



**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 21 DE ENERO DE 2017

### LA PROVINCIA:

### **EL MERCADO OFRECE HOY ARTESANÍA Y MÚSICA**

Una iniciativa del Ayuntamiento de Telde para fomentar la actividad en este recinto

El mercado municipal de Telde inicia hoy una iniciativa del Ayuntamiento de Telde para fomentar la actividad en este recinto, consistente en la realización de actividades paralelas como muestras de artesanía, música tradicional o deportes autóctonos. Con su inicio se pretende atraer a más clientela y que además de comprar productos de calidad encuentren una oferta de ocio complementaria.

### **TELDE SE SUMA A 'CRECIENDO JUNTOS', UN PROYECTO QUE AÚNA**

### **TURISMO, AGRICULTURA Y COCINA**

El presidente del Gobierno visita la finca Los Olivos, sede de la tercera reunión regional

Pedro Hernández





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

[Ver Galería](#)

Telde se suma a 'Creciendo juntos', un proyecto que aúna turismo, agricultura y cocina

Clavijo (2-iª) conversa con varios participantes de la reunión del proyecto 'Creciendo juntos', ayer en Los Olivos. **SANTI BLANCO**



Turismo y agricultura van de la mano en el proyecto *Creciendo juntos*, una iniciativa del Gobierno de Canarias que pretende aprovechar la bonanza y fortaleza del sector turístico para potenciar el consumo de productos del Archipiélago en hoteles y zonas de ocio. Con esta premisa Telde acogió la tercera reunión de los integrantes de este proyecto -hoteleros, agricultores y administración pública-, que contó con la presencia del presidente y vicepresidente regional, Fernando Clavijo y Pablo Rodríguez, el consejero de Agricultura, Narvay Quintero y los viceconsejeros de Turismo y Agricultura, además de la alcaldesa y varios concejales.

La finca Los Olivos, en las medianías teldenses, fue el escenario elegido para esta reunión, en la que se reiteró la importancia de aunar esfuerzos entre turismo y sector primario para que ambos se complementen y generen nuevos empleos. A la fortaleza de la actividad turística, la distribución de productos locales de calidad en hoteles y establecimientos turísticos genera una oferta gastronómica atractiva.



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

## AGÜIMES SE RINDE ANTE SAN SEBASTIÁN

El municipio celebra a su patrono con la tradicional feria de ganado y la procesión que recorre las calles del casco histórico de la villa con las tallas del santo y la Virgen del Rosario

Jacobo Corujeira



Agüimes se rinde ante San Sebastián

Las imágenes de San Sebastián y la Virgen del Rosario pasean en procesión por las calles de Agüimes. **SANTI BLANCO**

La de ayer fue una jornada para las tradiciones en Agüimes. En el día de San Sebastián, la villa se engalanó desde primera hora de la mañana para recibir a los participantes en la tradicional feria de ganado del pueblo y sacar en procesión las tallas del santo patrón y la virgen del Rosario. Los actos se celebraron en un gran ambiente festivo que se dejaba sentir por todas las calles, tanto entre los vecinos como entre los visitantes que se acercaron para disfrutar de la jornada.

Las calles de Agüimes amanecieron ayer tranquilas pero expectantes: como cada 19 de enero, tocaba engalanarse y disfrutar de un día de fiesta en honor



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

a San Sebastián lleno de actividades desde primera hora de la mañana. Las recoletas calles del casco histórico, mucho menos tranquilas que cualquier otro viernes, bullían con familias de la villa que aprovechaban el día no lectivo para pasear con los niños y contemplar de primera mano las reses participantes en la feria de ganado.

El reloj ni siquiera marcaba las ocho de la mañana cuando el paseo de La Viñuela comenzó a recibir a los ganaderos participantes en la exhibición de sus animales de labor. Varias decenas de hermosos ejemplares de ganado vacuno, tanto de razas del país como extranjeras, se apostaban a lo largo del vallado del colegio público contiguo esperando la visita de los veterinarios, que comprobaron la identificación de cada uno de los animales antes de proceder a su valoración.

No hubo que esperar demasiado para conocer el listado de premiados, en el que destacaron algunos ganaderos del pueblo con varias bestias galardonadas. Llegó entonces el momento de trasladar a los animales hasta la plaza del Rosario para proceder a la entrega de reconocimientos. Uno a uno, los animales fueron acercándose guiados por sus dueños hasta uno de los laterales para esperar a que llegara el gran momento.

"Uno busca siempre tener un premio para poder desfilas delante del santo y del pueblo", reconocía poco antes de recibir el suyo Juan Francisco Acosta Arias, que con su ejemplar se alzó con el primer premio a vaca del país. Este agüimense, que a sus 34 años ya es todo un veterano en las ferias de ganado de la villa, se mostraba contento por la "gran afluencia de público y animales que ha habido para ser un viernes".

Estaba en lo cierto. Pasado el mediodía la plaza era una gran fiesta: los bares no daban abasto sirviendo aperitivos mientras el puesto de helados que instalado junto al casino no paraba de servir llamativos conos de colores. 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

haber, entre tanto vecino también había grupos de turistas. Algunos de ellos, como el alemán Klaus Dubiel y sus amigos, habían subido hasta Agüimes para disfrutar de la jornada después de haberse enterado de que este viernes iba a ser un día especial en Agüimes.

## **Tradición familiar**

Poco antes de que tuviera lugar la entrega de premios, Fernando Roque González y Gregorio Bordón Castellano compartían impresiones junto a sus animales. Aunque jóvenes, no son novatos . "Mi abuelo, Fernando González Rodríguez, también se dedicaba a esto, y yo lo llevo en la sangre", relataba Fernando con orgullo mientras Gregorio comentaba el buen ambiente que había entre los participantes.

A la una menos veinticinco, las campanas de la iglesia comenzaron a repicar mientras las tallas de San Sebastián y la virgen del Rosario eran acercadas hasta el frontis del templo. En la escalinata, el alcalde y los concejales aguardaban a los ganaderos, que uno a uno pasaron para recoger sus diplomas acreditativos y mostrar sus animales al santo y la virgen.

Con los premios entregados, la banda de música comenzó a hacer sonar sus instrumentos, señal inequívoca de que la procesión estaba a punto de comenzar. La numerosa comitiva dio la vuelta a la plaza y tomó la calle del Progreso para realizar un recorrido por las calles principales del casco antes de regresar al templo. Tocaba descansar, porque el día de fiesta aún no había terminado: por la noche, a partir de las 20.30 horas, el pueblo se convirtió en plató para la grabación del programa Noche de taifas de la Televisión Canaria.

El fin de semana grande de las fiestas continúa hoy con el encuentro insular de las escuelas municipales de lucha canaria en el polideportivo a partir 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

las 10.00 horas y un taller de zumba una hora más tarde en la plaza del Rosario. El teatro municipal acoge por la tarde el quinto encuentro de bandas de música, con las de Mogán, Tenoya y Agüimes y la plaza del Rosario será esta noche en el escenario de la verbena amenizada por Tamarindos y Güira Latina.

## **LOS AGRICULTORES SE MOVILIZAN POR EL AGUA AGRÍCOLA**

Los agricultores y ganaderos majoreros celebrarán una asamblea el próximo día 25 en el Casino de Antigua a las 20.00 horas para analizar la situación creada con la modificación del convenio de ayudas al agua agrícola. Los convocantes han invitado tanto al presidente como al consejero del sector primario del Cabildo majorero a que asisten a la citada cita donde van a crear una Asociación. LA PROVINCIA

## **CAJASIETE ADELANTA EL PAGO DE LOS SEGUROS AGRARIOS**

Cajasiete, sensible con los agricultores que vieron dañadas sus explotaciones en el temporal de diciembre, ha aprobado medidas financieras para los clientes que tengan suscrito un seguro agrario. Anticipará sin coste, el cobro del importe de las indemnizaciones y creará un línea de préstamos para reparaciones que no sean indemnizables por los seguros, con tipos preferenciales. 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

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### SAN JUAN CELEBRA HOY LA FERIA DE GANADO EN EL DÍA GRANDE DE SU FIESTA

Los festejos en homenaje a San Antonio Abad reunirán a centenares de animales antes de la procesión por varias de las calles del barrio

**La Opinión** 21.01.2017 | 22:47

San Juan celebra hoy la Feria de Ganado en el día grande de su fiesta

El barrio de San Juan, en Tacoronte, celebra hoy el día grande de sus fiestas en honor de San Antonio Abad, patrón de los animales, con la Feria de Ganado que tendrá lugar a partir de las 10.00 horas.

La feria reunirá a centenares de animales de ganado vacuno, ovino, caprino y equino antes del comienzo, dos horas después, de los actos religiosos.



Será así al mediodía, en la iglesia de San Juan, cuando se dará inicio a la solemne función religiosa en la que participará la Coral Santa Cecilia. Posteriormente, la imagen de San Antonio Abad se llevará en procesión por varias calles del barrio, acompañada por la banda de música de la Agrupación Musical Santa Cecilia, hasta llegar al recinto ferial, donde se procederá a la bendición del ganado y de las mascotas de aquellos ciudadanos que quieran estar presentes en el acto, quienes llegarán desde todos los rincones de la Isla para uno de los capítulos más simpáticos y esperados de los festejos del barrio de San Juan.

Los actos de las fiestas, hay que recordar, comenzaron ayer sábado con la primera demostración de arado con yuntas y siembra con sementero *Pedro Molina*, denominada así como homenaje al histórico dirigente del sector



**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

ganadero tinerfeño. El Ayuntamiento de Tacoronte incorporó así a los festejos una nueva actividad "con un marcado carácter divulgativo, que entronca directamente con la tradición agrícola del municipio", explicó.

## EL VINO LOCAL ALEGRA EL VIAJE A MADRID FUSIÓN

El avión de Iberia Express que trasladará a la delegación insular para acudir al congreso culinario ofrecerá el caldo como primera acción

Alberto Bernabé, Jesús Morales y Pablo Pastor, ayer, en la presentación de las acciones en Madrid Fusión.

Mañana, los pasajeros de un vuelo de Iberia...



## EL BARRIO DE SAN JUAN ACOGE LA PRIMERA DEMOSTRACIÓN DE ARADO CON YUNTAS

El domingo está prevista la procesión de San Antonio Abad

Feria de ganado el año pasado. Lot

Dentro del programa de actos con motivo de las fiestas 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

honor a San Antonio Abad, patrón de los animales, que se celebran en el barrio de San Juan, en Tacoronte, cabe destacar que mañana sábado, 21 de enero, a partir de las 10.00 horas, se celebrará la primera demostración de arado con yuntas y siembra con sementero "Pedro Molina", denominada así como homenaje al histórico dirigente del sector ganadero tinerfeño. De esta forma, el Ayuntamiento de Tacoronte, a través de su Concejalía de Agricultura, incorpora a estos festejos una nueva actividad con un marcado carácter divulgativo, que entronca directamente con la tradición agrícola del municipio. Esta demostración se realizará en la finca Amaral, a 200 metros de las instalaciones del Mercadillo del Agricultor de Tacoronte. El acceso a la finca desde la carretera Tacoronte - Tejina (TF-16) estará señalizado.

A continuación, se realizará una demostración de zunchado de ruedas de carreta. Por último, a las 15.00 horas, arrancará la tradicional Carrera de Sortija a Caballo.

Los actos previstos para el domingo, día grande de las fiestas, comenzarán a las 10.00 horas, con la presentación de la Feria de Ganado y en la que se darán cita varios centenares de animales, de ganado vacuno, ovino, caprino y equino. A las 12:00 horas, en la iglesia de San Juan, comenzará una solemne función religiosa, en la que participará la Coral Santa Cecilia. Posteriormente, la imagen de San Antonio Abad se llevará en procesión por varias calles del barrio, acompañada por la banda de música de la Agrupación Musical Santa Cecilia, hasta llegar al recinto ferial, donde se procederá a la bendición del ganado y de las mascotas de aquellos ciudadanos que quieran estar presentes en este acto, llegados desde todos los rincones de la Isla.



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

**TENERIFE REFUERZA SU EXCELENCIA CULINARIA COMO**

## **PROTAGONISTA DE MADRID FUSIÓN**

El queso, el cochino negro, el pescado azul, las papas antiguas, el gofio, el plátano, el aguacate y la miel son los productos elegidos por los cocineros para el congreso

Ylenia Lorenzo

Tenerife refuerza su excelencia culinaria como protagonista de Madrid Fusión



La gastronomía de Tenerife viajará a Madrid para reforzar su reconocimiento como destino para los paladares más exquisitos. Los consejeros insulares de Turismo y de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alberto Bernabé y Jesús Morales, respectivamente, presentaron las acciones que se llevarán a cabo en la nueva edición del congreso Madrid Fusión-Saborea España, unas jornadas en las que la Isla será la protagonista. Junto al presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), Pablo Pastor, los representantes del Cabildo destacaron que se trata del mayor encuentro culinario del país, compuesto en esta ocasión por 170 expositores y por el que pasarán más de 11.000 visitantes, 1.500 congresistas y 600 periodistas expertos en el sector.

Bernabé resaltó durante la rueda de prensa para anunciar las actividades que se harán durante los tres días de feria, del lunes al miércoles próximos, que desde la Corporación trabaja por "vincular el paisaje, la gastronomía y el turismo" y ve factible que a Madrid Fusión se pueda llevar esa relación de interés "fructífera". Para él, sin duda la cocina local "ha mejorado la percepción y gasto" de los visitantes que eligen 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

Por su parte, Jesús Morales dio a conocer los ocho productos que se promocionarán en la capital española: el queso, el cochino negro, pescado azul, las papas antiguas, el gofio, el plátano, el aguacate y la miel. Todos ellos en su conjunto suponen "una gran tarjeta de presentación" y también es una forma de "potenciar" el sector primario, subrayó.

Para finalizar, Pablo Pastor enumeró los cocineros seleccionados para el congreso: Braulio Simancas, Esteban Gómez, Luis González, Nacho Hernández, Rubén Cabrera, Jesús González y Pedro Rodríguez Dios. Durante los tres días de celebración, estos impartirán talleres, se realizará diferentes elaboraciones y degustaciones de vinos y habrá tres ponencias sobre las miles de Tenerife, el uso de las papas antiguas y los túnidos de Tenerife.

### **CANARIAS AHORA:**

### **EL GOBIERNO CONVOCA AYUDAS POSEI POR 26 MILLONES PARA LA COMERCIALIZACIÓN LOCAL Y FUERA DEL ARCHIPIÉLAGO DE VARIOS CULTIVOS**

Se trata de las líneas destinadas a frutas, hortalizas, raíces, tubérculos, flores y plantas, y la dirigida a la comercialización de papa de mesa.



Cesto con papas. Foto: Gobierno de Canarias.



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

La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha convocado las líneas de ayuda a la comercialización local y fuera del Archipiélago de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas; y a la comercialización de papa mesa, del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) para la campaña 2017, que suponen para las Islas 26,28 millones de euros, señala en un comunicado.

Esta cuantía. añade, se reparte en 15,56 millones para la comercialización local de estas producciones; 7,2 millones de euros para apoyar su venta fuera de Canarias, y 3,52 millones de euros destinados exclusivamente a la papa.

En la nota se indica que "las solicitudes para acogerse a estos fondos, gestionados por la Viceconsejería de Sector Primario, que dirige Abel Morales, se formalizarán ante la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas o en cualquiera de las dependencias o formas previstas en la Ley de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, entre el 1 y el 31 de enero de 2018". Cada solicitante presentará una solicitud de ayuda por acción".

La documentación correspondiente al primer semestre del año se presentará entre el 1 y el 31 de julio de 2017, y la del segundo entre el 1 y el 31 de enero de 2018.

Para conocer todos "los detalles de estas ayudas se recomienda consultar la convocatoria publicada en el Boletín Oficial de Canarias del 9 de enero".

Además de esta convocatoria permanece abierto hasta el 31 de enero el plazo para solicitar la línea destinada a los productores de tomate de exportación, financiadas con 7,7 millones de euros, concluye.



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

## CRECE LA VENTA DE VINO Y QUESOS CANARIOS GRACIAS A LA DEMANDA DE LOS HOTELES

Se trata de una iniciativa del Gobierno de Canarias para fomentar el consumo de productos locales por medio del turismo.



### Vinos de Tacoronte-Acentejo

El proyecto *Crece juntos* impulsado por las consejerías de Agricultura y Turismo del Gobierno de Canarias para fomentar el consumo de productos locales en los hoteles presenta como balance en su primer año un crecimiento del 40 por ciento en la venta de vino y del 4,7 en la de queso.

El presidente de la comunidad autónoma, Fernando Clavijo, ha dado a conocer estas cifras durante la visita que ha realizado al Centro Ecológico Cultural Los Olivos, en Las Medianías de Telde (Gran Canaria), acompañado por el vicepresidente regional, Pablo Rodríguez; el consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; el viceconsejero de Turismo, Cristóbal de la Rosa; y la alcaldesa del municipio, Carmen Hernández, entre otras personas.

El presidente del Ejecutivo ha explicado que es el momento de "evaluar" los primeros resultados de este proyecto y ha recordado que, cuando tomó posesión, dijo que "no venía a ser más de lo mismo, sino a hacer cosas distintas y todo el equipo del Consejo de Gobierno así lo ha hecho".

"No solo hemos puesto en marcha un programa como este al principio de la legislatura, sino que, un año después de activarlo, venimos aquí a analizar los resultados", ha subrayado Clavijo.



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

En su opinión no se trata de "sacar titulares y que luego queden en el olvido", sino de poner en marcha proyectos como éste, "que está orientado a mejorar la excelencia turística, por un lado y, por otro, a tirar del sector primario con los 15 millones de turistas" que visitan cada año las islas.

"Hoy podemos dar datos como que la venta del vino se ha incrementado un 40 por ciento en el primer año del programa, o que la venta de queso ha aumentado un 4,7 por ciento", ha destacado Fernando Clavijo.

El presidente ha subrayado que, detrás de estas cifras, "hay agricultores, ganaderos, paisajes y una industria agroalimentaria", y ha añadido que esa es la "potencia" del proyecto, pues estos son sus resultados "en tan solo un año y en un sector tan complejo, en donde es muy difícil lograr a corto plazo resultados".

"Estamos muy esperanzados y contentos y, además, con este acto queremos agradecer y felicitar tanto al sector turístico como al primario por su compromiso", ha indicado.

Clavijo ha explicado que el Gobierno ha destinado un millón de euros al proyecto "Crecer juntos" y que la apuesta por el sector primario se traduce con un incremento del 8 por ciento en el presupuesto de la Consejería.

Además, ha elogiado la gestión de Narvay Quintero por haber pagado ya al sector nueve millones de euros del Programas de Opciones Específicas por la lejanía y la Insularidad (POSEI) y, además, por haber conseguido del Ministerio del área la firma de un POSEI adicional.

Fernando Clavijo también ha agradecido a los sectores turístico y primario la convergencia para facilitar el relevo generacional en el campo canario y, en esa línea, ha recordado las medidas impulsadas por la Consejería para apoyar a los jóvenes agricultores e iniciativas como Centro Ecológico Cultural Los Olivos, que da una nueva imagen y promoción empresarial al sector.

Por su parte, Carmen Hernández ha destacado el trabajo del Ayuntamiento de Telde por impulsar la "soberanía alimentaria" en el municipio, ha puesto en valor productos como el aceite y las aceitunas de los olivos, las naranjas o





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 miel, que ayudan tanto al cultivo ecológico como a la contratación de personas con dificultades de inserción laboral.

Cristóbal de la Rosa ha destacado los "beneficios" de ir de la mano el turismo y el sector primario, ha agradecido la implicación de las cadenas hoteleras con el proyecto "Crecer juntos" y ha animado a insistir en una línea de trabajo que es productiva para ambas parte.

"Crecer juntos" tiene como objetivo el incremento del consumo de productos canarios en el canal turístico (hoteles y distribución en zonas turísticas) a partir de una estrategia consensuada y colaborativa beneficiosa para todos los agentes implicados.

En la estrategia del programa destaca una información sobre el producto para vincular Canarias con sus productos y gastronomía y generar una propuesta de destino turístico de mayor valor.

El proyecto se complementa con una mayor formación, un mejor diseño del producto, la promoción, el apoyo a la comercialización y acciones complementarias como participación en ferias, actividades vinculadas a cocineros de prestigio, visitas a bodegas y fincas, nuevos programas e investigaciones.

## **RTVC:**

### **CRECE LA VENTA DE VINO Y QUESOS CANARIOS GRACIAS A LA DEMANDA DE LOS HOTELES**

El presidente de la comunidad autónoma, Fernando Clavijo, ha dado a conocer estas cifras durante la visita que ha realizado al Centro Ecológico Cultural Los Olivos, en Las Medianías de Telde.



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 proyecto "Crece juntos" impulsado por las consejerías de Agricultura y Turismo del Gobierno de Canarias para fomentar el consumo de productos locales en los hoteles presenta como balance en su primer año un crecimiento del 40 por ciento en la venta de vino y del 4,7 en la de queso.



El presidente de la comunidad autónoma, Fernando Clavijo, ha dado a conocer estas cifras durante la visita que ha realizado al Centro Ecológico Cultural Los Olivos, en Las Medianías de Telde (Gran Canaria), acompañado por el vicepresidente regional, Pablo Rodríguez; el consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; el viceconsejero de Turismo, Cristóbal de la Rosa; y la alcaldesa del municipio, Carmen Hernández, entre otras personas.

El presidente del Ejecutivo ha explicado que es el momento de "evaluar" los primeros resultados de este proyecto y ha recordado que, cuando tomó posesión, dijo que "no venía a ser más de lo mismo, sino a hacer cosas distintas y todo el equipo del Consejo de Gobierno así lo ha hecho".

"No solo hemos puesto en marcha un programa como este al principio de la legislatura, sino que, un año después de activarlo, venimos aquí a analizar los resultados", ha subrayado Clavijo.

En su opinión no se trata de "sacar titulares y que luego queden en el olvido", sino de poner en marcha proyectos como éste, "que está orientado a mejorar



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 excelencia turística, por un lado y, por otro, a tirar del sector primario con los 15 millones de turistas" que visitan cada año las islas.

"Hoy podemos dar datos como que la venta del vino se ha incrementado un 40 por ciento en el primer año del programa, o que la venta de queso ha aumentado un 4,7 por ciento", ha destacado Fernando Clavijo.

El presidente ha subrayado que, detrás de estas cifras, "hay agricultores, ganaderos, paisajes y una industria agroalimentaria", y ha añadido que esa es la "potencia" del proyecto, pues estos son sus resultados "en tan solo un año y en un sector tan complejo, en donde es muy difícil lograr a corto plazo resultados".

"Estamos muy esperanzados y contentos y, además, con este acto queremos agradecer y felicitar tanto al sector turístico como al primario por su compromiso", ha indicado.

Clavijo ha explicado que el Gobierno ha destinado un millón de euros al proyecto "Crecer juntos" y que la apuesta por el sector primario se traduce con un incremento del 8 por ciento en el presupuesto de la Consejería.

Además, ha elogiado la gestión de Narvay Quintero por haber pagado ya al sector nueve millones de euros del Programas de Opciones Específicas por la lejanía y la Insularidad (POSEI) y, además, por haber conseguido del Ministerio del área la firma de un POSEI adicional.

Fernando Clavijo también ha agradecido a los sectores turístico y primario la convergencia para facilitar el relevo generacional en el campo canario y, en esa línea, ha recordado las medidas impulsadas por la Consejería para apoyar a los jóvenes agricultores e iniciativas como Centro Ecológico Cultural Los Olivos, que da una nueva imagen y promoción empresarial al sector.

Por su parte, Carmen Hernández ha destacado el trabajo del Ayuntamiento de Telde por impulsar la "soberanía alimentaria" en el municipio, ha puesto en valor productos como el aceite y las aceitunas de los olivos, las naranjas o la miel, que ayudan tanto al cultivo ecológico como a la contratación de personas con dificultades de inserción laboral.



**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

Cristóbal de la Rosa ha destacado los "beneficios" de ir de la mano el turismo y el sector primario, ha agradecido la implicación de las cadenas hoteleras con el proyecto "Crecer juntos" y ha animado a insistir en una línea de trabajo que es productiva para ambas parte.

"Crecer juntos" tiene como objetivo el incremento del consumo de productos canarios en el canal turístico (hoteles y distribución en zonas turísticas) a partir de una estrategia consensuada y colaborativa beneficiosa para todos los agentes implicados.

En la estrategia del programa destaca una información sobre el producto para vincular Canarias con sus productos y gastronomía y generar una propuesta de destino turístico de mayor valor.

El proyecto se complementa con una mayor formación, un mejor diseño del producto, la promoción, el apoyo a la comercialización y acciones complementarias como participación en ferias, actividades vinculadas a cocineros de prestigio, visitas a bodegas y fincas, nuevos programas e investigaciones.

## **EL APURÓN:**

## **EL FRESCAL: UNA DÉCADA RECUPERANDO EL CULTIVO TRADICIONAL DE LOS CEREALES EN LA PALMA**

Esta entidad trabaja para la conservación y la recuperación de la cultura agraria en La Palma

D.MARTÍN





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

Siembra del trigo.

Luis Vicente Martín, presidente del Frescal y Ader La Palma.



Siembra del trigo.

Una jornada de encuentro con las tradiciones del campo, en un ambiente festivo, se vivió hoy en San Isidro, Breña Alta, con la décima siembra tradicional de cereales que lleva a cabo la Asociación Agroganadera El Frescal. Este año procedieron a la siembra de trigo, del *trigo blando*, como el que se emplea para la preparación del conocido potaje, donde este grano es su protagonista.

Siguiendo todo el ritual tradicional de la labranza, El Frescal mantiene viva una tradición prácticamente olvidada en el campo palmero. El proceso, como explica Luis Vicente Martín, presidente de esta entidad y de ADER La Palma, comienza "barbechando el terreno", es decir, "rompiendo la tierra". "Cuando tenía hierba, con la azada se va tapando para que se pudra, es decir, se hace un abono verde, como se dice hoy en día".

Cuando terminan de labrar, como manda la tradición, se desayuna, para recuperar fuerzas antes de la siembra, por donde volverán a pasar las yuntas para tapar el terreno "a punta de reja", es decir, "sin enterrar mucho el arado".

Luis Vicente señala que en la realización de este trabajo de forma tradicional se emplean entre tres o cuatro horas, mientras que de forma mecánica, con un tractor, se tardaría media hora. Pero la diferencia en el resultado bien merece la pena el esfuerzo. "No tiene nada que ver cómo queda la tierra".



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

“Con el tractor queda la tierra batida, las piedras suben, solo labras 15 o 20 centímetros, mientras que el arado puede bajar entre 50 o 60 centímetros de profundidad, y la tierra queda suelta y rota”. Estas son algunas ventajas de labrar con el arado, que se traduce además en la cosecha, “porque el trigo está más vigoroso y mejor que cuando se siembra con el tractor”.

Luis Vicente señala que la intención del Frescal con este tipo de acciones es que esta tradición no se pierda en la isla de La Palma, así como toda la cultura que la rodea, como qué tipo de aperos se emplean, cómo son y realizan. En esta línea asegura que en La Palma se labra de forma distinta que en el resto de las islas, manteniendo un parecido mayor con el sistema que se emplea en el norte de Portugal y Galicia. “Hoy solo quedan 5 o 6 yuntas que saben labrar en la isla de La Palma, cuando antes había entre 700 o 800”, concluye.

La jornada concluyó como una comida, en la que se sirvió el tradicional potaje de jaramagos.

## **EL CONSORCIO DE SERVICIOS REFUERZA LA CAMPAÑA DE SEPARACIÓN DE BIORRESIDUOS EN EL PASO**

A partir del próximo lunes, 23 de enero, los vecinos podrán obtener el material gratuito en el stand situado en el Ayuntamiento.



Ayuntamiento de El Paso. Archivo.





**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 Consorcio de Servicios de La Palma refuerza la campaña de separación de biorresiduos en el municipio de El Paso con la instalación de un puesto informativo en el Ayuntamiento donde los vecinos podrán obtener el material gratuito, cubo y bolsas compostables.

El stand estará abierto al público a partir del próximo lunes, 23 de enero, entre las 12:30 y las 14:30 horas, durante dos semanas.

El Paso fue el primer municipio en el que se implantó la recogida de residuos orgánicos en La Palma, junto a la experiencia que, desde hace un año, se desarrolla en el Hotel Tenegüía Princess de Fuencaliente y se ha implantado recientemente en Los Llanos de Aridane. Durante 2016 los vecinos pasenses separaron un total de 49.893 de biorresiduos.

La concejala de Residuos y Limpieza de El Paso, Irinova Hernández, ha destacado el papel esencial de los ciudadanos para contribuir a un municipio y a una isla más sostenible ambiental y económicamente.

“El Paso ha sido pionero en Canarias en implantar la separación de residuos orgánicos, que ya lleva un año, queremos contribuir a que nuestra experiencia, gracias a la participación y el compromiso con el medio ambiente de los vecinos, sirva de ejemplo para otros municipios de la isla y de Canarias de gestión eficiente y sostenible de los residuos domésticos”, ha explicado.

A través de esta nueva campaña de sensibilización se quiere informar y facilitar el material gratuito a los vecinos que aún no han iniciado la separación de materia orgánica en sus domicilios y resolver las dudas y necesidades específicas del resto de ciudadanos y productores de biorresiduos, así como comercios, bares o restaurantes.

En el marco de la campaña se han puesto en marcha también perfiles específicos en las redes sociales, Facebook y Twitter, con el fin de llegar al mayor número de personas y, en particular, a los más jóvenes además de incidir en la importancia de la separación de residuos domésticos a través de la propia página web del <http://www.elpaso.es/>.



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:

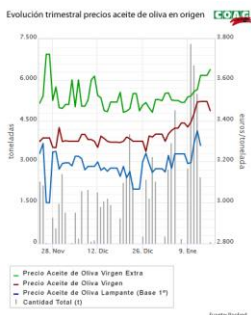
# OPTIMISMO ENTRE LOS OLIVAREROS ANTE UNA RELACIÓN CALIDAD/PRECIO EQUILIBRADA Y SOSTENIBLE



Análisis de COAG en la recta final de la campaña de recolección de aceituna  
La evolución en las últimas campañas demuestra que el sector no es excedentario y tiene capacidad para poner en el mercado todo el aceite de oliva que se produce a precios remuneradores.

- En esta coyuntura, es vital abordar la puesta en marcha de mecanismos de regulación de mercado que doten al sector de la estabilidad necesaria.

Madrid, 17 de enero de 2017. En la recta final de la campaña de recolección de la aceituna, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) muestra su satisfacción ante una relación calidad/precio equilibrada y sostenible para los productores. En este sentido, desde el sector del olivar de COAG se subraya que la evolución en las dos últimas campañas demuestra que el sector no es excedentario y tiene capacidad para poner en el mercado todo el aceite de oliva que se produce a precios remuneradores.





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

Sin embargo, en los últimos años se ha querido mostrar que el sector español es excedentario en aceite de oliva, en una estrategia permanente de la industria envasadora para mantener los precios bajos. *“No obstante, la realidad evidencia que, tras varios años de cosechas medias, nos encontramos con la suficiente madurez para permitir unos precios estables que beneficien a productores, industriales y consumidores. El problema del sector del olivar no son los excedentes: las exportaciones crecen, como lo hace el reconocimiento y valoración en el exterior del aceite de oliva como un producto con unas características saludables de primer orden. A ello hay que sumarle los condicionantes meteorológicos que también afectan al cultivo. En definitiva, el problema estructural del olivar no son los excedentes, porque no sobra aceite, sino la volatilidad de los precios”*, ha argumentado Gregorio López, responsable de olivar de COAG.

En la actualidad, los precios para los aceites virgen se sitúan en 3,50€/3,60€/kg y los virgen extra en 3,70€/kg-3,80€/kg. En el caso del lampante, las cotizaciones no bajan de los 3,45€/kg. En esta coyuntura, es vital abordar de una vez por todas la puesta en marcha de mecanismos de regulación de mercado (tal y como recoge la PAC) para dotar al sector de la estabilidad necesaria. *“Tras años de pérdidas para los olivareros, el escenario actual nos permite ser moderadamente optimistas. Una reducción de cosecha por falta de lluvias y el buen ritmo de comercialización permiten vislumbrar una fortaleza de los precios, que afortunadamente superan los costes de producción (2,50€/kg según datos del MAPAMA)”*, ha vaticinado López.

De ahí, que COAG considere que el momento actual, (con oferta, demanda y precios que se presumen estables), es idóneo para buscar soluciones y poner en marcha las medidas que el sector necesita. Por ejemplo, es momento de que se cumpla la promesa recogida en la última reforma de la PAC, según la cual se revisarían y actualizarían los umbrales de desencadenamiento automático del almacenamiento privado. Así aparece recogido en el reglamento de la OCM única, sin que, transcurridos tres años, se haya hecho nada.

### **Recta final de una cosecha más corta de lo previsto pero de calidad excepcional**

La recolección de la aceituna de almazara avanza a buen ritmo y los datos parciales confirman lo que COAG ya avanzaba al inicio de la campaña, coincidiendo con la presentación del Aforo de la Consejería de Agricultura 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

la Junta de Andalucía. Esta organización agraria confirma que no se van a cumplir las previsiones, que cifraban la producción de aceite de oliva para toda España en 1,38 millones de toneladas. Esta cifra se va a reducir de manera considerable y lo hará por dos motivos: porque se está recolectando menos aceituna (-15%) y porque el rendimiento graso de la misma es inferior en varios puntos al de un año normal, circunstancias provocadas por las altas temperaturas y la sequía que ha sufrido el cultivo. Las posteriores lluvias han servido para salvar los árboles y tener mejores perspectivas para la campaña del año que viene pero han llegado tarde para la actual.

No obstante, hay que destacar que la calidad en esta campaña es excepcional porque casi todo el fruto se está recogiendo del árbol. Apenas se ha caído nada al suelo.

## **BOLETINES OFICIALES 21.01.17**

### **BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**

#### **MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE** **Sanidad vegetal**

- Orden APM/21/2017, de 20 de enero, por la que se establecen medidas específicas de prevención en relación con la bacteria *Xylella fastidiosa* (Wells et al.).

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/01/21/pdfs/BOE-A-2017-655.pdf>