



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

## JUEVES 8 DE DICIEMBRE DE 2016

### EL DÍA:

## LA NUEVA DESALADORA DE GRANADILLA DARÁ SERVICIO A 56.000

## PERSONAS Y A LA AGRICULTURA



Las autoridades recorren las instalaciones inauguradas./Cedida

La nueva desaladora de agua de mar de Granadilla de Abona, que ha sido inaugurada hoy, dará servicio a una población de 56.000 personas e incrementará los recursos de riego para la agricultura de la comarca.

Así se puso de manifiesto en el acto inaugural de la desaladora, en el que han participado el delegado del Gobierno en Canarias, Enrique Hernández Bento, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, y el alcalde de Granadilla, José Domingo Regalado.

La nueva desaladora ha sido financiada con fondos del Gobierno central y la Unión Europea, dentro del convenio de obras hidráulicas suscrito con el Gobierno de Canarias, y su gestión corresponderá al Cabildo de Tenerife.



**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 desaladora está situada en una parcela de 18.000 metros cuadrados en el Polígono Industrial de Granadilla, parte de un proyecto básico inicial aportado por el Consejo Insular de Aguas de Tenerife y sus obras han sido contratadas y ejecutadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

La construcción de la desaladora, el depósito de cabecera y la primera fase de la conducción de transporte -hasta Arico y San Isidro- han supuesto una inversión de 29 millones de euros, financiados con fondos Feder y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

A esta cifra hay que añadir unos ocho millones adicionales correspondientes a otras obras complementarias que está ejecutando el Cabildo de Tenerife.

Las obras que se han entregado incluyen la instalación desaladora conectada a la red eléctrica, la elevación de sus aguas hasta un depósito de 10.000 metros cúbicos a la cota 203 y la distribución de sus aguas hasta Arico y San Isidro.

La instalación utiliza la tecnología de ósmosis inversa y tiene una capacidad de producción diaria de 14.000 metros cúbicos.

Se trata de la tercera gran desaladora de agua de mar de gestión pública que entra en funcionamiento en la isla de Tenerife, después de la de Adeje-Arona y la de Santa Cruz de Tenerife. La cuarta será la de Fonsalía, Guía de Isora, ya terminada y actualmente en periodo de pruebas.



**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 delegado del Gobierno aseguró que el diálogo y la colaboración siempre derivan en beneficio para la ciudadanía, como es el caso de la infraestructura inaugurada.

Narvay Quintero destacó la importancia de la nueva desaladora para los agricultores del sur de la isla, ya que permitirá incrementar el agua para uso agrícola y reducir la presión que la población y el turismo ejercen sobre la misma.

Carlos Alonso subrayó que la desaladora de Granadilla es de máxima importancia para el sur de la isla.

José Domingo Regalado destacó que la comarca recibirá agua desalada de calidad, lo que permitirá reducir la presión sobre los acuíferos.

## **LA PROVINCIA:**

### **SALTEADOS DE MANZANA**

Nueve restaurantes se suman a las jornadas gastronómicas de Valleseco que llevan esta fruta como ingrediente y la sidra como complemento

Javier Bolaños





**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

Valleseco homenajea a su fruta estrella. Nueve restaurantes elaboran unos 82 platos y pinchos que incluyen la manzana reineta en su receta, dentro de las Jornadas Gastronómicas en las que acapara hasta el domingo un gran protagonismo el nuevo botellín de sidra gasificada. Las cartas de los establecimientos incluyen desde la garbanzada con manzana confitada, denominada 'garmanzana', hasta el hígado salteado con pasas y manzana.

Solomillo de cerdo con compota de manzana y col roja, croquetas de manzana y piñones, chorizo a la sidra, crema de berros y manzana con sus picatostes, salteado de morcilla y manzana, carrilleras con milhojas de papa y manzana, y conejo a la sidra con manzana salteada. Estos son algunos de las 82 variedades de platos que pueden degustar los comensales que visitan Valleseco estos días aprovechando sus Jornadas de la Manzana y la Sidra. La iniciativa ha conseguido que el municipio haya multiplicado las visitas de forma inusual en estas fechas, según reconocen responsables de los negocios participantes.

Los bares ofrecen pinchos con un botellín de sidra gasificada elaborado por la empresa municipal al precio conjunto de tres euros, mientras los restaurantes han diseñado una carta especial. Pero todos con la manzana reineta como complemento obligatorio.

Manuel Ponce, propietario del bar La Herradura, tiene como uno de sus principales reclamos las croquetas, que elabora con bechamel, cebolla y la añadidura de la manzana molida, "que le da un sabor exquisito". Entre sus pinchos se incluye el solomillo de pollo, y la morcilla, servidos sobre una base de pan y miel.

"Antes la manzana sólo se comía como una fruta de temporada en Valleseco y el resto se daba los animales, pero ahora se pueden preparar muchos platos y se usa para compotas y la sidra, por lo cual se aprovecha todo", según Ponce, que lleva cuatro décadas en el negocio de la hostelería en el pueblo.



**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

José Macías, dueño de El Rinconcito Canario, situado en el barro de Lanzarote, ha reunido una quincena de platos con sus postres especiales para estos días especiales. Y una de sus estrellas es el pato, que elabora con un toque de decoración especial. En una de sus mesas se encuentra el tinerfeño Juan Carlos Afonso, que tenía en su agenda estas degustaciones durante su estancia.

En las jornadas participan Los Arcos de La Laguna, Balcón de Zamora, Valleseco, Rinconcito Canario, Hermanos Santana y los Rubios; los bares La Herradura y Mi Cielo; y la cafetería del mercado ecológico EcoValle. Y el Ayuntamiento ha realizado una gran campaña de difusión en los núcleos turísticos, logrando que muchos extranjeros hayan pasado por los locales para degustar estos platos.

De forma complementaria, el domingo tendrá lugar una feria de artesanía en Lanzarote, que pretende animar las jornadas y mostrar la artesanía local.

## **EL GOBIERNO DE CANARIAS SACA A CONCURSO EL MUSEO DEL AGUA DE INGENIO**

El lugar contará en un futuro con un total de diez zonas expositivas distribuidas en cuatro inmuebles

El futuro Museo del Agua y del Azúcar de Ingenio está cada día más cerca de convertirse en una realidad palpable. La Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias sacará en breve a concurso una primera obra valorada en aproximadamente 170.000 euros, en la que se incluirá no sólo la adecuación del espacio (instalaciones eléctricas, adaptación a la normativa y códigos técnicos), sino también la dotación museística.



**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 Museo del Agua y del Azúcar contará en un futuro con un total de diez zonas expositivas distribuidas en cuatro inmuebles (dos molinos, una casa con granero y una casa tradicional) y la zona oeste del parque Néstor Álamo. El museo ofrecerá un amplio abanico de datos históricos relacionados con el relevante papel del agua en el municipio, así como de la obtención del azúcar. Contará con salas destinadas a explicar la importancia del agua desde los ritos prehispánicos para la petición de lluvia hasta los modernos sistemas de fabricación de agua potable, pasando por todo lo que se desarrollaba en torno a este elemento.

El director general de Infraestructura Turística, Héctor Suárez, acudió a Ingenio para coordinar la iniciativa con el alcalde de la villa, Juan Díaz. Tras celebrar una reunión de trabajo junto a técnicos de ambas administraciones, los responsables políticos recorrieron el casco antiguo de Ingenio, visitando la ruta que albergará el citado museo.

La intención de la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes, tal y como explicó Suárez, es trabajar de forma conjunta con el Ayuntamiento para que estas instalaciones se pongan cuanto antes a disposición de residentes y visitantes. El consistorio espera que la ruta completa pueda estar terminada en un plazo de 3 a 5 años.

## **DIARIO DE AVISOS:**

### **LA COMARCA DE ABONA ACABA CON SU HISTÓRICO PROBLEMA DE ESCASEZ DE AGUA**

JUAN CARLOS MATEU

Las autoridades brindan tras el acto de inauguración celebrado en la planta de procesamiento. Foto: Sergio Méndez

Dice el refrán que brindar con agua trae mala suerte, aunque motivos no faltaron para celebrar, por un lado, la inauguración de la desaladora de Granadilla, que abastecerá la franja costera de la comarca de Abona, 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

por otro, la cesión de la planta desde el Gobierno de Canarias, encargado de su construcción, al Cabildo, responsable de su explotación. El acto, que se celebró en la nave principal de procesamiento, estuvo presidido por los representantes de las tres administraciones públicas implicadas en el proyecto: el delegado del Gobierno, Enrique Hernández Bento; el presidente del Cabildo, Carlos Alonso, y el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero. El elenco de autoridades lo completaba el alcalde de Granadilla, José Domingo Regalado.

La nueva estación, que ha supuesto una inversión de 30 millones de euros, a cargo de los fondos Feder de la Unión Europea y del convenio de Obras Hidráulicas Canarias-Estado, abastecerá a 70.000 personas que residen en los municipios de Arico, San Miguel, Arona y Granadilla; concretamente en los núcleos de Las Listadas, Abades, El Porís, San Isidro, El Médano, Las Chafiras, Las Galletas, Golf del Sur, Amarilla Golf, San Blas y Los Abrigos; aunque a la población fija de estas localidades hay que añadir las más de 8.000 camas alojativas que están en servicio.

La capacidad inicial de producción es de 14.000 metros cúbicos diarios, aunque la estructura de la planta -por módulos- permitirá en el futuro su ampliación hasta cuadruplicar la cantidad de agua potable, llegando hasta los 42.000 metros cúbicos cada día, lo que permitiría atender a una población de 168.000 habitantes. De esta manera se hace frente a la demanda de una de las zonas de mayor crecimiento de Tenerife y se reduce la presión sobre los recursos hídricos subterráneos de la Isla.

Además de un recorrido por las instalaciones, los asistentes tuvieron la oportunidad de ver un vídeo explicativo con la puesta a punto de la estación y sus prestaciones, en el que se incidía en la "excelente calidad" del producto final y sus "costes competitivos". La infraestructura, que está conectada a la red eléctrica, está compuesta por una nave de procesamiento, que alberga el sistema de ósmosis inversa; nueve pozos (de los que siete ya están funcionando) equipados con bomba sumergible para el primer filtrado natural del agua; una planta de mineralización parcial y otra de depósito, con capacidad para 7.000 metros cúbicos del que aspiran dos bombas para elevar agua producida hasta un gran depósito de cabecera situado a cuatro kilómetros y a 203 metros de altura.





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 nueva desaladora está situada en una parcela de 16.000 metros cuadrados en el Polígono Industrial de Granadilla. Foto: Sergio Méndez  
En el turno de intervenciones, Hernández Bento destacó el “compromiso” del Gobierno de España con una obra que, recordó, fue declarada de interés general y que salió adelante en un momento de restricciones económicas. Por su parte, el consejero Narvay Quintero subrayó que la desaladora permitirá que el sector primario tenga más recursos disponibles en los acuíferos del Sur y pidió al Estado la misma sensibilidad en el nuevo convenio sobre obras hidráulicas que ya se negocia entre los Gobiernos central y canario.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, señaló que la infraestructura representa un ejemplo de coordinación entre tres administraciones –“cuando se quiere, se puede”, dijo- y destacó que permitirá “rebalancear” los recursos hidráulicos en esta zona de la Isla. El alcalde, José Domingo Regalado, afirmó que la planta desaladora realza, aún más, la importancia de Granadilla de Abona como municipio “llamado a convertirse en el motor económico de la Isla y de Canarias en las próximas décadas” por su potencial “industrial, turístico y agrícola”. En el acto también estaban presentes, entre otros, el director general de Aguas, Juan Ramón Felipe; el consejero insular Manuel Martínez y el exalcalde de Granadilla Jaime González Cejas.

### **¿En qué consiste la tecnología de ósmosis inversa?**

La nueva desaladora, la tercera de gestión pública en la Isla, después de la de Adeje-Arona y Santa Cruz, funciona las 24 horas y utiliza la tecnología de ósmosis inversa. Este método consiste en membranas desarrolladas en el interior de un cilindro por el que circula el agua de mar a alta presión (60 atmósferas). El material permeable tiene forma de bolsa y llega hasta un conducto central. El 40% del caudal traspasa las membranas y entra en la bolsa. En su interior, un separador impide el contacto y facilita la circulación del agua osmotizada hacia el conducto central, almacenándose en un





**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

depósito, previa mineralización. El agua rechazada acumula toda la sal y se devuelve al mar a través de un emisario de 225 metros de longitud.

## CANARIAS 7:

### **MOYA ACOGERÁ ESTE SÁBADO LAS XXIV JORNADAS MICOLÓGICAS DE GRAN CANARIA**

La Villa de Moya acogerá este sábado la vigésimo cuarta edición de las Jornadas Micológicas de Gran Canaria, en la que habrá ponencias sobre las setas comestibles y tóxicas que se encuentran en los montes de la isla, además de recomendaciones para identificarlas y recolectarlas.



Un comunicado del Ayuntamiento de Moya destaca que se trata de una práctica en expansión en Gran Canaria, en la que, llegado otoño y las precipitaciones, cada vez más personas se aventuran al monte a buscar hongos y setas, una tarea para la que es fundamental contar con los conocimientos básicos que ofrecerá este evento.

Las jornadas, que organiza desde el año 01988 la Sociedad Micológica de Gran Canaria, cuenta en esta ocasión con la colaboración con del Consistorio norteño, que sede su Casa de la Cultura entre las 17.30 y las 19.15 horas.

El concejal de Desarrollo Local, Agricultura y Ganadería de Moya, Santiago Santana, asegura que el municipio se siente honrado con acoger una actividad que permitirá a los amantes de la micología "ampliar los conocimientos sobre las setas" y para que las personas que se inician "sepan diferenciar qué hongos son comestibles y cuáles no sin correr riesgo".



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

"Apostamos desde hace años por este producto e, incluso, creamos la marca Setas de Moya, de cultivo artesanal, que junto con la orografía y el clima del municipio es especialmente beneficioso para la proliferación silvestre de hongos", agrega el edil.

El presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria, Vicente Escobio, recuerda que en Gran Canaria existen unas 40 especies de setas comestibles, entre las que se encuentran los níscaros, los champiñones, los rebozuelos, las amanitas o diferentes tipos de boletus.

También la isla cuenta con otras 25 especies tóxicas, de las que ocho están identificadas como peligrosas, hasta el punto de que podrían llegar a ser mortales.

"Se trata de especies muy similares a las que se recolectan en Europa y resulta muy raro encontrar las venenosas y que, además, a las personas les dé por comérselas", asegura Escobio, quien añade que, en el caso de las tóxicas, como mal más grave hay "trastorno digestivo ligero y poco más".

Sin embargo, Vicente Escobio recuerda que en micología no existen normas para diferenciar las setas que son aptas para el consumo humano de las que no, ya que "la única manera fiable es su estudio y conocimiento, buscando en los libros, haciendo cursos, iniciarse con personas que ya tengan conocimientos y, sobre todo, tener cuidado, pues no es conveniente guiarse por un color o una forma".

Pese a que la orografía y el clima hacen posible que se desarrollen tanto especies propias de zonas atlánticas como mediterráneas y que la recolección es cada vez más frecuente, Escobio recuerda que en Canarias "hace veinticinco años nadie comía ni conocía las setas, no se las valoraban como producto comestible".

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### LA DESALADORA REDUCE A LA MITAD EL CONSUMO DE ENERGÍA

La nueva instalación empleará una técnica en la que se reutiliza la presión originada en el proceso del tratamiento del agua

Dalia Guerra



La nueva desaladora instalada en Granadilla de...

La desaladora Granadilla dará servicio a 56.000 personas y a la agricultura

La nueva desaladora ha sido financiada con fondos del Gobierno central y la Unión Europea

La nueva desaladora de agua de mar de Granadilla de Abona, que ha sido inaugurada, dará servicio a una población de 56.000 personas e incrementará los recursos de riego para la agricultura de la comarca.

Así se puso de manifiesto en el acto inaugural de la desaladora, en el que han participado el delegado del Gobierno en Canarias, Enrique Hernández Bento, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, y el alcalde de Granadilla, José Domingo Regalado.



**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 nueva desaladora ha sido financiada con fondos del Gobierno central y la Unión Europea, dentro del convenio de obras hidráulicas suscrito con el Gobierno de Canarias, y su gestión corresponderá al Cabildo de Tenerife.

La desaladora está situada en una parcela de 18.000 metros cuadrados en el Polígono Industrial de Granadilla, parte de un proyecto básico inicial aportado por el Consejo Insular de Aguas de Tenerife y sus obras han sido contratadas y ejecutadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

La construcción de la desaladora, el depósito de cabecera y la primera fase de la conducción de transporte -hasta Arico y San Isidro- han supuesto una inversión de 29 millones de euros, financiados con fondos Feder y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

A esta cifra hay que añadir unos ocho millones adicionales correspondientes a otras obras complementarias que está ejecutando el Cabildo de Tenerife.

Las obras que se han entregado incluyen la instalación desaladora conectada a la red eléctrica, la elevación de sus aguas hasta un depósito de 10.000 metros cúbicos a la cota 203 y la distribución de sus aguas hasta Arico y San Isidro.

La instalación utiliza la tecnología de ósmosis inversa y tiene una capacidad de producción diaria de 14.000 metros cúbicos.

Se trata de la tercera gran desaladora de agua de mar de gestión pública que entra en funcionamiento en la isla de Tenerife, después de la de Adeje-Arona y la de Santa Cruz de Tenerife.

La cuarta será la de Fonsalía, Guía de Isora, ya terminada y actualmente en periodo de pruebas.



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 delegado del Gobierno aseguró que el diálogo y la colaboración siempre derivan en beneficio para la ciudadanía, como es el caso de la infraestructura inaugurada.

Narvay Quintero destacó la importancia de la nueva desaladora para los agricultores del sur de la isla, ya que permitirá incrementar el agua para uso agrícola y reducir la presión que la población y el turismo ejercen sobre la misma.

Carlos Alonso subrayó que la desaladora de Granadilla es de máxima importancia para el sur de la isla.

José Domingo Regalado destacó que la comarca recibirá agua desalada de calidad, lo que permitirá reducir la presión sobre los acuíferos.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

## **VALLESECO CELEBRA EL AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES**



Valleseco/ La Biblioteca Municipal de Valleseco se suma a la conmemoración en 2016 del Año Internacional de las Legumbres con la muestra "Legumbres en la Memoria".



**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

Las legumbres son de manera exclusiva granos secos comestibles. Entre los más populares y abundantes se encuentran las lentejas, las habas, los frijoles, los guisantes, las alubias y los garbanzos. Este tipo de alimento es una importante fuente de proteínas de origen vegetal para la población mundial, e incluso para los animales.

Las legumbres han existido en la dieta del ser humano desde hace siglos, pero han perdido relevancia en los últimos años, porque el plato alimenticio se ha centrado más en las carnes. A raíz de ello, la Asamblea General de Naciones Unidas (ONU) proclamó el 2016 como el Año Internacional de la Legumbres.

En esta línea, el área de Cultura de Valleseco, que dirige el propio alcalde, Dámaso Arencibia, en colaboración de Esther Fresno y Gerard Latorre, han ideado una exposición titulada, "Legumbres en la Memoria", con la intención de acercar a todas las familias las posibilidades y beneficios en la salud de los granos. Una muestra que podrá ser visitada hasta finales del presente año, en la sala de exposiciones "Teodoro Cardoso León".

## **QUINTERO: "LA NUEVA DESALADORA DE GRANADILLA ES DE GRAN IMPORTANCIA TANTO PARA LA POBLACIÓN COMO PARA EL DESARROLLO AGRARIO"**



Granadilla de Abona/ El presidente del Cabildo de Tenerife indicó que esta infraestructura "nos lleva a concluir que vamos por buen camino para solucionar el tema de saneamiento en Tenerife en el marco de lo previsto en el Plan Hidrológico, que prevé una inversión de cerca de 256 millones de euros".



**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 alcalde de Granadilla destacó la importancia de la obra para la zona, ya que servirá de motor económico y social para la comarca, al ser una obra supramunicipal.

El delegado del Gobierno aseguró que el diálogo y la colaboración siempre derivan en beneficio para la ciudadanía, como es el caso de la infraestructura inaugurada.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado la importancia que la nueva desaladora de agua de mar Granadilla de Abona, entregada hoy por el Ejecutivo canario al Cabildo de Tenerife para su explotación, tiene para los agricultores del sur de la isla, ya que permitirá incrementar los recursos para uso agrícola en la zona de medianías y, en consecuencia, abaratar su coste, al reducir la presión que la población y el turismo ejercen sobre este bien limitado.

Durante la inauguración de esta instalación, Quintero indicó que además de esta planta, que ha supuesto una inversión de 29 millones de euros, su departamento prevé entregar próximamente otra desaladora en Tenerife, la situada en Guía de Isora, con un presupuesto de casi 16 millones de euros, y actualmente en fase de pruebas.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas señaló la importancia del convenio de obras hidráulicas con el Estado que ahora concluye, y añadió que su departamento ya trabaja con los cabildos en la elaboración de un nuevo documento que sirva de base para la negociación de un nuevo convenio.

Para el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, la infraestructura de Granadilla es de máxima importancia para el Sur de la Isla y "nos lleva a concluir que vamos por buen camino para solucionar el tema de saneamiento en Tenerife en el marco de lo previsto en el Plan Hidrológico que prevé una inversión de cerca de 256 millones de euros. Para ello ya hay proyectadas algunas infraestructuras".

"En este sentido cabe resaltar también el esfuerzo presupuestario que se está realizando desde la Corporación insular que en los presupuestos para 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

próximo año destina 20 M para el área de Aguas, de los que 16,7 son para infraestructuras hidráulicas, sin contar con las obras de saneamiento incluidas en el Plan de Cooperación Municipal. La depuradora del Valle de Güímar, y en otras estaciones en Fasnía y la Isla Baja, son otras de las actuaciones que queremos acometer y que permitirán además poner más cantidad de agua para los agricultores", añadió.

Por su parte, el alcalde de Granadilla, José Domingo Regalado, destacó la importancia que tiene esta depuradora para Granadilla "como motor económico y social de una comarca que recibirá agua desalada de calidad, lo que permitirá realizar una menor presión en los acuíferos".

El delegado del Gobierno en Canarias, Enrique Hernández Bento, quiso resaltar la importancia del diálogo y el consenso interadministrativo a la hora de planificar y ejecutar obras como la EDAM de Granadilla.

Esta planta, que se diseñó para satisfacer la demanda de la comarca de Abona y cubrir el descenso de los recursos hídricos subterráneos, permitirá garantizar el suministro a la población y mejorar la calidad del agua que reciben los usuarios. Además de abastecer a unos 56.000 habitantes, incrementará los recursos para el riego, de ahí su importancia para la agricultura. Será gestionada por el Cabildo de Tenerife través del Consejo Insular de Aguas, en colaboración, inicialmente con los ayuntamientos de Arico y Granadilla y, en el futuro, de San Miguel, Arona y Fasnía.

Esta instalación, situada en una parcela de unos 18.000 metros cuadrados en el Polígono Industrial de Granadilla, parte de un proyecto básico inicial aportado por el Consejo Insular de Aguas de Tenerife y sus obras han sido contratadas y ejecutadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

La construcción de la desaladora, el depósito de cabecera y la primera fase de la conducción de transporte -hasta Arico y San Isidro- han supuesto una inversión de 29 millones de euros, financiados con fondos FEDER y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en el marco del convenio en materia de aguas entre la Comunidad Autónoma y el Estado. A esta cifra hay que añadir unos ocho millones adicionales



**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

correspondientes a otras obras complementarias que está ejecutando el Cabildo de Tenerife.

Las obras que se han entregado incluyen la instalación desaladora conectada a la red eléctrica, la elevación de sus aguas hasta un gran depósito de 10.000 m<sup>3</sup> a la cota 203 y la distribución de sus aguas hasta Arico y San Isidro. El Cabildo de Tenerife será el responsable de explotarla a través del Consejo Insular de Aguas, reforzando así el suministro de agua potable actual a la zona costera y de medianías, supramunicipal comprendida entre los núcleos poblacionales de San Isidro-Aeropuerto-Los Abrigos por el sur, y Tajao- La Jaca por el norte. Esta infraestructura, que funciona durante las 24 horas del día, utiliza la tecnología de ósmosis inversa, que permite la producción de caudales de gran calidad, con capacidad para 14.000 m<sup>3</sup>/día. Los novedosos sistemas de recuperación de energía aumentan su eficiencia y reducen los costes de producción.

Ha sido construida con una estructura modular para facilitar su ampliación si fuera necesario, hasta los 42.000 m<sup>3</sup>/día, lo que permitiría el abastecimiento de unos 168.000 habitantes y haría posible que el suministro se extendiera a la zona costera y de medianías supramunicipal comprendida entre los núcleos poblacionales de Las Galletas por el sur, y El Porís- Las Eras por el norte.

La parcela donde se localiza también reúne las condiciones de ubicación idóneas para instalar equipos de energías renovables -fotovoltaica y eólica- que producirían en un futuro gran parte de la energía eléctrica consumida por la planta.

Se trata de la tercera gran desaladora de agua de mar de gestión pública que entra en funcionamiento en la isla de Tenerife, después de la de Adeje-Arona y la de Santa Cruz de Tenerife. La cuarta será la de Fonsalía, Guía de Isora, ya terminada y actualmente en periodo de pruebas.

Esta importante infraestructura, fruto de la experiencia técnica en desalación que existe en el Archipiélago, es una muestra de la fructífera colaboración y coordinación entre las administraciones públicas estatal, regional, insular y locales implicadas.



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

Obra principal y complementarias

El proceso de desalación incluye nueve pozos-sondeos para la captación de agua de mar bruta, de los que siete están equipados con bombas de 450 m<sup>3</sup>/h cada una, además de un pretratamiento con tres filtros de arena y tres filtros de cartucho, con su correspondiente dosificación de reactivos químicos. A ello se suma el proceso de desalación propiamente dicho con dos líneas gemelas para 7.000 m<sup>3</sup>/día cada una, con un bastidor con 511 membranas, bomba de alta presión para 332 m<sup>3</sup>/h., bomba booster para 478 m<sup>3</sup>/h., siete recuperadores de energía (cámaras isobáricas) y el correspondiente equipamiento auxiliar para el lavado químico y desplazamiento del interior de las membranas.

Completan la instalación un emisario submarino de evacuación de salmuera hasta la batimétrica - 8,00, un depósito de agua producto de 7.000 m<sup>3</sup> de capacidad del que aspiran dos bombas para elevar agua producida hasta un depósito de cabecera a la cota 203, dos bombas para elevar agua producida hasta un depósito para el Polígono Industrial de Granadilla a la cota 95, y otras dos bombas para elevar agua producida hasta un futuro depósito para Arico a la cota 115. El depósito de cabecera a la cota 203 tiene 10.000 m<sup>3</sup> de capacidad, y la alimentación eléctrica a la planta desaladora se efectúa a través de dos transformadores de 4.000 KVA, uno de reserva, y otros dos de 1.600 KVA.

Las obras complementarias, comprenden la conducción desde la EDAM de Granadilla hacia el este de 300 mm de diámetro y 2.440 m. de longitud, paralela a la autopista TF-1 y adosada a la conducción de transporte de aguas depuradas que proviene desde Santa Cruz de Tenerife, y se completa con la impulsión directa desde la EDAM por medio de una conducción de  $\Phi$  250 mm, hasta un nuevo depósito de 8.500 m<sup>3</sup> que estará situado a la cota 115 metros en la orilla de la carretera de El Río.

Estas actuaciones también comprenden la conducción desde la EDAM de Granadilla hasta el oeste hasta conectar con el futuro depósito de San Isidro, en conducción telescópica de  $\Phi$  500 y 6.700 m. de longitud y  $\Phi$  400 mm. y 80 m. de longitud, también paralela a la autopista TF-1 y adosada a la conducción de transporte de aguas depuradas que proviene desde Santa Cruz de Tenerife.

Además de dichas conducciones de transporte, se incluyeron en las obras complementarias, una serie de acciones que complementan las obras principales, entre las que destacan el postratamiento del agua producto mediante lechos de calcita (tecnología canaria); canalizaciones con dos tubos de polietileno DN-200 mm entre TF-1 y depósito de cabecera (como reserva



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

para futuros cables de comunicación); variadores de frecuencia para las bombas de alta presión, y una bomba de alta presión y bomba booster de reserva para los dos bastidores actuales.

## **TEGUESTE PROMOCIONA LAS LEGUMBRES CON SESIONES GASTRONÓMICAS A CARGO DEL CHEF ESTEBAN RODRÍGUEZ**



Tegueste/ El Ayuntamiento de Tegueste y el Mercadillo del Agricultor y Artesano de la Villa llevarán a cabo, este mes de diciembre, la última acción del programa "Tesoros Agroalimentarios", una iniciativa que busca descubrir y acercar las joyas alimentarias locales con el claro objetivo de poner en valor los productos agrícolas de la comarca y de la isla de Tenerife. Este mes de diciembre, el producto estrella serán las legumbres. En este sentido, se llevará a cabo una sesión gastronómica este sábado, día 10 de diciembre, a partir de las 12:00 horas en las instalaciones de "La Cocina de Aquí", y en la que se podrá experimentar con las elaboraciones que Esteban Rodríguez, jefe de cocina del Restaurante Compostelana Plaza del Puerto de La Cruz, reconocido chef caracterizado por la constante presencia del producto local en los fogones que ha dirigido y que fusiona la cocina tradicional con la creatividad.

Durante la sesión, denominada "Legumbres: joyas culinarias", Rodríguez ofrecerá al público asistente la posibilidad de disfrutar de varias degustaciones en forma de tapas preparadas con legumbres. Y todo ello acompañados de los vinos artesanales de Tegueste de la mano de la Asociación de Viticultores de la Villa de Tegueste (AVITE). Las tapas previstas por Rodríguez serán crema de Hummus de berros, Ensalada de germinados de lentejas y soja Dcorason con crema de queso



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

tierno Quesería Florida La Punta y vinagreta de naranjas, Moros y Cristianos 2.0, Judías pintas compuestas con conejo y Torta vilana/bilana con judías.

A esta actividad se le unirá el mismo día, pero a las 10:30 horas, una acción del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), dependiente del Cabildo Insular de Tenerife, que instalará un stand en el Mercadillo teguestero para dar a conocer a la riqueza e importancia de la biodiversidad agrícola local de la isla de Tenerife.

Tras abrir el baúl de los Tesoros Agroalimentarios en el mes de junio con las fresas, los berros en julio, la sandía en agosto, el aguacate en septiembre, y las pimientas y pimientos en octubre, y los bubangos, calabacines y calabazas en noviembre, diciembre es el mes dedicado a las legumbres en el Mercado del Agricultor de Tegueste.

La realización del amplio programa de Tesoros Agroalimentarios es posible gracias al Ayuntamiento de Tegueste y la colaboración del Cabildo de Tenerife a través del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y de la Red Canaria de Semillas (RCS).

## **CANARIAS AHORA:**

### **MOYA ACOGERÁ ESTE SÁBADO LAS XXIV JORNADAS MICOLÓGICAS DE GRAN CANARIA**

Habrán ponencias sobre las setas comestibles y tóxicas que se encuentran en los montes de la isla, además de recomendaciones para identificarlas y recolectarlas



Jornadas Micológicas en Moya CANARIAS AHORA



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 Villa de Moya acogerá este sábado la vigésimo cuarta edición de las Jornadas Micológicas de Gran Canaria, en la que habrá ponencias sobre las setas comestibles y tóxicas que se encuentran en los montes de la isla, además de recomendaciones para identificarlas y recolectarlas.

Un comunicado del Ayuntamiento de Moya destaca que se trata de una práctica en expansión en Gran Canaria, en la que, llegado otoño y las precipitaciones, cada vez más personas se aventuran al monte a buscar hongos y setas, una tarea para la que es fundamental contar con los conocimientos básicos que ofrecerá este evento.

Las jornadas, que organiza desde el año 01988 la Sociedad Micológica de Gran Canaria, cuenta en esta ocasión con la colaboración con del Consistorio norteño, que sede su Casa de la Cultura entre las 17.30 y las 19.15 horas.

El concejal de Desarrollo Local, Agricultura y Ganadería de Moya, Santiago Santana, asegura que el municipio se siente honrado con acoger una actividad que permitirá a los amantes de la micología "ampliar los conocimientos sobre las setas" y para que las personas que se inician "sepan diferenciar qué hongos son comestibles y cuáles no sin correr riesgo".

"Apostamos desde hace años por este producto e, incluso, creamos la marca Setas de Moya, de cultivo artesanal, que junto con la orografía y el clima del municipio es especialmente beneficioso para la proliferación silvestre de hongos", agrega el edil.

El presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria, Vicente Escobio, recuerda que en Gran Canaria existen unas 40 especies de setas comestibles, entre las que se encuentran los níscaros, los champiñones, los rebozuelos, las amanitas o diferentes tipos de boletus.

También la isla cuenta con otras 25 especies tóxicas, de las que ocho están identificadas como peligrosas, hasta el punto de que podrían llegar a ser mortales.

"Se trata de especies muy similares a las que se recolectan en Europa y resulta muy raro encontrar las venenosas y que, además, a las personas les dé por comérselas", asegura Escobio, quien añade que, en el caso de las





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

tóxicas, como mal más grave hay "trastorno digestivo ligero y poco más".

Sin embargo, Vicente Escobio recuerda que en micología no existen normas para diferenciar las setas que son aptas para el consumo humano de las que no, ya que "la única manera fiable es su estudio y conocimiento, buscando en los libros, haciendo cursos, iniciarse con personas que ya tengan conocimientos y, sobre todo, tener cuidado, pues no es conveniente guiarse por un color o una forma".

Pese a que la orografía y el clima hacen posible que se desarrollen tanto especies propias de zonas atlánticas como mediterráneas y que la recolección es cada vez más frecuente, Escobio recuerda que en Canarias "hace veinticinco años nadie comía ni conocía las setas, no se las valoraban como producto comestible".

## **RTVC:**

### **VÍDEO: LA MIEL DE RETAMA DEL JOVEN FABIAN MARTÍN**

De las casi 80 muestras presentadas al Concurso Regional de Miel, fue la de este joven apicultor del municipio tinerfeño de Los Realejos, la premiada con la Gran Celdilla de Oro a la mejor de Canarias.

De las casi 80 muestras presentadas al Concurso Regional de Miel, fue la de Fabián Martín, un joven apicultor del municipio tinerfeño de Los Realejos, la premiada con la Gran Celdilla de Oro a la mejor de Canarias.

Su producto, elaborado en la retama del Teide, además recibió el reconocimiento de los exigentes paladares de más de 1.200 escolares, que la eligieron como ganadora del Celdilla Junior.

Este joven apicultor produce sus mieles monoflorales desde hace casi una década, en esta profesión asegura haber encontrado el equilibrio perfecto, ganándose la vida de una forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

La nueva desaladora de Granadilla dará servicio a 56.000 personas y a la agricultura





**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 nueva desaladora, con una inversión de 29 millones de euros, ha sido financiada con fondos del Gobierno central y la Unión Europea, dentro del convenio de obras hidráulicas suscrito con el Gobierno de Canarias.



La nueva desaladora de agua de mar de Granadilla de Abona, que ha sido inaugurada hoy, dará servicio a una población de 56.000 personas e incrementará los recursos de riego para la agricultura de la comarca.

Así se puso de manifiesto en el acto inaugural de la desaladora, en el que han participado el delegado del Gobierno en Canarias, Enrique Hernández Bento, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, y el alcalde de Granadilla, José Domingo Regalado.

La nueva desaladora ha sido financiada con fondos del Gobierno central y la Unión Europea, dentro del convenio de obras hidráulicas suscrito con el Gobierno de Canarias, y su gestión corresponderá al Cabildo de Tenerife.

La desaladora está situada en una parcela de 18.000 metros cuadrados en el Polígono Industrial de Granadilla, parte de un proyecto básico inicial aportado por el Consejo Insular de Aguas de Tenerife y sus obras han sido contratadas y ejecutadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

La construcción de la desaladora, el depósito de cabecera y la primera fase de la conducción de transporte -hasta Arico y San Isidro- han supuesto una inversión de 29 millones de euros, financiados con fondos Feder y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

A esta cifra hay que añadir unos ocho millones adicionales correspondientes 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

otras obras complementarias que está ejecutando el Cabildo de Tenerife.

Las obras que se han entregado incluyen la instalación desaladora conectada a la red eléctrica, la elevación de sus aguas hasta un depósito de 10.000 metros cúbicos a la cota 203 y la distribución de sus aguas hasta Arico y San Isidro.

La instalación utiliza la tecnología de ósmosis inversa y tiene una capacidad de producción diaria de 14.000 metros cúbicos.

Se trata de la tercera gran desaladora de agua de mar de gestión pública que entra en funcionamiento en la isla de Tenerife, después de la de Adeje-Arona y la de Santa Cruz de Tenerife.

La cuarta será la de Fonsalía, Guía de Isora, ya terminada y actualmente en periodo de pruebas.

El delegado del Gobierno aseguró que el diálogo y la colaboración siempre derivan en beneficio para la ciudadanía, como es el caso de la infraestructura inaugurada.

Narvay Quintero destacó la importancia de la nueva desaladora para los agricultores del sur de la isla, ya que permitirá incrementar el agua para uso agrícola y reducir la presión que la población y el turismo ejercen sobre la misma.

Carlos Alonso subrayó que la desaladora de Granadilla es de máxima importancia para el sur de la isla.

José Domingo Regalado destacó que la comarca recibirá agua desalada de calidad, lo que permitirá reducir la presión sobre los acuíferos.



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

## EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

### MOYA ACOGERÁ ESTE SÁBADO LAS XXIV JORNADAS MICOLÓGICAS DE GRAN CANARIA



La Villa de Moya acogerá este sábado la vigésimo cuarta edición de las Jornadas Micológicas de Gran Canaria, en la que habrá ponencias sobre las setas comestibles y tóxicas que se encuentran en los montes de la isla, además de recomendaciones para identificarlas y recolectarlas.

Un comunicado del Ayuntamiento de Moya destaca que se trata de una práctica en expansión en Gran Canaria, en la que, llegado otoño y las precipitaciones, cada vez más personas se aventuran al monte a buscar hongos y setas, una tarea para la que es fundamental contar con los conocimientos básicos que ofrecerá este evento.

Las jornadas, que organiza desde el año 01988 la Sociedad Micológica de Gran Canaria, cuenta en esta ocasión con la colaboración con del Consistorio norteño, que sede su Casa de la Cultura entre las 17.30 y las 19.15 horas.

El concejal de Desarrollo Local, Agricultura y Ganadería de Moya, Santiago Santana, asegura que el municipio se siente honrado con acoger una actividad que permitirá a los amantes de la micología "ampliar los conocimientos sobre las setas" y para que las personas que se inician "sepan diferenciar qué hongos son comestibles y cuáles no sin correr riesgo".

"Apostamos desde hace años por este producto e, incluso, creamos la marca Setas de Moya, de cultivo artesanal, que junto con la orografía y el clima del municipio es especialmente beneficioso para la proliferación silvestre de hongos", agrega el edil.



**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 presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria, Vicente Escobio, recuerda que en Gran Canaria existen unas 40 especies de setas comestibles, entre las que se encuentran los níscaros, los champiñones, los rebozuelos, las amanitas o diferentes tipos de boletus.

También la isla cuenta con otras 25 especies tóxicas, de las que ocho están identificadas como peligrosas, hasta el punto de que podrían llegar a ser mortales.

"Se trata de especies muy similares a las que se recolectan en Europa y resulta muy raro encontrar las venenosas y que, además, a las personas les dé por comérselas", asegura Escobio, quien añade que, en el caso de las tóxicas, como mal más grave hay "trastorno digestivo ligero y poco más".

Sin embargo, Vicente Escobio recuerda que en micología no existen normas para diferenciar las setas que son aptas para el consumo humano de las que no, ya que "la única manera fiable es su estudio y conocimiento, buscando en los libros, haciendo cursos, iniciarse con personas que ya tengan conocimientos y, sobre todo, tener cuidado, pues no es conveniente guiarse por un color o una forma".

Pese a que la orografía y el clima hacen posible que se desarrollen tanto especies propias de zonas atlánticas como mediterráneas y que la recolección es cada vez más frecuente, Escobio recuerda que en Canarias "hace veinticinco años nadie comía ni conocía las setas, no se las valoraban como producto comestible".

## **EL CONSISTORIO CULMINA LAS OBRAS DE MEJORA Y REPARACIÓN DE DOS CAMINOS RURALES EN ANAGA**





**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 Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife ha culminado las obras de reestructuración parcial de dos vías en Taganana y Almáciga, dentro de la Reserva de la Biosfera del Macizo de Anaga, que habían quedado seriamente dañadas tras las lluvias de octubre del pasado año, y han supuesto la inversión de unos 49.000 euros.

Si bien se actuó en primera instancia -una vez declarada la emergencia- para restablecer la circulación en la zona, esta segunda fase de la mejora de ambas vías está incluida dentro del Plan de Inversiones del área de Medioambiente en Anaga, que a lo largo del ejercicio 2016 ha desarrollado cinco actuaciones con una inversión cercana a los 250.000 euros.

Se trata de dos tramos del Camino El Chorro, en el punto kilométrico 0,40 y de la Pista El Draguillo en el punto 0,30, ambos enteramente en el municipio. El concejal de Sanidad y Medioambiente, Carlos Correa, destacó que “son dos vías de tierra que comunican núcleos del Parque Rural y carecen de los elementos básicos que permitan su uso en condiciones de seguridad”.

Con motivo de las lluvias que afectaron al Parque Rural los días 30 y 31 de octubre de 2015 se produjeron una serie de desperfectos en las vías de comunicación existentes. “Estos daños han merecido la consideración de muy graves, y el proyecto que hemos desarrollado recabando la colaboración de los vecinos ha permitido su recuperación”, señaló Correa.

Las obras del Camino El Chorro han consistido básicamente en el balizado, señalización y protección de la zona de trabajos, la colocación de una nueva barrera que cumpla los estándares de seguridad requeridos, y la realización de los nuevos elementos estructurales que permitan asegurar la circulación. Los nuevos muros se han ejecutado a partir de materiales de la propia excavación, con una altura de 1,20 metros sobre los ya existentes. Asimismo, se hicieron los remates necesarios y se procedió a la limpieza de la zona.

En la Pista El Draguillo se ha balizado, señalizado y protegido la zona de trabajo, que ha requerido un importante trabajo de desmonte y movimiento de tierras para la posterior ubicación de nuevos elementos de mampostería, realizados con altura variable según la topografía existente. Como en el caso anterior, los muros se han levantado con material de la propia excavación.



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

## EL APURÓN:

### **LOS LLANOS, SEGUNDO MUNICIPIO DE LA ISLA DONDE SE PONE EN MARCHA LA RECOGIDA SELECTIVA DE MATERIA ORGÁNICA**

A partir de las 20:00 horas del 12 de diciembre se podrán utilizar los nuevos contenedores marrones de fracción orgánica, materia que podrá ser reutilizada para fabricar compost y abono de alta calidad



El Ayuntamiento de los Llanos de Aridane, junto al Cabildo insular, a través del Consorcio de Servicios de La Palma, ha puesto en marcha la recogida selectiva de materia orgánica en el municipio de Los Llanos que se desarrollará, a partir del próximo lunes, 12 de diciembre, en la zona centro y se extenderá al resto de barrios de forma progresiva a lo largo del año.

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, el concejal de Atención a la Ciudadanía y Nuevas Tecnologías, José María Rivera, y el gerente del Consorcio de Servicios de La Palma, Álvaro Duque, han presentado esta mañana la campaña de divulgación dirigida a explicar a los ciudadanos la implantación de este nuevo servicio y facilitar la separación de la materia orgánica.

Aproximadamente el 35% de la bolsa de basura se compone de materia orgánica, fundamentalmente restos de comida, posos de café e infusiones, cáscaras de huevo y frutos secos, aunque también forman parte de esta fracción el papel de cocina sucio y restos domésticos de jardinería (flores o plantas).

Según ha explicado Anselmo Pestana, “con la recogida selectiva de materia orgánica, además de cumplir la normativa europea, contribuimos 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

conseguir una isla más sostenible ambiental y económicamente. De esta forma, los residuos orgánicos se convierten en recursos y se produce compost, un valioso recurso que sirve como abono en agricultura y jardinería y también para la restauración de zonas degradadas.”

El concejal de Atención a la Ciudadanía y Nuevas Tecnologías del municipio, José María Rivera, ha dicho que “el compromiso de Los Llanos de Aridane y sus vecinos con la sostenibilidad y el medio ambiente es firme. Confiamos en la participación de ciudadanos y establecimientos para que la implantación de la recogida selectiva de materia orgánica sea un éxito y les animamos a obtener en el punto de información, de forma gratuita, el material y la información que necesitan para la adecuada separación de sus residuos y para conseguir entre todos un municipio cada vez más limpio y respetuoso con el medioambiente”.

José María Rivera ha recordado también a los vecinos y establecimientos que, “siguiendo con lo establecido en la Ordenanza Municipal, las bolsas de basura deben depositarse en los contenedores después de las 20:00 horas, los días previos a la recogida, lunes y viernes, ya que la recogida se realizará los martes y sábados”.

La primera fase de implantación de la recogida separada de biorresiduos llegará a unas 2.950 viviendas del centro de Los Llanos de Aridane, lo que supone una población de unos 5.120 vecinos. Progresivamente se extenderá al resto del municipio.

De esta forma, Los Llanos se convierten en el segundo municipio de La Palma en el que se implanta la recogida selectiva de materia orgánica, sumándose a El Paso, donde se inició hace un año, y a la experiencia individual del hotel La Palma Princess & Teneguía Princess de Fuencaliente.

‘Cinco cubitos tienes ahora’

Con el eslogan *Cinco cubitos tienes ahora*, la campaña presentada esta mañana tiene como objetivo informar a los ciudadanos de la incorporación del nuevo contenedor de color marrón y facilitar la separación de los residuos de materia orgánica en los domicilios y en los grandes puntos de generación (supermercados, comedores escolares, comercios, restaurantes, etc.).

La campaña comprende distintas acciones, que se llevarán a cabo en los próximos meses y que incluyen el reparto de cartelería, la organización de charlas en colegios, charlas técnicas, acciones de sensibilización y 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

activación de nuevos canales de información al ciudadano a través de la web y las redes sociales.

Inicio de la recogida selectiva de materia orgánica

A partir de la noche del 12 de diciembre, se podrán utilizar los nuevos contenedores marrones de fracción orgánica, materia que podrá ser reutilizada posteriormente para fabricar compost y abono de alta calidad.

Para ello, se instalarán nuevos contenedores específicos, de color marrón. La carga recogida se trasladará al Complejo Ambiental de Los Morenos en Villa de Mazo, donde ya se han realizado las adecuaciones técnicas necesarias para la correcta gestión de la materia orgánica.

En total, se instalarán 145 contenedores en el municipio, de los cuales 75 se colocarán en las calles más céntricas en esta primera fase. Además se entregarán contenedores específicos para los grandes productores (supermercados, restaurantes, etc.).

Desde el próximo lunes, día 12, los vecinos podrán recoger en el stand informativo situado en los bajos de la Casa de la Cultura (Plaza de España s/n) un kit gratuito de recogida orgánica para el hogar compuesto por un cubo de 7 o 10 litros y bolsas biocompostables. El horario de recogida del material es de lunes a viernes de 12:30 a 14:30 horas.

Los contenedores de fracción orgánica se recogerán separadamente con una frecuencia inicial de dos veces por semana, mientras que los restantes se seguirán recogiendo con la frecuencia actual.

En esta primera fase, se instalarán los primeros contenedores de color marrón en el municipio, concretamente en la Avenida Eusebio Barreto, incluida la urbanización El Roque, Calle la Sabina, Calle La Carrilla y Calle Sarbelio Pérez Pulido, Avenida Carlos Francisco Lorenzo Navarro, Calle Luis Felipe Gómez Wanguemert, Jarra Canaria: Calle Tabaiba, Calle Doctor Ochoa, Calle Tajinaste, Camino Los Dragos, Avenida Enrique Mederos (desde cruce con Ramón Poll hasta calle Jeduy), Avenida Tanausú (desde Cruce con Ramón Poll), Calle Manuel de Falla y Glorieta de Castillo Olivars.



**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

## **COAG:**

### **IPOD NOVIEMBRE 2016 / LOS BAJOS PRECIOS EN EL CAMPO DE MANDARINAS Y NARANJAS DISPARAN EL DIFERENCIAL CAMPO-MESA POR ENCIMA DEL 700%**



Consulta el Índice de Precios Origen-Destino de los alimentos (IPOD) del mes de noviembre elaborado por COAG y las organizaciones de consumidores UCE y CEACCU.

- **[Consulta el IPOD de noviembre 2016 >>](#)**  
**[Consulta el IPOD mes a mes >>](#)**