



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 16 DE DICIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

EL CABILDO FOMENTA EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES EN NAVIDAD



El Cabildo de La Palma promociona el consumo de productos locales durante estas fechas navideñas, con la puesta en circulación de 30.000 bolsas con imágenes y lemas alusivos a las producciones locales del sector primario.

Las bolsas, fabricadas en papel reciclable y biodegradable, ya se han empezado a distribuir en farmacias y panaderías de la Isla. El consejero insular de Agricultura, Basilio Pérez, ha apuntado que se ha elegido este tipo de establecimientos "porque registran un continuo movimiento de personas y están estratégicamente ubicados en los municipios palmeros". En las bolsas se pueden ver imágenes de frutas, verduras, quesos, vinos, almendras, miel, dulces, pescados y carnes de La Palma.

"En estas Navidades pon productos de La Palma" en tu mesa es el lema principal que se puede ver en el frontal de la bolsa. Además, en los laterales se recogen otras frases que aluden a la repercusión que tiene el consumo de productos locales en otros ámbitos: "Consume productos de La Palma por



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

frescura, por calidad, por cercanía y por la economía local" y "contribuye al desarrollo rural".

“Con esta campaña el Cabildo pretende difundir entre la sociedad palmera que consumiendo productos agroalimentarios locales contribuimos a mantener la economía local, a conservar la identidad de nuestro paisaje y a recuperar variedades hortícolas, frutícolas y ganaderas”, ha señalado José Basilio Pérez.

El consejero insular de Agricultura también ha apuntado que “cuanto más corta es la cadena de comercialización producción-distribución-consumo, más ventajoso resulta para quienes producen y consumen en La Palma”.

LA PROVINCIA:

AGRICULTURA PRESENTA LA SEXTA FERIA DE LA NARANJA CON MÚSICA Y TALLERES EN EL PARQUE URBANO

Habrà espacios infantiles y de degustación

Brenda Saavedra Casiano

Agricultura presenta la sexta feria de la naranja con música y talleres en el Parque Urbano

Este año, la Concejalía de Agricultura, liderada por Marta Hernández, ha elegido el Parque Urbano de San Juan





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 celebrar la tradicional feria de la naranja. Cumpliendo la sexta edición en el municipio, el acontecimiento trae consigo un programa de actos pensados para toda la familia, donde la fruta local será protagonista y se traducirá en distintos productos. Así, los citricultores de la localidad pondrán a la venta parte de su cosecha y darán color a esta velada que nunca deja indiferentes.

Tras haberse celebrado el año pasado en la Casa de la Juventud y habiéndose quedado pequeño el espacio para la cantidad de afluencia recibida, la feria de 2016 transcurrirá en la entrada principal del parque, "por la zona infantil hacia arriba", explica Hernández.

A las 10.00 horas será la inauguración del acto y, desde entonces y hasta las 15.00 horas, las actividades para mayores y niños no cesarán. De esta manera, a las 11.00 la Banda Municipal de Telde dará un concierto navideño y tradicional canario, momento a partir del cual los asistentes podrán comprar naranjas y todos los productos elaborados a partir de ella, desde panes hasta mazapán, u otros artículos autóctonos. Sin olvidar el espacio para los más pequeños, que podrán disfrutar de juegos tradicionales y talleres.

A las 12.00 horas la agrupación folclórica *Entre amigos* sorprenderá con su actuación musical, y a las 13.30 se dará el premio a la mejor naranja de Telde de este año. Asimismo, ayer se celebró la habitual cata anual de donde saldrá la ganadora de las 11 fincas presentadas.

El parque acogerá 21 puestos de venta, en los que se espera vender la mayor cantidad posible del cítrico. "El año pasado el agricultor que menos vendió lo hizo con 300 kilos", explica la edil apoyada por el citricultor José Medina, ganador en varias ediciones y que garantiza que "este año la cosecha ha sido muy buena". "Aunque se propuso cambiar la feria para más tarde porque muchos creían que la fruta aún no tenía el grado de azúcar necesario para



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

concurso, por el retraso de la cosecha, la mayoría opinó que la naranja es de diciembre", apunta la edil.

ARGUINEGUÍN ACOGE LA PRIMERA FERIA GASTROTURÍSTICA 'SABOR CANARIO'

J. M. N.

Arguineguín acoge mañana sábado la primera feria gastroturística *Sabor Canario* para promocionar los productos de la tierra entre los miles de visitantes que disfrutan sus vacaciones en el sur de la Isla. Desde las 11.00 hasta las 20.00 horas, en la plaza Pérez Galdós de la localidad moganera, se venderán y degustarán frutas, verduras, hortalizas, quesos, vinos, aceites y mieles de Gran Canaria, según anunciaron este jueves el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores, y la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno. *Sabor canario* es un proyecto a dos o tres años del Gobierno de Canarias para que los turistas que visitan el Archipiélago conozcan la calidad de los productos agrícolas y ganaderos, explicó Díaz-Flores, quien precisó que la idea es consolidar la feria.

EL VALOR DEL QUESO Y LA ALTA BISUTERÍA

La Cámara de Comercio de Lanzarote premia a dos emprendedores por sus nuevos negocios

Imagen de familia de la Cámara de Comercio con los emprendedores premiados ayer. LP/DLP

La Cámara de Comercio de Lanzarote premió ayer a dos emprendedores por una tienda de queso y una firma de alta bisutería. Dos jóvenes que han apostado por





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

permanecer en la Isla con negocios que tratan de abrirse camino dentro del comercio tradicional de Arrecife.

La Cámara de Comercio de Lanzarote y la Dirección General de Promoción Económica del Gobierno de Canarias celebró ayer el cierre del "Programa de Tutorización de Empresas de reciente creación, Consolídate". Durante el acto se entregaron los planes de acción a las quince empresas participantes. Son informes elaborados por los consultores a partir de su trabajo con las empresas, donde se recogen las fortalezas y los puntos débiles, así como una estrategia que les servirá para consolidar sus proyectos.

Durante el acto se entregó el premio al ganador de la quinta edición del "Premio Lanzarotemprende", que se escoge de entre las empresas participantes en el programa. El premio fue para 'Queso Project', un establecimiento de venta y distribución de quesos artesanos situada en el centro de Arrecife. El reconocimiento es a la mejor iniciativa emprendedora, con más expectativas de crecimiento, viabilidad, desarrollo e innovación.

Vicente Martín, recogió su cheque de 1.000 euros y un plan publicitario, valorado en 4.500 euros, que ofrece el Grupo Lancelot Medios como patrocinador del premio.

El segundo premio fue para Mosego, que recibe 500 euros y un paquete promocional de publicidad valorado en 1.500 euros que ofrece Lancelot Medios.

Las empresas participantes en este programa tienen menos de tres años desde su creación, "todas ellas merecían ganar el premio porque todas han hecho grandes esfuerzos, tienen mucha ilusión y cuentan con proyectos realmente interesantes para la isla de Lanzarote", explicaron los consultores de Equilibrium Team, que han trabajado individualmente con cada proyecto. Las empresas son: Gastroguaguas, La Paletería S Coop, Ludoteca la casa de mi yaya, Gastronomía sostenible Sushi Bar Minato, Caprica, Cpz Hispania,



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

Academia Géminis, Logopedia Logoclinic, Concreto 3-60, Café Bonjour, Ferrocur, Titan Fitness, Libellus Publicidad y los dos ganadores, Mosego y Queso Project.

El programa de Tutorización de Empresas "Consolídате" es posible gracias a la cofinanciación de la Dirección General de Promoción Económica del Gobierno de Canarias y al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) programa operativo Canarias 2014-2020. Se trata de un servicio integral de asesoramiento que pretende reducir el riesgo de fracaso de las empresas en sus primeros años. Principalmente en aspectos relacionados con la marca personal, el marketing, la gestión, organización y competitividad, según detalla un comunicado de la Cámara.

DIARIO DE AVISOS:

EL CABILDO PROMOCIONA EL CONSUMO DE PRODUCTOS DE LA PALMA DURANTE LA NAVIDAD

EUGENIA PAIZ



El consejero de Agricultura, Basilio Pérez. | DA
El Cabildo Insular de La Palma promociona el consumo de productos locales durante estas fechas navideñas. La Consejería de Agricultura, Ganadería 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

Pesca, que dirige José Basilio Pérez, ha puesto en circulación 30.000 bolsas con imágenes y lemas alusivos a las producciones locales del sector primario.

Las bolsas, fabricadas en papel reciclable y biodegradable, ya se han empezado a distribuir en farmacias y panaderías de la Isla. El consejero ha apuntado que se ha elegido este tipo de establecimientos porque registran un continuo movimiento de personas y están estratégicamente ubicados en los municipios palmeros. En las bolsas se pueden ver imágenes de frutas, verduras, quesos, vinos, almendras, miel, dulces, pescados y carnes de La Palma.

En estas Navidades pon productos de La Palma en tu mesa es el lema principal que se puede ver en el frontal de la bolsa. Además, en los laterales se recogen otras frases que aluden a la repercusión que tiene el consumo de productos locales en otros ámbitos: Consume productos de La Palma por frescura, por calidad, por cercanía y por la economía local y Contribuye al desarrollo rural.

“Con esta campaña el Cabildo pretende difundir entre la sociedad palmera que consumiendo productos agroalimentarios locales contribuimos a mantener la economía local, a conservar la identidad de nuestro paisaje y a recuperar variedades hortícolas, frutícolas y ganaderas”, ha señalado José Basilio Pérez.

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca también ha apuntado que “cuanto más corta es la cadena de comercialización producción-distribución-consumo, más ventajoso resulta para quienes producen y consumen en La Palma”.

CANARIAS 7:

TRECE CITRICULTORES SE CITAN EN LA FERIA DE LA NARANJA EL DOMINGO

El parque de San Juan acogerá por primera vez la celebración de la Feria de la Naranja, en su sexta edición. Trece citricultores teldenses ofrecerán sus productos, pero también habrá puestos de miel, quesos, vino, aceites y

artículos elaborados con la fruta estrella de la jornada.



Hasta 22 stand se instalarán este domingo en los paseos perimetrales del parque de San Juan, en el entorno de los juegos infantiles, a partir de las 10.00 horas. Trece citricultores de Telde ofrecerán sus ya reconocidas naranjas, pero también se sumarán otros productos destacados del municipio que forman parte de la iniciativa Saborea Telde. Se podrán conseguir mieles, quesos, vinos, aceites, aceitunas y otros artículos elaborados con el cítrico, como mazapanes, helados, dulces y roscones de Reyes. Hasta las 15.00 horas se podrán visitar los puestos, según explicó este jueves la edil Marta Hernández durante una rueda de prensa.

En esta sexta edición habrá un espacio dedicado a los niños gracias a la Concejalía de Deportes, que organiza varios talleres y actividades sobre juegos autóctonos y tradicionales de Canarias. Habrá juego del aro, carros de cojinestes, taller de elaboración de juego de chapas y de tablero, además de trompos y zancos. La feria, organizada por la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, también tendrá un espacio para la música. A las 11.00 la banda municipal ofrecerá un concierto con repertorio navideño y tradicional canario; mientras que a las 12.00 actuará la agrupación folclórica Entre Amigos. A las 13.30 se hará entrega del premio a la mejor naranja de Telde de 2016 tras la cata realizada este jueves.



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

QUESO PROJET Y MOSEGO GANAN EL PREMIO LANZAROTEMPRENDE

La Cámara de Comercio y la Dirección General de Promoción Económica del Gobierno de Canarias dieron a conocer ayer a los ganadores de la quinta edición del Premio Lanzarotemprende, que ha recaído en la empresa Queso Projet de Vicente Martín. Recibirá 1.000 euros en metálico y un plan publicitario, valorado en 4.500 euros, que ofrece el Grupo Lancelot.

El segundo premio recayó en la empresa de alta bisutería artesanal Mosego, que gestiona Mónica Serantes, quien recibirá 500 euros.

También se entregaron los planes de acción a las quince empresas del programa Consolídате.

BODEGAS LA GRIETA PRESENTA 500 BOTELLAS DE SU TINTO CRIADO BAJO EL MAR

Bodega La Grieta presentó el miércoles en el Castillo de San José una primera partida de 500 botellas de su vino tinto submarino. Un caldo envejecido bajo el mar, cuya presentación se convirtió en un evento que atrajo a destacados expertos del sector y sumilleres de reconocido prestigio.

El acto tuvo lugar en el restaurante del Castillo de San José. El encargado de abrir el acto fue el propietario de la bodega, Ricardo Socas, que expuso el proceso seguido para la elaboración del vino, producido con uvas recolectadas de noche para reducir su oxidación y potenciar sus propiedades, recolectado en dos fincas, La Vega de Máguez y Hoya Romero (al pie del Volcán de la Corona) y una vez recolectada la uva y conservada durante 30 días, se procedió a su criomaceración (a -1 grado), despalillado, fermentación y prensado hasta obtener el caldo que se ha conservado en barricas de roble francés y americano.

Durante junio pasado, las botellas se enviaron a Tenerife (Bodega Submarina de Canarias) para su hundimiento el 23 de agosto de 2016, en aguas de Abona. Las botellas han estado en el fondo marino a una profundidad de 18 metros y bajo una presión de 2,8 bares. Esta ubicación ofrecieron unas



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

condiciones de luz, humedad, temperatura, presión y gravedad que ofrece unas condiciones especiales al envejecimiento del vino.

Durante la presentación del curioso vino, a la que asistieron el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés; así como varios alcaldes y representantes de todos los ayuntamientos, la parte técnica corrió a cargo de Juan Carlos Jiménez, técnico en Biología Marina e Investigación y de Javier Galarza, Director Comercial de la empresa Diam Corchos.

Entre los asistentes se encontraban Pascual Herrera García, presidente de la Denominación de Origen Cigales; y Carmen Rodríguez Galván, experta en análisis sensorial, delegada en España del Concurso Internacional Mediterranean International Wine & Spirit Challenge (Israel).

Al finalizar el acto los asistentes pudieron disfrutar de una cata-maridaje a cargo de Gustavo Palomo, Finalista Nariz de Oro 2011 y Sumiller de Sergi Arola, en La Broche, con la colaboración en el cóctel del restaurante del Castillo de San José.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

SANTA CRUZ ACOGE UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FIESTA DE LOS

VINOS

La fiesta dará comienzo este jueves a partir de las 19:00 horas en la Plaza del Príncipe - Entre las novedades de esta edición se encuentra la oferta gastronómica y musical





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

Imagen de archivo de una Fiesta de los Vinos celebrada en Santa Cruz. José Luis González

Europa Press. El Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, a través del Organismo Autónomo de Fiestas y junto al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, organiza este jueves la Fiesta de los Vinos a partir de las 19.00 horas en la Plaza del Príncipe.

En esta ocasión la denominación de origen estará representada por las bodegas Tasat, Híboro, Marcelo, Loher, Domínguez Cuarta Generación, Viña Estévez, Trancao de Acentejo, Bodegas Insulares de Tenerife, Presas Ocampo y La Isleta.

En la fiesta se podrá degustar las diferentes elaboraciones que se realizan en estas bodegas, como son los vinos blancos secos, de barricas, afrutados, rosados, rosados afrutados, tintos de maceración carbónica, tintos jóvenes, tintos de barricas, tintos crianzas y dulces.

Entre las novedades de esta edición se encuentra la oferta gastronómica y musical, que acompañará a lo largo de la noche a los visitantes que se acerquen a la plaza para degustar los vinos de las bodegas norteñas.

La organización ofrece una degustación de cuatro vinos, a elegir entre las distintas bodegas, más un catavino de cristal al precio único de cinco euros, que podrá adquirirse en el propio evento.

CANARIAS AHORA:

HENRY PÉREZ: UN APICULTOR CON PREMIOS

Su mieles, de gran pureza y calidad, han sido galardonadas en el certamen insular que organiza anualmente el Ayuntamiento de Breña Baja. "Criar abejas es una tarea muy laboriosa pero lo hago por afición".



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

Esther R. Medina - Breña Baja



Henry Pérez en uno de sus colmenares con la miel que envasa y los premios logrados. Foto: LUZ RODRÍGUEZ.

Recuerda que cuando era niño vio a un tío suyo de Fuencaliente “ponerse un sombrero de paja, con un velo, y encender una especie de antorcha que echaba humo. Pasó un rato, sacó unos panales, sacudió las abejas y me dio a probar aquello. Yo me quedé alucinado. Qué cosa más rica”. Ese fue el primer contacto que tuvo Henry Pérez con el curioso mundo de las abejas. Este apicultor ha obtenido el Primer Premio de Miel de Monte en el XII Concurso de Miel de La Palma que organiza el Ayuntamiento de Breña Baja. En la pasada edición, logró en este mismo certamen el primer galardón en la modalidad de Miel de Costa. “Estos premios suponen un orgullo y un estímulo para seguir trabajando por esta bonita afición”, ha asegurado a **La Palma Ahora**.

Henry, empleado del Ayuntamiento de Breña Baja, tiene 45 colmenas, que cuida con mucho esmero, repartidas en tres colmenares ubicados en la zona de Las Breñas y Villa de Mazo. “Han sido años muy duros porque no ha llovido lo suficiente y el tiempo no ha sido bueno, con muchas olas de calor que lo seca todo, por eso no ha habido buenas cosechas de miel”, explica. “Y lo peor son las enfermedades que han llegado en los últimos años diezmando las colmenas y reduciendo su productividad”, añade.

Hace catorce años que se inició en la apicultura. “Le dije a un amigo que si podía ir con él para que me enseñara algo, y me dio una colmena con un enjambre; después compré otras dos a un señor de Los Llanos, y una tarde logré coger yo un enjambre, así que al llegar la primavera tenía cuatro



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

colmenas fuertes, que me dieron unos 80 kilos de miel; fue mi primera cosecha, extraordinaria, estaba muy orgulloso porque ya era apicultor”, cuenta con satisfacción.

La producción media anual de las colmenas de Henry está entre 450 y 500 kilos de miel, que procesa el Centro Especial de Empleo La Destiladera de Breña Alta. “Yo entrego los panales y ellos me dan la miel ya envasada y etiquetada, preparada para vender”, señala. La miel de este apicultor, con la marca *Henry y Viti Pérez*, se comercializa en el autoservicio Santa Ana de San José; en el bar Guachinche El Pobre de San Pedro; en el supermercado Lecker Lecker de Los Cancajos, y en el gimnasio Body Fit del centro comercial Trocadero de Los Llanos.

Henry expresa su agradecimiento “a aquellos amigos que durante todos estos años me han enseñado algo; a La Destiladera, por darme la oportunidad de envasar mi miel, y a toda mi familia por haberme apoyado siempre con mucho cariño, especialmente a mi mujer, Viti, que en todo momento ha estado conmigo”.

La miel de Henry es “de muy buena calidad, buenísima, cien por cien natural y multifloral”. “La de monte tiene bastante tederá, codeso amarillo y malpica”, detalla. Sus colmenares se sitúan en entorno limpios, sin polución, y de ellos extrae mieles de gran pureza.

Reconoce que cuidar las colmenas es “una tarea muy laboriosa, tiene mucho trabajo, le dedico dos días a la semana por las tardes y un sábado o un domingo casi completo, pero es mi hobby y los premios que he logrado me motivan”.

FRUTA, ESPECIAS Y NOTAS MARINAS, ASÍ ES EL TINTO SUMERGIDO DE LANZAROTE

Este vino tinto presenta dos peculiaridades: la uva del que procede se vendimió de noche y las botellas han estado tres meses en el fondo marino, a una profundidad de 18 metros y bajo una presión de 2,8 bares Efe - Arrecife (Lanzarote).



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 vino La Grieta ha sido dado a conocer en un acto celebrado en el restaurante Qué Muac!, del Museo Internacional de Arte Contemporáneo Castillo de San José, en Lanzarote.

Fruta roja, especias, cacao, tabaco y unas punzantes notas marinas que sólo se encuentran en un vino de estas características, así ha descrito el vino tinto submarino *La Grieta* Gustavo Palomo, mejor sumiller de Canarias 2010 y 2012 y colaborador del cocinero Sergi Arola en *La Broche*.

El vino *La Grieta* ha sido dado a conocer en un acto celebrado en el restaurante *Qué Muac!*, del Museo Internacional de Arte Contemporáneo Castillo de San José, en Lanzarote.

Este vino tinto presenta dos peculiaridades: la uva del que procede se vendimió de noche y las botellas han estado tres meses en el fondo marino, a una profundidad de 18 metros y bajo una presión de 2,8 bares.

La inmersión de las botellas fue llevada a cabo por la Bodega Submarina de Canarias, situadas en aguas al sur de Tenerife.

Sus responsables defiende que esa situación proporciona unas condiciones de luz, humedad, temperatura, presión y gravedad únicas para realizar el proceso de envejecimiento de los vinos con garantías de calidad.

Alcaldes y representantes de todos los ayuntamientos de la isla, además de consejeros del Cabildo de Lanzarote y diferentes invitados entre los que se encontraban expertos del sector vitivinícola, fueron los primeros en catar, en



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

público, el tinto submarino.

El encargado de abrir el acto fue el propietario de la bodega, Ricardo Socas, quien hizo especial hincapié en el laborioso proceso de elaboración del vino, dando paso a las intervenciones del concejal de Cultura de Arrecife, Rafael Juan González, y del consejero de Turismo del Cabildo de Lanzarote, Echedey Eugenio.

Por su parte, el técnico en Biología Marina e Investigación Juan Carlos Jiménez explicó por qué el envejecimiento en el lecho marino enriquece el vino y el director comercial de Diam Corchos, Javier Galarza, expuso las características de los tapones especiales que permiten realizar, en esas condiciones, su microoxigenación.

Entre los asistentes, como invitados especiales por parte de la bodega, se encontraban el ingeniero agrónomo y enólogo Pascual Herrera García, exdirector de la Estación Enológica de Castilla y León y actual Presidente de la Denominación de Origen Cigales.

También acudió Carmen Rodríguez Galván, experta en análisis sensorial, delegada en España del Concurso Internacional "Mediterranean International Wine & Spirit Challenge", miembro del comité de calificación de vinos de Cigales.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

TIRAJANA FORMA A SUS AGRICULTORES EN LA PODA DE ALBARICOQUEROS





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 San Bartolomé de Tirajana ofrecerá durante la tarde de este viernes a una treintena de agricultores del municipio un nuevo curso de formación técnica centrado específicamente en los distintos tipos de poda que pueden hacerse a los frutales de hueso como albaricoqueros y ciruelos, para su conservación, producción y rejuvenecimiento.

El curso, de carácter eminentemente práctico, se centrará en la poda de formación de árboles jóvenes, la poda de producción y la poda de rejuvenecimiento de árboles envejecidos. Se llevará a cabo entre las cuatro y las siete de la tarde en una finca de las medianías del municipio, organizado por la Agencia de Extensión Agraria de Arinaga con la colaboración de la Concejalía de Agricultura y Ganadería que dirige el edil José Carlos Álamo.

Esta formación a titulares de explotaciones agrícolas del municipio dedicadas al cultivo de frutales de hueso la impartirá Miguel Rodríguez Marrero, profesor de la Escuela de Capacitación Agraria de Arucas, quien ya impartió a mediados de noviembre otro curso práctico sobre la poda de olivos a los agricultores de la cuenca de Las Tirajanas.

Las medianías del municipio de San Bartolomé de Tirajana son el enclave rural de máxima producción de albaricoques en toda Canarias, con un promedio de casi 300.000 kilos anuales, de ahí las numerosas acciones que el Ayuntamiento está realizando para la consolidación de su rentabilidad.

Entre esas acciones han destacado el logro de una etiqueta identificativa propia para las cinco variedades de albaricoques que se producen en Tirajana; el reparto de casi un millar de trampas-mosqueras para luchar contra la *Ceratitis capitata* (mosca de la fruta); y distintos cursos formativos especializados, entre ellos uno dedicado específicamente a la fabricación de compost con la poda de los propios albaricoqueros.

Productos fitosanitarios

Además de este curso, la Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana finaliza también este viernes un nuevo curso básico de manipulación de productos fitosanitarios que está



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

impartiéndose por las tardes y desde el lunes en el Centro de Formación de El Tablero.

En dicho curso, de carácter gratuito, están participando una treintena de titulares de fincas agrícolas en este municipio. Está dedicado al conocimiento de los agentes causantes de plagas y enfermedades, y sus síntomas, y a los métodos más adecuados y formas de aplicarlos para combatir sus efectos.

EL APURÓN:

EL CABILDO INVITA A LOS PALMEROS A CONSUMIR PRODUCTOS LOCALES DURANTE LA NAVIDAD

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca distribuye 30.000 bolsas con imágenes y lemas alusivos a las producciones locales en farmacias y panaderías



Basilio Pérez con las bolsas de productos locales.

El Cabildo Insular de La Palma promociona el consumo de productos locales durante estas fechas navideñas. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, que dirige Basilio Pérez, ha puesto en circulación 30.000 bolsas con imágenes y lemas alusivos a las producciones locales del sector primario.



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 bolsas, fabricadas en papel reciclable y biodegradable, ya se han empezado a distribuir en farmacias y panaderías de la Isla. El consejero ha apuntado que se ha elegido este tipo de establecimientos porque registran un continuo movimiento de personas y están estratégicamente ubicados en los municipios palmeros. En las bolsas se pueden ver imágenes de frutas, verduras, quesos, vinos, almendras, miel, dulces, pescados y carnes de La Palma.

En estas Navidades pon productos de La Palma en tu mesa es el lema principal que se puede ver en el frontal de la bolsa. Además, en los laterales se recogen otras frases que aluden a la repercusión que tiene el consumo de productos locales en otros ámbitos: Consume productos de La Palma por frescura, por calidad, por cercanía y por la economía local y Contribuye al desarrollo rural.

“Con esta campaña el Cabildo pretende difundir entre la sociedad palmera que consumiendo productos agroalimentarios locales contribuimos a mantener la economía local, a conservar la identidad de nuestro paisaje y a recuperar variedades hortícolas, frutícolas y ganaderas”, ha señalado José Basilio Pérez.

El consejero también ha apuntado que “cuanto más corta es la cadena de comercialización producción-distribución-consumo, más ventajoso resulta para quienes producen y consumen en La Palma”.

COAG:

EL PARLAMENTO EUROPEO SALE EN DEFENSA DE LA SEGURIDAD FITOSANITARIA DEL SECTOR CITRÍCOLA.





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 una resolución histórica los eurodiputados instan a la Comisión a presentar medidas de defensa fitosanitaria de los cítricos europeos realmente efectivas.

- Bruselas 15 de diciembre de 2016.- El plenario del Parlamento Europeo ha suscrito hoy la resolución adoptada el pasado 29/11/2016 por su Comisión de Agricultura -iniciativa de Clara Aguilera (Grupo S&D)-, en la que se rechaza el proyecto de la Comisión Europea actualmente en discusión, en lo relativo a la seguridad de las plantaciones cítricas comunitarias. Los diputados han determinado que la actual propuesta es contraria a las recomendaciones de la EFSA y al acuerdo político que alcanzaron el Parlamento Europeo y el Consejo, exactamente hace un año, a favor del refuerzo de la protección fitosanitaria de la UE frente al riesgo de contagio de plagas desde países terceros.

La resolución ratificada hoy se opone –por considerarlo insuficiente- al proyecto de la Comisión Europea de modificación de la Directiva 2000/29/EC (“de sanidad vegetal”) para cambiar determinadas medidas en contra de la propagación de plagas que afectan a los cítricos a través de las importaciones desde terceros países. Así, el PE insta a la Comisión Europea a plantear alternativa, que respete y que prime el principio de precaución y la seguridad fitosanitaria de las plantaciones cítricas europeas.

Esta posición viene a corroborar las peticiones que en los últimos meses vienen haciendo el sector cítrico español y el europeo. Sus representantes no han tardado en calificarla de “histórica”. Histórica porque, “en la UE, ha pesado más el interés de preservar la seguridad fitosanitaria de la producción cítrica del sur, que los intereses de los importadores y la industria del norte de Europa”. Histórica, porque “los eurodiputados, al margen de su signo político, se han concentrado en advertir del riesgo de que otras plagas -tan peligrosas como la Xyllella- entren en la UE y ocasionen gravísimos e irreparables daños”. Histórica, porque es la primera vez, desde que entró en vigor el Tratado de Lisboa, que el Parlamento objeta un acto de ejecución de la Comisión.

Los representantes del sector cítrico español reconocen y agradecen la sensibilidad y la implicación del Parlamento Europeo. Especialmente destacan el trabajo concienzudo y constante de los diputados españoles de la Comisión de Agricultura hasta convertir este dossier en una hazaña. Esperan ahora que esta “histórica resolución”, llegue a la Comisión como un mensaje claro y unívoco y provoque la presentación de un nuevo proyecto.



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

Ni la Comisión ni los Estados miembro pueden ya ignorar el criterio del conjunto del sector citrícola europeo que es ahora el del Parlamento. Por el contrario, tendrán que escucharlo y ese nuevo proyecto deberá introducir, ineludiblemente, al menos dos cambios fundamentales. Por una parte, en cuanto a las enfermedades de la "Mancha Negra" y el "Cancro de los cítricos", se debería eliminar la posibilidad de que el producto importado a la Unión desde países contaminados, teóricamente destinado a la fabricación de zumo, entre en Europa con menores cautelas y control que las exigidas para el producto para fresco. Ese "canal paralelo" -que plantea de momento la Comisión- permitiría que esos cítricos, una vez dentro de la UE, pudieran acabar en el mercado en fresco generando un peligro inasumible. Por otra parte, para que la introducción en la Directiva de la nueva plaga - *Thaumatotibia leucotreta*- sea realmente efectiva, se debe exigir -al producto importado desde países contaminados- el "cold treatment" o un método de eficacia equivalente y objetivamente avalada por la EFSA y no dar por válido ningún otro tratamiento decidido unilateralmente por el importador.

El sector citrícola europeo produce unos 11 millones de toneladas sobre unas 600.000 hectáreas de las que depende el desarrollo económico y el empleo de las regiones productoras, el mantenimiento del paisaje y el medioambiente y la continuidad de la industria asociada y de la actividad exportadora.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

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

4674 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 1 de diciembre de 2016, por la que se conceden las ayudas establecidas en la Acción I.2 "Ayuda para la comercialización fuera de Canarias de frutas, hortalizas, plantas ornamentales, flores y esquejes", Subacción I.2.2 "Tomate" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, primer semestre de la campaña 2016.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/242/002.html>



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

4675 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 2 de diciembre de 2016, por la que se modifica la Resolución de 13 de julio de 2016, que convoca para la campaña 2016 la Acción III.6 "Ayuda al consumo de productos lácteos elaborados con leche de cabra y oveja de origen local", Subacción III.6.1 "Ayuda a la industria láctea y queserías artesanales" y Subacción III.6.2 "Ayuda al productor de leche de caprino y ovino", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/242/002.html>

ANUNCIOS - Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento

4683 Dirección General de Promoción Económica.- Anuncio de 13 de diciembre de 2016, relativo al requerimiento a determinados beneficiarios de la presentación de la justificación según Resolución de 24 de noviembre de 2016, por la que se resuelve de manera definitiva la convocatoria para el año 2016 de concesión de subvenciones a proyectos de inversión de pequeñas y medianas empresas en Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/242/011.html>