



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

SABADO 14 DE ENERO DE 2017

LA PROVINCIA:

EXPEDIENTE LECHUGA

El Cabildo pasea a 4.000 niños al año por la Granja Experimental

Juanjo Jiménez

LOS MERCADOS SE ORGANIZAN PARA LA RECOGIDA SELECTIVA DE

LOS RESIDUOS

Ayuntamiento y Acomerca buscan fórmulas para cumplir con la norma europea

L. S. V.

La Asociación de Centros Comerciales de Mercados Municipales de Las Palmas (Acomerca) se reunió ayer con los concejales de Promoción Económica, Empleo, Turismo y Movilidad, Pedro Quevedo, y del área de Limpieza, Pilar Álvarez, para buscar fórmulas para adaptarse a la normativa europea de recogida selectiva de los residuos que se generan en las instalaciones de abastos.

En la reunión se acordó establecer un cronograma de trabajo para cumplir con los objetivos que manda Europa, que desde hace unos años ya ha advertido a los mercados municipales de la necesidad de seleccionar los residuos desde el punto de origen, especialmente los derivados de los productos cárnicos y de pescado, que necesitan de un tratamiento especial para su eliminación.



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 secretario de Acomerca, Santiago Bolaños, explicó ayer que cada puesto del mercado tendrá la obligación de separar selectivamente sus residuos y que ello supondrá un coste que, sin duda repercutirá en el consumidor.

"No nos queda otra que aplicar la normativa europea", dijo Bolaños, en referencia a que es de obligado cumplimiento. Bolaños comentó la predisposición de Quevedo y de Álvarez en colaborar con los comerciantes para buscar conjuntamente fórmulas que ayuden a aplicar la normativa sin que suponga un coste excesivo para los puesteros. En este sentido, se habló en la reunión de ofrecer algunas bonificaciones fiscales o de otorgar algún distintivo de cara al público para que se vea que los mercados municipales colaboran con el medio ambiente.

UN ENCUENTRO GASTRONÓMICO PRETENDE PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS MAJOREROS

El evento recogerá un taller de cocina destinado a celíacos, diabéticos y vegetarianos

El chef majorero Marcos Gutiérrez con una de sus creaciones. FUSELLI

La primera edición del Encuentro Gastronómico Fuerteventura se celebrará del 1 al 4 de junio en el Palacio de Formación y Congresos de la isla. Este foro reunirá a decenas de



especialistas gastronómicos de todo el país en un cónclave que servirá para potenciar la gastronomía insular además de trazar líneas de trabajo para su potenciación como un reclamo turístico más.



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

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, y el consejero insular de Turismo, Blas Acosta, se reunieron con parte de los chefs de la Isla mayorera que participarán en el encuentro de cara a seguir trabajando y avanzando en la programación de este foro.

Morales y Acosta coincidieron en la necesidad de "aprovechar la variada y rica gastronomía mayorera como un elemento imprescindible a la hora de captar turistas y conseguir su fidelización". Ambos también insistieron en la importancia de este primer foro para poner en relieve la cocina y los productos de Fuerteventura a nivel nacional.

El Encuentro Gastronómico Fuerteventura se presenta como un escaparate donde presentar las novedades del sector además de una magnífica plataforma comercial. Durante los cuatro días que durará el encuentro, los participantes tendrán la oportunidad de establecer contactos o captar nuevos clientes entre un público especializado atraído por el programa del evento.

El palacio de Formación y Congresos acogerá esos días numerosas actividades, entre ellas, talleres de cocina didácticos para celíacos, hipertensos, diabéticos, vegetarianos, preuniversitarios, principiantes y niños. Además, se realizarán catas, maridajes, presentación de productos y sesiones temáticas con especialistas gastronómicos.

El foro reunirá en Fuerteventura a distribuidores, responsables de compra del sector 'foodservice', empresarios de restauración e industria agroalimentaria, administraciones y asociaciones, centros de formación, cocineros, enólogos, tiendas especializadas, periodistas, críticos gastronómicos y público gourmet.

Especialistas y chefs

El encuentro contará con especialistas de distintas áreas como coordinadores: Belén Parra (periodista de El Mundo), Érika Sofía Silva (directora y profesora



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

de la Escuela de Hostelería Marketing Gastronómico), Lola Bernabé López-Cózar (abogada y aficionada a los viajes y la cocina), José Manuel Almeida (jefe del Servicio de Endocrinología del Hospital Quirón de Málaga), Manu Balanzino (chef y asesor gastronómico de The Gourmet Journal) y Alejandro Domínguez (director de cuentas del departamento de comunicación online Apple Tree Communications).

Hasta el momento se han sumado quince chefs que desarrollan su labor en diferentes restaurantes de la isla, entre los que destaca el majorero Marcos Gutiérrez, propietario y chef del establecimiento casa Marcos, ubicado en la localidad de Villaverde, municipio de La Oliva, que ha sido nuevamente incluido en la prestigiosa 'Guía Michelin' dentro de la categoría 'Bib Gourmand', que reconoce a aquellos restaurantes que ofrecen un menú con una buena relación calidad-precio y con un importe que no supera los 35 euros.

Marcos Gutiérrez se ha consolidado como uno de los mejores cocineros de la isla y su bar es un todo un referente.

AYUDAS AL TOMATE DE EXPORTACIÓN POR 7,7 MILLONES

Agricultura convoca las ayudas a los productores de tomate de exportación previstas en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, dotadas con 7,7 millones de euros, de los que 5,53 millones corresponden a fondos comunitarios. Para reforzar el apoyo al sector, se suman a esa cantidad 2,16 millones, que abonan el Estado y Canarias. LA PROVINCIA



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

LO QUE MÁS SUBE EN LAS ISLAS: MÓVIL, CARNE DE OVINO, PREPARADOS Y TABACO

Los precios subieron el año pasado un 1,3%, el menor incremento de las 17 autonomías

Moisés Álvarez

EL EJECUTIVO REDUCE LOS IMPUESTOS A LOS PRODUCTORES ECOLÓGICOS

Los operadores que compaginan varias actividades pagarán a partir de ahora solo una tasa, y no varias, al inscribirse en el registro

A. Rodríguez

CANARIAS 7:

EL DESPRECINTO DE LA BODEGA STRATVS SE QUEDA SIN FECHA

La Sección Sexta de Audiencia Provincial de Las Palmas ha decidido anular, de momento, la orden trasladada mediante providencia este pasado jueves, al Seprona, para que desprecintara la bodega Stratvs, en La Geria.

La sala trasladó esta decisión ayer viernes, tras los recursos de súplica interpuestos por la Fiscalía y la acusación popular que ejerce la asociación Transparencia Urbanística, quienes han solicitado al tribunal que revoque su decisión de levantar el cierre cautelar de la bodega desde diciembre de 2013. De este modo, ahora habrá que esperar a que la Audiencia Provincial resuelva los recursos de la Fiscalía y la acusación particular, para conocer si finalmente se autoriza la reapertura de la instalación.



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

Esta nueva decisión de la sala de paralizar el levantamiento del precinto de la bodega del empresario Juan Francisco Rosa se produce justo después de que el jueves, este mismo tribunal ordenara mediante providencia al Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil (Seprona), «procediera de inmediato a desprecintar la bodega Stratvs, para ejecutar el auto que ordenó abrir la instalación el pasado 22 de diciembre, tras acordar dejar sin efecto la medida cautelar de cierre».

Como se recordará la sala acordó levantar el cierre cautelar, tras analizar los informes que apuntan a que no existe contaminación y tras reconocer que más de tres años de medida cautelar de cierre son «excesivos».

TALLERES EN MALA SOBRE TEJEDURÍA Y USO DE LA COCHINILLA EN ARTE Y ARTESANÍA

La Asociación Cultural, Social, Patrimonial y Agrícola Milana, en colaboración con el Centro Sociocultural La Tegala de Haría, está organizando un taller de tejeduría en telar de pared, así como un taller a aplicación de la cochinilla en el arte y la artesanía. Ambos comenzarán a impartirse los lunes, a partir del 16 de enero, de 09.00 a 11.00 horas el primero; y de 11.30 a 13.30 horas el segundo, en la sede del colectivo, sita en la calle Villanueva de Mala.

Las personas interesadas en recibir más información o inscribirse pueden hacer uso del 928-529328 o enviando un correo a asocmilana@gmail.com.

EL CABILDO RESTRINGE EL AGUA AGRÍCOLA A LOS GANADEROS Y LOS AGRICULTORES PROFESIONALES

El Cabildo anuncia que el precio de la llamada agua agrícola se mantendrá a 0,60 céntimos solo para los ganaderos y agricultores profesionales.

La Corporación anuncia que está a punto de firmar un convenio con el Consorcio de Abastecimiento de Aguas a Fuerteventura (CAAF) eliminará trámites burocráticos, entre ellos que el abono de las subvenciones pasará de



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

ser cuatrimestral a anual. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca destina una partida de 1.000.000 euros anuales para garantizar esta medida de ayuda solo a profesionales.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LOS GANADEROS TENDRÁN UNA PRESENCIA IMPORTANTE EN LAS FIESTAS DE SAN ANTONIO ABAD

El Mercadillo del Agricultor acoge mañana el concurso de Arrastre Isla de Tenerife

Mañana arranca en Tacoronte el programa de actos de las fiestas de San Antonio Abad, en el barrio de San Juan, que contará con una importante presencia ganadera. A las 12:00 horas se inaugurará la décima primera edición de la Liga de Arrastre Infantil y ese mismo día también se celebrará el Concurso de Arrastre Isla de Tenerife en el entorno del Mercadillo del Agricultor.

El programa continúa el sábado 21 de enero, a partir de las 10:00 horas. Ese día comenzará la primera "Demostración de arado con yuntas y siembra con sementero Pedro Molina". También se desarrollará una demostración de zunchado de ruedas de carreta. Y a las 15:00 horas se celebrará una carrera de sortijas a caballo.

Por último, el domingo, 22 de enero, de 10:00 a 16:00 horas, se celebrará la Feria de Ganado de San Antonio Abad. A las 12:00 horas, en la iglesia de San Juan, habrá una función religiosa con la colaboración de la Coral Santa Cecilia. A continuación, se desarrollará la procesión en honor a San Antonio



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

Abad, acompañada por la banda de música Santa Cecilia, finalizando con la bendición del ganado y animales de compañía.

La concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte organiza esta feria, con la colaboración de la Mancomunidad del Nordeste, del Mercadillo del Agricultor de Tacoronte y de la Asociación de Ganaderos de Tenerife (Agate). La concejala responsable, Olga Sánchez, recuerda la apuesta de la Corporación por el sector primario y el apoyo que presta a esta feria, "que sintoniza con la historia y el peso de la ganadería en nuestro municipio".

LO QUE MÁS SUBE EN LAS ISLAS: MÓVIL, CARNE DE OVINO,

PREPARADOS Y TABACO

Los precios crecieron el año pasado un 1,3%, el menor incremento de las 17 autonomías

Moisés Álvarez

La Comunidad Autónoma despidió 2016 con un alza...

CANARIAS AHORA:

APRENDER A CULTIVAR, VER CRECER HORTALIZAS Y SABER RECOLECTARLAS, OBJETIVO DE LA DOCENCIA ESCOLAR EN LA GRANJA DEL CABILDO

Se trata de una iniciativa de la corporación grancanaria que trata de acerca la agricultura a los más pequeños .



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 Granja del Cabildo de Gran Canaria realiza jornadas para dar a conocer a los más pequeños la agricultura en el norte de la Isla. CEDIDA POR EL CABILDO DE GRAN CANARIA.

Las lechugas, tomates, pepinos, calabazas, berenjenas y una amplia variedad de hortalizas no nacen en los supermercados, sino que son fruto del trabajo en el campo, todo un descubrimiento para los escolares que visitan La Granja del Cabildo de Gran Canaria cada semana y que este viernes tampoco escatimaron en sus comentarios de asombro mientras aprendían a cultivar y recolectar.

Escolares y colectivos sociales poseen un espacio en el complejo de la Institución insular donde también aprenden a distinguir plantas aromáticas y se llevan su propio esqueje en una maceta para verlo crecer día a día.

Los más de treinta alumnos de ocho años de tercero de Primaria del Colegio Santidad que protagonizaron una de estas divertidas jornadas recibieron con atención la animada exposición que los técnicos les ofrecen sobre las nociones básicas de lo que luego podrán comprobar en la tierra.

Caras de asombro y comentarios, unos más acertados y otros más disparatados, respondieron a las afirmaciones y preguntas de los técnicos insulares, quienes se vuelcan en estas acciones tan especiales para acercar el mundo de la agricultura a los más pequeños.

Después de la teoría llegó la práctica, acogida por los pequeños con aplausos, que consistió en plantar una hortaliza, toda una novedad para la mayor parte, poco acostumbrados ya al campo, y después en recolectar las que otros escolares plantaron hace apenas unas semanas para llevárselas a sus casa.



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

Luego, los técnicos de La Granja les enseñan a cultivar una hierba aromática, que en muchos de los casos es un esqueje de albahaca, en una pequeña maceta para que puedan continuar cuidándola y viéndola crecer día a día en sus hogares.

Rotación anual de cultivos

Una de las áreas del complejo de La Granja está destinada a un amplio huerto dividido en dos zonas: uno donde es aplicado el sistema Gaspar Caballero de rotación anual de cultivos muy diversos en un espacio limitado, y otro donde se realiza la misma labor pero con una rotación mayor, lo que es posible debido a la benignidad del clima canario.

Las pequeñas calles de esta zona están repletas de solanáceas (papas, tomates, pimientos, berenjenas), leguminosas (judías, arvejas, lentejas) y cucurbitáceas (calabaza, calabacín, melón, pepino), entre otros tipos de cultivo de los que con frecuencia los alumnos de la Escuela de Capacitación Agraria y de institutos de la Isla recolectan varios kilos de verdura y plantas aromáticas frescas, cultivadas sin pesticidas ni productos químicos.

Aquí los escolares aprenden a planificar cultivos, la rotación correcta de cada especie, los ritmos de crecimiento y, al mismo tiempo, experimentan con variantes gracias a las condiciones climáticas que ofrece la costa norte de Gran Canaria.

Junto a estas dos zonas aparecen otras parcelas bien delimitadas donde los diversos grupos que visitan las instalaciones aprenden que las lechugas no proceden del supermercado, algo que reciben como novedoso, y que con un poco de cuidado pueden ver crecer comida sana y sabrosa.

Junto a cada planta, un pequeño cartel amarillo informa de la variedad de plantas, desde hierba luisa a perejil, pasando por incienso canario, albahaca, melisa o hierba huerto, entre una amplísima gama de productos crecidos al amparo de los cuidados voluntarios de los visitantes de La Granja.

El Cabildo de Gran Canaria mantendrá esta programación anual de visitas semanales porque son cientos de alumnos los que se benefician, porque siempre muestran interés por la vida del campo, en muchos casos desconocida para ellos, y porque es fundamental para la soberanía



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

alimentaria de Gran Canaria la implicación de la ciudadanía desde temprana edad.

EL ÁREA DE AGRICULTURA DE TEGUISE OFRECE FORMACIÓN E INFORMACIÓN A AGRICULTORES Y GANADEROS

Durante el mes de enero se impartirán jornadas técnicas de manejo caprino, cursos de poda e injerto de la viña y una charla informativa sobre el Registro Oficial de Maquinaria Agrícola.



El jueves 19 de enero, el Centro sociocultural de Tao acogerá de 19 a 21 horas las Jornadas técnicas de Manejo Caprino. IMAGEN CEDIDA POR EL AYUNTAMIENTO DE TEGUISE.

El área de Agricultura del Ayuntamiento de Teguiise, que coordina Agustín Méndez, arranca este mes de enero con sendas charlas dirigidas a los agricultores y ganaderos del municipio.

El próximo martes, 18 de enero, tendrá lugar en el Centro Agrotecnológico de Teguiise, una charla informativa para todos los interesados en dar de alta maquinaria agrícola en el ROMA (Registro Oficial de Maquinaria Agrícola) y realizar las Inspecciones Técnicas de Equipos de Aplicación de Productos Fitosanitarios (ITEAF).

En este sentido, desde la concejalía advierten que “desde el pasado 26 de noviembre de 2016, todos los equipos de aplicación de productos fitosanitarios, entre ellos los que tengan depósito superior de 100



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

litros, tienen que pasar una inspección ITEAT, según decreto 1702/2011”, ha recordado Agustín Méndez.

Esta charla informativa tendrá lugar el miércoles 18 de enero, a las 20 horas en el aula de las Oficinas de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento, situadas en el Centro Agrotecnológico.

Por otro lado, el jueves 19 de enero, el Centro sociocultural de Tao acogerá de 19 a 21 horas las Jornadas técnicas de Manejo Caprino, de interés para el ganadero, puesto que se informará sobre programas de alimentación, manejo de nodrizas y de salas de ordeño.

Por último, el Curso práctico de poda e injerto de la viña, impartido por el enólogo Alberto González, tendrá lugar en el CSC de Tiagua el martes 24 de enero de 17 a 20 horas.

EL TOMATE DE EXPORTACIÓN RECIBE AYUDAS POR 7,7 MILLONES DE EUROS

Podrán acogerse a estos créditos los productores de esta fruta cuya superficie productiva se encuentre en la Comunidad Autónoma de Canarias y esté cultivada en la campaña de exportación de tomate de invierno.



Una agricultora recogiendo tomates.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas ha convocado las ayudas a los productores de tomate de exportación previstas en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, dotadas con



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

7,7 millones de euros, de los que 5,53 millones corresponden a fondos comunitarios.

Para reforzar el apoyo a este subsector, el Ejecutivo canario ha decidido sumar a esta cantidad 2,16 millones de euros de financiación adicional para dicha campaña, cantidad que abonarán el Estado y la Comunidad Autónoma, indica la Consejería en una nota.

Cada organización de productores de Frutas y Hortalizas presentará ante la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas o en cualquiera de las dependencias o formas previstas en la Ley del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, una solicitud de ayuda para los afiliados que deseen acogerse a la misma.

Ésta, que se ajustará al modelo que figura en la Resolución publicada en el Boletín Oficial de Canarias del 9 de enero, podrá formalizarse hasta el 31 de enero.

Podrán acogerse a estos créditos los productores de tomate cuya superficie productiva se encuentre en la Comunidad Autónoma de Canarias y esté cultivada en la campaña de exportación de tomate de invierno, que se inició en septiembre de 2016 y finalizará en junio de este año.

Los solicitantes deben tener la consideración de "agricultor activo" según la definición de la normativa europea, estar afiliados a una Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), y comercializar sus producciones fuera del ámbito territorial del Archipiélago canario.

La Consejería y los representantes del sector tomatero están trabajando en un Plan Estratégico para este cultivo que partirá del consenso y de un diagnóstico lo más preciso posible del mismo, con sus debilidades y fortalezas, y para el que se creará una comisión de evaluación y seguimiento formada por representantes de la administración y del sector.

El viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, ha explicado que el objetivo de este programa es frenar el descenso de esta actividad con el fin de mostrar un apoyo decidido al sector para evitar su desaparición.



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 VECINOS DE LOS LLANOS PUEDEN OBTENER A PARTIR DE AHORA EL MATERIAL GRATUITO DE MATERIA ORGÁNICA EN EL AYUNTAMIENTO

Desde la implantación del nuevo contenedor marrón más de 1.600 hogares se han sumado a la separación de biorresiduos y se han recogido 10.112 kilos de materia orgánica.



Los vecinos de Los Llanos de Aridane podrán obtener a partir de ahora el material gratuito para la separación de sus residuos orgánicos en la sede del Ayuntamiento, a través de la concejalía de Atención a la Ciudadanía y Nuevas Tecnologías.

Para ello, y tras la retirada del stand que durante un mes ha estado ubicado en los bajos de La Casa de La Cultura, el concejal del área, José María Rivera, dispondrá de una pequeña cantidad para repartir a aquellos vecinos que no hayan podido pasar por dicho stand. Además está a su disposición el número de teléfono 922 460 111 para solicitar el material.

Desde la implantación del nuevo contenedor marrón en Los Llanos de Aridane el pasado mes de diciembre, un total de 1.697 hogares del municipio y 51



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

establecimientos se han unido ya a la separación de biorresiduos lo que supone un importante avance para el municipio en materia de gestión de residuos domésticos.

El modelo, puesto en marcha por el Consorcio de Servicios de La Palma, y con la colaboración del Ayuntamiento de Los Llanos, requiere, para su funcionamiento, de la implicación y participación de los vecinos que han acogido muy positivamente el quinto contenedor.

La alcaldesa, Noelia García, explica que “la implantación del modelo de separación de residuos de materia orgánica, con más de 1.600 hogares comprometidos, ha sido posible gracias a la participación de los vecinos del municipio que, desde el primer momento se han comprometido con la separación de sus biorresiduos y el cuidado del Medio Ambiente y del entorno, ya que hasta el momento se han recogido 10.112 de materia orgánica en los 60 contenedores marrones de Los Llanos de Aridane”.

La alcaldesa ha animado, asimismo, a que “más vecinos de Los Llanos de Aridane se sumen a esta iniciativa para conseguir entre todos una isla más verde, más sostenible y más respetuosa con el Medio Ambiente”.

Tras el lanzamiento de la campaña de sensibilización en Los Llanos de Aridane, el stand informativo se trasladará próximamente al municipio de El Paso para facilitar el material de separación a aquellos vecinos que aún no dispongan del material gratuito, compuesto por cubito marrón y bolsas de compostaje.