nos dieron el premio Cincho un distribuidor se puso en contacto con nosotros. De momento no hemos cerrado ningún acuerdo pero se pusieron en contacto con nosotros”, aseguró el joven.



A base de trabajo y constancia, este ganadero, que junto con sus padres ha sabido elevar el producto a un gran nivel de excelencia, ha ido ampliando los puntos de venta (él mismo se encarga de la distribución) que antes tenían limitado a los SPAR y ahora ya se puede comprar el queso también en los Hiperdinos de la Isla y en los centros *pequeñitos* de siempre (en Casa Orribo en el Mercado de Santa Cruz de La Palma, en Artesanía La Molina, Conepahi en el Llanito, el Rincón de la Fruta y el supermercado La Vera en Los Llanos 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

en Tijarafe en La Cooperativa la Prosperidad y en el supermercado San Antonio), lo que ha sido posible porque cuentan con una mayor cabaña.

“Muchos clientes nos decían que no conseguían nuestros quesos y por eso decidimos ampliar y también porque subimos la producción bastante”, indica Albert que espera cerrar el año con una producción de 300 kilos diarios de queso. Ahora mismo están en la mitad porque los animales están empezando a parir, pero cree que el reto se puede alcanzar. Entre cabras y ovejas tienen más de 900 animales, lo que hace que sea la granja más grande de la Isla.

Hasta ahora todo lo que producen lo venden. Los meses de abril y mayo es cuando, explica Albert, a todos los productores les suele quedar algo, pero “ese queso se madura y luego se vende en verano y principios de invierno, así que en estos momentos no tenemos nada y no nos alcanza la producción”. A diferencia de otras explotaciones, tienen parideros todo el año, y siempre intentan tener la mínima cantidad por lo menos para atender los encargos. “Es complicado, dijo el ganadero, supone más trabajo y tienes que tener pasto sembrado todo el año, tienes que tener varios lotes de animales y cubriciones varias veces”.



Ampliando la granja

El negocio familiar va bien pero Gil, que es ingeniero Agrícola de formación, tiene claro que es importante mejorar cada día y por eso no para de hacer cosas para seguir creciendo. En estos momentos, están finalizando las obras de ampliación de la explotación. “Tenemos la ampliación de la granja con una nave de 400 metros cuadrados y el almacén se ha ampliado con casi 200 metros más, lo mismo que la quesería con otros 200 metros”.



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

Con esta actuación, lo que pretende es que haya condiciones mejores para el personal y para los animales y poder producir más cantidad, mejor calidad con menos esfuerzo. Y siempre el queso madurado de forma natural en cuevas, “las ampliaciones se han hecho y se hizo una zona de maduración dentro de cuevas” que es lo que le da el toque especial a los quesos. “Yo siempre he dicho -afirma Gil Pérez- que el toque se lo da lo primero la mano, lo segundo la alimentación de los animales con nuestros propios forrajes y pastos en la zona, y que es elaborado y madurado en cuevas”.