



**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

**MARTES 24 DE ENERO DE 2017**

**EL DÍA:**

**LOS LLANOS CEDE 11 HUERTOS A VECINOS SIN RECURSOS**



El ayuntamiento pone el suelo, abonos, maquinarias, asesoramiento... Los productos que se obtengan no se podrán vender./El Día

***V.M., Los Llanos de Aridane***

La junta de gobierno de Los Llanos de Aridane aprobó ayer la adjudicación de once huertos urbanos de propiedad municipal a otros tantos vecinos con escasos recursos económicos, en su mayoría desempleados de larga duración que se vieron afectados por la crisis económica.

Los beneficiarios tendrán todo lo necesario para la explotación del terreno, desde agua hasta materiales de abono, maquinaria y el asesoramiento de un técnico municipal.



**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

Los productos que se obtengan de la explotación de las huertas no se podrán, al menos en principio, poner a la venta y serán exclusivamente para el consumo del adjudicatario y de su familia.

Los terrenos están ubicados en el camino conocido por Los Choriceros, y se ponen en marcha en cumplimiento de una iniciativa planteada por Izquierda Unida Canaria en noviembre de 2015 y que fue aprobada con el voto favorable de todos los partidos representados en el Pleno aridanense. En su desarrollo ha sido clave la implicación de los Servicios Sociales.

El ayuntamiento destinó de su presupuesto una partida de 10.000 euros para roturar, separar parcelas, limpiarlas, poner sistemas de riego...

Con estas adjudicaciones no se completa la oferta municipal. Al contrario, la corporación local pone a disposición de este proyecto cerca de 3.000 metros cuadrados de terreno municipal, con un total de 30 parcelas individuales, por lo que aquellos interesados que cumplan con los requisitos pueden aún presentar su solicitud al ayuntamiento para su valoración.

## **EL PP RECLAMA RECUPERAR EL MOLINO HIDRÁULICO EL REGENTE**



***eldia.es, San Andrés y Sauces***



**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 portavoz del Partido Popular en el Ayuntamiento de San Andrés y Sauces, Juan Carlos Martín, ha planteado que se recupere el molino hidráulico El Regente, ubicado en la zona alta del municipio, y que se proponga un uso para esta instalación.

Martín ha explicado que este molino cuenta con un importante valor histórico ya que data de 1873 y pone de manifiesto la estrecha relación que siempre ha existido en el municipio con el agua y todas las posibilidades que nos ofrece, "y es una verdadera pena que se encuentre abandonado".

Los populares en San Andrés y Sauces han recordado que este tema ha sido tratado en reiteradas ocasiones sin que por parte del ayuntamiento ni del Cabildo se hayan tomado medidas para darle una salida, "y mientras tanto el tiempo pasa y el estado de deterioro en el que se encuentra sigue en aumento".

El concejal entiende que desde la corporación municipal, pese a no ser propiedad del ayuntamiento, se deben hacer las gestiones necesarias ante el Cabildo de La Palma para que de cara a los presupuestos que aún no se han aprobado se tenga en cuenta esta infraestructura. Además, le preguntará al alcalde si hasta el momento se ha trasladado esta inquietud. ya que "existía un compromiso por su parte desde hace años de hacer la correspondiente solicitud" y si así ha sido "es evidente que el resultado no ha sido el esperado".

"No podemos seguir esperando y dejando el Molino del Regente que es parte de la identidad de este municipio completamente abandonado y para eso



**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

debemos buscar la financiación adecuada primero para su conservación y luego para su puesta en uso”, ha subrayado Martín.

## **LA CAMPAÑA DEL ALMENDRO EN FLOR SE PROLONGARÁ HASTA EL 19 DE FEBRERO**

Hasta el 19 de febrero se desarrollarán las rutas guiadas, talleres de repostería, catas de vino y maridaje, la feria de productos locales, las rutas gastronómicas, charlas, exposiciones y el concurso fotográfico que, entre otros, componen el programa de la campaña del Almendro en Flor, que tiene lugar en Santiago del Teide coincidiendo con la floración del árbol.

El alcalde, Emilio Navarro, aludió a la relevancia de estas acciones para el municipio ya que propicia la visita de miles de personas, lo que contribuye a que "nuestra gastronomía, nuestros productos locales y nuestro entorno sean cada vez más conocidos".

La ruta guiada se desarrollará el sábado, siendo necesaria la preinscripción a través del teléfono 922863127 (extensión 234) al contar con plazas limitadas.



**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 PROVINCIA:**

### **EL ALMENDRO EN FLOR MÁS MADRUGADOR**

La Fiesta se adelanta a enero por primera vez para aprovechar el paisaje y evitar los árboles pelados. Los ejemplares ya florecen en la zona alta del pueblo

### **INTERÉS POR EL ENVASADO DE PRODUCTOS LOCALES**

El consejero de Promoción Económica y de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales, mantuvo ayer en la XV Cumbre Internacional de Gastronomía Asisa Madrid Fusión 2017 un encuentro con la edil de Turismo del Ayuntamiento de Cambrils (Tarragona), Mercè Dalmau, para conocer la actividad de este municipio catalán sobre la transformación y el envasado del producto local e intercambiar experiencias con ese sector primario. LA PROVINCIA

### **EL PLAN HIDROLÓGICO TIENE QUE DEJAR FUERA LAS DEMANDAS DEL**

#### **SECTOR PRIMARIO**

La institución insular, ante la disyuntiva de incorporar cambios al documento que le obligarían a retrasarlo durante meses, pospone la decisión para el próximo pleno

**Antonio Cabrera**



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

## **CANARIAS 7:**

### **PLÁTANO DE CANARIAS, PROTAGONISTA EN MADRID FUSIÓN**

Esta mañana ha tenido lugar la inauguración de la XV edición de Madrid Fusión, que se celebrará hasta el próximo miércoles 25.

Con motivo de este evento y en el marco de la presencia de la isla de Tenerife como destino invitado, Plátano de Canarias ha sido el protagonista de la mañana en un encuentro con medios de comunicación, bloggers e influencers del sector de la gastronomía, nutrición y estilo de vida de diferentes puntos de España. Dicha cita ha consistido en una degustación de diferentes propuestas gastronómicas elaboradas con Plátano de Canarias, realizadas por Esteban Gómez, chef ejecutivo del Hotel Jardín Tropical de Costa Adeje.

Durante la degustación, los invitados no sólo han disfrutado de diversos platos con sabor canario, sino que además han podido conocer de primera mano las particularidades y características que hacen único al Plátano de Canarias de la mano del personal técnico de ASPROCAN, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias.

“Madrid Fusión es la principal cita del sector gastronómico en nuestro país, por lo que ésta representa una oportunidad de gran interés para el Plátano de Canarias como uno de los principales productos y uno de los más valorados a nivel nacional de la gastronomía canaria”, según Henry Sicilia, presidente de ASPROCAN.

La presencia de Tenerife en esta edición de Madrid Fusión está apoyada por las áreas de Turismo y Agricultura del Cabildo de Tenerife a través de ‘Saborea Tenerife’, club de producto que aglutina lo mejor de la gastronomía y los productos locales de la isla.

### **LA SEQUÍA DEJA A LA MAYORÍA DE LAS PRESAS EN ESTADO CRÍTICO**

Gran Canaria se seca. Las escasas lluvias registradas en el pasado otoño y la falta de precipitaciones en lo que va del invierno dejan a la mayoría de la

presas en estado crítico. Según datos del Consejo Insular de Aguas el caudal de los embalses es 9 puntos inferior al de hace un año. Baja del 32% al 23%.



Agricultores y regantes conocen mejor que nadie que las lluvias en Gran Canaria son cada vez menos frecuentes y también menos copiosas, y que el fenómeno no es nuevo, sino que se viene dando con algunos intervalos desde hace aproximadamente una década. «La isla se nos está secando irremediablemente», afirman no sin dramatismo algunos agricultores consultados.

En la actualidad, según los datos que publica mensualmente el Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria, las presas, que actúan como el mejor instrumento para medir los comportamientos de las lluvias, revelan que el tiempo seco se ha incrementado durante el pasado año. En efecto, los embalses más importantes o de mayor caudal, todos situados en la vertiente sur de la isla, presentan unos niveles penosos comparados con los de hace un año.

En términos comparativos y globales, los niveles se han reducido nueve puntos en el transcurso de los últimos doce meses. Los volúmenes en las presas de Chira, Ayagaures, Gambuesa, Candelaria, Fataga, Vaquero y El Mulato, eran en su conjunto del 32% a finales de diciembre de 2015. En esas mismas presas el agua embalsada a fecha de 31 de diciembre de 2016 era





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

del 23%, «y eso que en octubre pasado recibieron unos pequeños aportes, caso contrario la situación sería más crítica».

**Niveles.** Por presas destaca Chira, cuyo último nivel es del 17%, seis puntos por debajo del que registraba hace un año. Su capacidad es de 5.640.000 metros cúbicos y sus volumen actual es de 948.182 metros cúbicos. En diciembre de 2015 tenía 1.272.447 metros cúbicos.

Ayagaures, con capacidad para 1.848.000 metros cúbicos tiene 50.086 metros cúbicos, un 3%. En diciembre de 2015 tenía 113.897 metros cúbicos.

Gambuesa, con capacidad para 1.348.000 metros cúbicos, tiene 709.883 metros cúbicos. Hace un año tenía 1.134.537 metros cúbicos.

## LA ENOGASTRONOMÍA LOCAL REPRESENTADA EN MADRID FUSIÓN

Lanzarote, junto a la isla de Tenerife, es uno de los dos destinos de Canarias que acuden del 23 al 25 de enero a la décimo quinta Cumbre Internacional de Gastronomía Asisa Madrid Fusión 2017, el congreso internacional de este sector más importante de España y de los más relevantes en el ámbito internacional.

La isla llega bajo el paraguas de la marca Saborea España. Junto a otros nueve destinos gastronómicos de península, entre los que se encuentran algunos como La Coruña, Salamanca, Segovia, Sevilla y Valladolid, Lanzarote ofrece catas de los extraordinarios caldos de la Denominación de Origen Vinos y degustaciones y 'showcookings' de algunos de sus platos y productos de la isla más representativos de la mano de sus cocineros.

El consejero de Promoción Económica del Cabildo insular, Antonio Morales, explica que Lanzarote "estará representado de nuevo en este congreso gastronómico internacional, al objeto de reforzar el posicionamiento de marca como destino enogastronómico vinculado al territorio; y por otro lado con el fin de sensibilizar y formar a los profesionales 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

precisamente para la puesta en valor de nuestra cocina local, basada en la sostenibilidad, el paisaje y dicho territorio”.

## SIETE COCINEROS ELABORAN 28 TAPAS CON PRODUCTOS LOCALES EN MADRID FUSIÓN

Siete cocineros de Tenerife, elegidos por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), impartirán durante los tres días del salón Madrid Fusión-Saborea España talleres a diversos colectivos donde se elaborarán un total de 28 tapas.

Las estarán elaborados con ocho productos locales tradicionales como el queso, cochino negro, pescado azul, papas antiguas, gofio y plátano de Canarias, aguacate y miel, unas degustaciones que estarán acompañadas por vinos de Tenerife.

Una nota del Cabildo informa de que el presidente del Cabildo, Carlos Alonso, asistirá hoy a la inauguración de este salón, un evento donde Tenerife es destino nacional invitado y que servirá de escaparate para que muestre al mundo el valor de su gastronomía y de sus productos locales.

En este sentido, Alonso destaca en el comunicado la tradicional vinculación de Tenerife con Madrid Fusión y su posición de "pionera" en la promoción de su gastronomía.

"Un trabajo que ha dado ya sus frutos y que ha convertido a Tenerife en un destino de experiencias donde la gastronomía es capaz de fundirse con las sensaciones y los sentimientos", asegura el presidente.

Recuerda que la eclosión de la gastronomía de la isla no es fruto de la casualidad y que el hecho de que las cinco estrellas Michelin otorgadas a restaurantes de Canarias estén en Tenerife.

Durante la inauguración se proyectará un vídeo promocional de la gastronomía de la isla a la que seguirá la intervención del chef Juan Carlos



**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

Padrón.

Asimismo el jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Domingo Ríos, ofrecerá una conferencia sobre las papas antiguas de Canarias, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid en la que también participa la presentadora y experta gastronómica Concha Crespo.

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### DESEMBARCO TINERFEÑO EN MADRID FUSIÓN

La Isla, que acude al congreso como destino nacional invitado, aprovecha este escaparate para dar a conocer el valor de su gastronomía y los productos locales a un público especializado

Alfonso López

Desembarco tinerfeño en Madrid Fusión



Comienza Madrid Fusión 2017, uno de los eventos...



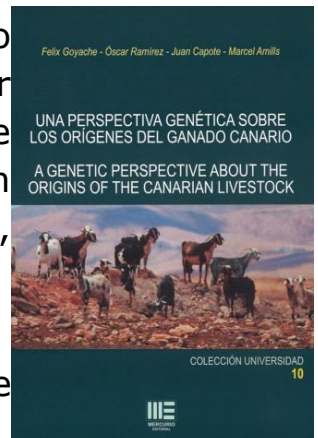
**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928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

## EL MUSEO DE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE ACOGE LA PRESENTACIÓN DE UN LIBRO SOBRE EL GANADO CANARIO

Tendrá lugar el miércoles día 25, a las 19,00 horas, en este centro dependiente del Cabildo

El Museo de la Naturaleza y el Hombre acoge la presentación de un libro sobre el ganado canario

El Museo de la Naturaleza y el Hombre acoge este miércoles día 25, a partir de las 19,00 horas y de manera gratuita, la presentación del libro 'Una perspectiva genética sobre los orígenes del ganado canario', de los investigadores Félix Goyache, Óscar Ramírez, Juan Capote y Marcel Amills. Esta publicación, de Mercurio Editorial, ofrece un recorrido por la investigación llevada a cabo en los últimos años sobre el ganado caprino, ovino y porcino de las islas desde la etapa prehistórica.



El libro, en edición bilingüe (español-inglés), consta de cuatro capítulos: 'Características generales del ADN', 'Orígenes, diversidad e influencia del patrimonio genético de las cabras canarias', 'Análisis genético del ganado canario prehistórico' y 'La oveja en las Islas Canarias: el punto de vista de la genética de poblaciones'. Aplica, de igual modo, técnicas y métodos en la investigación genética donde el análisis del ADN antiguo (aDNA) juega un papel fundamental. Desde el punto de vista bioarqueológico, este libro contribuirá a la ampliación del conocimiento humano sobre una de las partes más relevantes de la economía canaria en época aborígen y hasta la actualidad.



**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

Cabe destacar que Juan Capote es colaborador desde hace años del Museo Arqueológico de Tenerife y del Instituto Canario de Bioantropología y Past President de la International Goat Association.

## **EL MUNICIPIO CELEBRA LA FLORACIÓN DEL ALMENDRO CON RUTAS, CATAS DE VINO Y CHARLAS**

Las distintas actividades organizadas se desarrollarán hasta el 19 de febrero

El alcalde de Santiago del Teide, Emilio Navarro, presentó ayer en el centro de visitantes Chinyero la campaña en torno al almendro en flor que se desarrollará hasta el próximo 19 de febrero e incluye diferentes rutas, talleres de repostería, catas de vino y maridaje, feria de productos locales, rutas gastronómicas, charlas, exposiciones o concurso fotográfico, entre otras actividades.

Navarro, quien estuvo acompañado por las ediles de Cultura y de Turismo, María José García y Luz Goretti Gorrín, respectivamente, destacó la repercusión que tiene la floración del almendro y las diferentes rutas que se organizan ya que a la misma vienen cientos y miles de visitantes durante la época de floración y que nos sirve para que nuestra gastronomía, nuestros productos locales y nuestro entorno sea cada vez más conocido.

El área de Cultura ha organizado rutas temáticas durante los sábados, domingos y lunes que dure la campaña. Además, en el IES Tamaimo habrá una charla denominada *Almendros y Despertares* que intenta despertar el interés de los más jóvenes por este fruto y la celebración del III Concurso de Relato Corto *Líricas del Almendro* en el que pueden participar los colegios del municipio.



**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 área de Turismo y Comercio pone a disposición de los senderistas guías que se repartirán entre la salida y el recorrido para explicar a los senderistas que quieran hacer la ruta de manera particular.

## **MÁS DE 200 CABEZAS DE GANADO PARTICIPAN EN LA FERIA EN**

### **HONOR A SAN ANTONIO ABAD**

Más de 200 cabezas de ganado participaron el pasado domingo en la feria que se celebró en el barrio de San Juan de Tacoronte en honor a San Antonio Abad. Ese mismo día también tuvo lugar la tradicional procesión y la posterior bendición del ganado y las mascotas.

Las cabezas de ganado abarrotaron desde las 10:00 horas el recinto ferial, situado muy cerca del Mercadillo del Agricultor, con hermosos ejemplares de vacas, toros, bueyes, caballos, burros y cabras, así como muchas mascotas que se acercaron con sus dueños hasta el lugar, como perros, gatos, tortugas o erizos.

A las 12:00 horas se celebró una misa solemne en la iglesia de San Juan, con la actuación de la Coral Santa Cecilia, a la que siguió la procesión en honor de San Antonio Abad, acompañada por la banda de música de la Agrupación Musical Santa Cecilia, que recorrió varias calles de la localidad hasta el recinto ferial.

## **TENERIFE EXPORTA SU GASTRONOMÍA A MADRID FUSIÓN**

Siete cocineros de Tenerife impartirán talleres a diversos colectivos donde se elaborarán un total de 28 tapas con productos locales



**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 exporta su gastronomía a Madrid Fusión



Tenerife será protagonista a partir de este lunes 23 de Madrid Fusión-Saborea España, un evento que servirá de escaparate para que la Isla pueda mostrar al mundo el valor de su gastronomía y de sus productos locales.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, que encabeza la delegación tinerfeña junto a los consejeros insulares de Agricultura, Ganadería y Pesca y de Turismo, Jesús Morales y Alberto Bernabé, respectivamente, participa la tarde de este lunes en la inauguración de esta importante cumbre culinaria en su calidad de máximo representante de la Isla, que acude al congreso como destino nacional invitado.

Alonso ha recordado la tradicional vinculación de la Isla con Madrid Fusión y ha destacado que la Isla fue "pionera" en la promoción de su gastronomía, "un trabajo que ha dado ya sus frutos y que ha convertido a Tenerife en un destino de experiencias donde la gastronomía es capaz de fundirse con las sensaciones y los sentimientos".

Alonso ha subrayado que la eclosión de la gastronomía de la Isla no es fruto de la casualidad y que el hecho de que las cinco estrellas Michelin otorgadas a restaurantes de Canarias estén en la Isla "muestra la gran capacidad de Tenerife para ofrecer el mejor producto, elaborado de la mejor manera mientras se disfruta del paisaje en unas vacaciones únicas".



**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 insular presenta también durante el acto inaugural un impactante vídeo promocional de la gastronomía de la Isla. "Estamos felices porque los asistentes al congreso podrán descubrir los valores que hacen de la cocina tinerfeña algo tan original, donde conviven el modo tradicional de hacer los platos junto con los vanguardistas planteamientos de una nueva y valiosísima generación de cocineros".

Después de la intervención del presidente, el chef Juan Carlos Padrón y el jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Domingo Ríos, han impartido una conferencia sobre las papas antiguas en el gran auditorio del Palacio Municipal de Congresos de Madrid en la que también ha participado la presentadora y experta gastronómica Concha Crespo.

### Talleres y ponencias

Siete cocineros de la Isla, elegidos por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), impartirán durante los tres días del congreso diferentes talleres a diversos colectivos donde elaborarán un total de 28 tapas (cuatro por cocinero) con ocho productos locales tradicionales: queso, cochino negro, pescado azul, papas antiguas, gofio y plátano de Canarias, aguacate y miel, unas degustaciones que estarán siempre acompañadas por vinos de Tenerife.

Los profesionales que estarán en Madrid Fusión son Braulio Simancas, chef del Restaurante Las Aguas del Gran Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje, que hará diferentes elaboraciones con quesos; Esteban Gómez, chef ejecutivo del Hotel Jardín Tropical (Costa Adeje), que realizará talleres con el gofio y el plátano de Canarias como protagonistas, y Luis González, chef del Hotel Tigaiga del Puerto de la Cruz, que cocinará diferentes elaboraciones con cochino negro.





**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

Nacho Hernández, chef ejecutivo del Restaurante Hashana, un nuevo establecimiento que abrirá en Santa Cruz a partir de marzo, que se centrará en el pescado azul; Rubén Cabrera, chef del restaurante La Cúpula, del Hotel Jardines de Nivaria (Costa Adeje), que elaborará tapas con aguacate; Pedro Rodríguez Dios, chef ejecutivo de Pedro Rodríguez Postres (Los Realejos), con tapas realizadas con miel de Tenerife; y Jesús González, chef del Restaurante Bogey (Hotel Las Madrigueras de Costa Adeje), que cocinará con papas antiguas, completan el elenco de profesionales que se encargará de dar a conocer las bondades de los productos y la gastronomía tinerfeña en la cumbre de Madrid Fusión.

La primera acción de impacto tuvo lugar este domingo 22 a bordo del avión que trasladó a gran parte de la delegación tinerfeña que asiste a Madrid Fusión. Durante el vuelo se ofreció al pasaje una degustación de vinos de Tenerife como una primera invitación para conocer uno de los productos más emblemáticos y especiales de la Isla.

La presencia de Tenerife en el Congreso Madrid Fusión está apoyada por las áreas de Turismo y Agricultura del Cabildo insular a través de Saborea Tenerife, el club de producto (integrado en la plataforma de comunicación Saborea España) que aglutina lo más exquisito de la gastronomía y los productos locales de la Isla. También patrocinan esta acción promocional Asprocan, Harinalia, GMR y Ashotel.

## **EL MUSEO DE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE ACOGE LA PRESENTACIÓN DE UN LIBRO SOBRE EL GANADO CANARIO**

Tendrá lugar el miércoles día 25, a las 19,00 horas, en este centro dependiente del Cabildo



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

El Museo de la Naturaleza y el Hombre acoge la presentación de un libro sobre el ganado canario

El Museo de la Naturaleza y el Hombre acoge este miércoles día 25, a partir de las 19,00 horas y de manera gratuita, la presentación del libro 'Una perspectiva genética sobre los orígenes del ganado canario', de los investigadores Félix Goyache, Óscar Ramírez, Juan Capote y Marcel Amills. Esta publicación, de Mercurio Editorial, ofrece un recorrido por la investigación llevada a cabo en los últimos años sobre el ganado caprino, ovino y porcino de las islas desde la etapa prehispánica.

El libro, en edición bilingüe (español-inglés), consta de cuatro capítulos: 'Características generales del ADN', 'Orígenes, diversidad e influencia del patrimonio genético de las cabras canarias', 'Análisis genético del ganado canario prehispánico' y 'La oveja en las Islas Canarias: el punto de vista de la genética de poblaciones'. Aplica, de igual modo, técnicas y métodos en la investigación genética donde el análisis del ADN antiguo (aDNA) juega un papel fundamental. Desde el punto de vista bioarqueológico, este libro contribuirá a la ampliación del conocimiento humano sobre una de las partes más relevantes de la economía canaria en época aborigen y hasta la actualidad.

Cabe destacar que Juan Capote es colaborador desde hace años del Museo Arqueológico de Tenerife y del Instituto Canario de Bioantropología y Past President de la International Goat Association





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

## CANARIAS 24 HORAS:

### TENERIFE EXPORTA SU GASTRONOMÍA A MADRID FUSIÓN PARA PROMOCIONAR EL VALOR DE SUS PRODUCTOS LOCALES

Tenerife/ El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, participa hoy en el acto inaugural del evento culinario en su calidad de representante de la Isla, que acude al congreso como destino nacional invitado.

Tenerife será protagonista a partir de hoy [lunes 23] de Madrid Fusión-Saborea España, un evento que servirá de escaparate para que la Isla pueda mostrar al mundo el valor de su gastronomía y de sus productos locales.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, que encabeza la delegación tinerfeña junto a los consejeros insulares de Agricultura, Ganadería y Pesca y de Turismo, Jesús Morales y Alberto Bernabé, respectivamente, participa esta tarde en la inauguración de esta importante cumbre culinaria en su calidad de máximo representante de la Isla, que acude al congreso como destino nacional invitado.

Alonso ha recordado la tradicional vinculación de la Isla con Madrid Fusión y ha destacado que la Isla fue "pionera" en la promoción de su gastronomía, "un trabajo que ha dado ya sus frutos y que ha convertido a Tenerife en un destino de experiencias donde la gastronomía es capaz de fundirse con las sensaciones y los sentimientos".

Alonso ha subrayado que la eclosión de la gastronomía de la Isla no es fruto de la casualidad y que el hecho de que las cinco estrellas Michelin otorgadas a restaurantes de Canarias estén en la Isla "muestra la gran capacidad de Tenerife para ofrecer el mejor producto, elaborado de la mejor manera mientras se disfruta del paisaje en unas vacaciones únicas".

El presidente insular presenta también durante el acto inaugural un impactante vídeo promocional de la gastronomía de la Isla. "Estamos felices porque los asistentes al congreso podrán descubrir los valores que hacen de la cocina tinerfeña algo tan original, donde conviven el modo tradicional de hacer los platos junto con los vanguardistas planteamientos de una nueva y valiosísima generación de cocineros".

Después de la intervención del presidente, el chef Juan Carlos Padrón y el



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

jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Domingo Ríos, han impartido una conferencia sobre las papas antiguas en el gran auditorio del Palacio Municipal de Congresos de Madrid en la que también ha participado la presentadora y experta gastronómica Concha Crespo. Talleres y ponencias Siete cocineros de la Isla, elegidos por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), impartirán durante los tres días del congreso diferentes talleres a diversos colectivos donde elaborarán un total de 28 tapas (cuatro por cocinero) con ocho productos locales tradicionales: queso, cochino negro, pescado azul, papas antiguas, gofio y plátano de Canarias, aguacate y miel, unas degustaciones que estarán siempre acompañadas por vinos de Tenerife. Los profesionales que estarán en Madrid Fusión son Braulio Simancas, chef del Restaurante Las Aguas del Gran Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje, que hará diferentes elaboraciones con quesos; Esteban Gómez, chef ejecutivo del Hotel Jardín Tropical (Costa Adeje), que realizará talleres con el gofio y el plátano de Canarias como protagonistas, y Luis González, chef del Hotel Tigaiga del Puerto de la Cruz, que cocinará diferentes elaboraciones con cochino negro. Nacho Hernández, chef ejecutivo del Restaurante Hashana, un nuevo establecimiento que abrirá en Santa Cruz a partir de marzo, que se centrará en el pescado azul; Rubén Cabrera, chef del restaurante La Cúpula, del Hotel Jardines de Nivaria (Costa Adeje), que elaborará tapas con aguacate; Pedro Rodríguez Dios, chef ejecutivo de Pedro Rodríguez Postres (Los Realejos), con tapas realizadas con miel de Tenerife; y Jesús González, chef del Restaurante Bogey (Hotel Las Madrigueras de Costa Adeje), que cocinará con papas antiguas, completan el elenco de profesionales que se encargará de dar a conocer las bondades de los productos y la gastronomía tinerfeña en la cumbre de Madrid Fusión. La primera acción de impacto tuvo lugar ayer [domingo 22] a bordo del avión que trasladó a gran parte de la delegación tinerfeña que asiste a Madrid Fusión. Durante el vuelo se ofreció al pasaje una degustación de vinos de Tenerife como una primera invitación para conocer uno de los productos más emblemáticos y especiales de la Isla. La presencia de Tenerife en el Congreso Madrid Fusión está apoyada por las áreas de Turismo y Agricultura del Cabildo insular a través de Saborea Tenerife, el club de producto (integrado en la plataforma de comunicación



**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

Saborea España) que aglutina lo más exquisito de la gastronomía y los productos locales de la Isla. También patrocinan esta acción promocional Asprocan, Harinalia, GMR y Ashotel.

## 20 PERSONAS COMIENZAN A TRABAJAR EN EL PROYECTO "AGROEMPLEA TEGUESTE"



Tegueste/ Un total de 20 personas han iniciado ya la actividad laboral vinculada al proyecto "Agroemplea Tegueste", uno de los dos Programas de Formación en Alternancia con el Empleo que se llevará a cabo la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Tegueste durante el presente año.

El proyecto tendrá una duración de 12 meses y 14 días y está destinado a personas mayores de 30 años. "Agroemplea Tegueste", tiene como objetivo la realización de las labores agrícolas necesarias para el mantenimiento y explotación de cultivos hortícolas, extensivos y frutales, en la Finca los Zamorano.

El alcalde de Tegueste, José Manuel Molina, que estuvo presente en el acto de presentación celebrado hoy (23 de enero de 2017) asegura que "gracias a la puesta en funcionamiento de estos nuevos proyectos, podremos dar un salto de calidad en materia agrícola y en la participación ciudadana que se lleva a cabo en la Villa".



**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

Molina indicó que el municipio, con este tipo de proyectos formativos, "se ha convertido en un referente comarcal e insular en la puesta en marcha y desarrollo de este tipo de proyectos" y que gracias a esta labor formativa, "Tegueste está posicionado en primera línea en la isla de Tenerife en materia vitivinícola, gastronómica, medioambiental, turística y en la potenciación de los productos locales".

Asimismo, Molina recuerda que, en los últimos años, la Villa ha puesto en marcha un total de nueve proyectos formativos entre escuelas taller y talleres de empleo, convirtiendo al municipio en un referente en la formación ocupacional de jóvenes en el sector primario, llegando a formar a más de 400 personas, jóvenes y mayores, con una media de inserción laboral superior al 70 por ciento.

En los últimos diecisiete años, el municipio de Tegueste ha puesto en marcha un total de seis escuelas taller, un taller de empleo y dos programas de formación en alternancia con el empleo, teniendo la rama agraria y turística como denominadores comunes, orientados al mundo vitivinícola, los productos locales y la promoción del municipio. Proyectos que comenzaron en diciembre del año 2000 y que, con el paso del tiempo, se han convertido en auténticos referentes de formación.

Los proyectos de escuelas taller, talleres de empleo y programas de alternancia con el empleo en Tegueste no sólo han servido como ejemplo claro de relevo generacional, sino que también "han ayudado a dinamizar la economía de la Villa, promocionar el municipio, inyectarle la importancia que se merece el sector primario, mantener la esencia de Tegueste como un municipio rural y la puesta en valor de los productos locales", resalta el alcalde de la Villa, José Manuel Molina.

En este sentido, Molina considera vital este tipo de proyectos en la Villa ya que, además, los alumnos durante su formación "ponen en práctica valores como el esfuerzo, el sacrificio, la solidaridad y el compañerismo como piezas angulares de lo que ha sido, es y será su paso por estos proyectos".





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

## CANARIAS AHORA:

### TENERIFE EXHIBE SU GASTRONOMÍA COMO DESTINO INVITADO EN MADRID FUSIÓN

La Isla es protagonista en una edición que se celebra del 23 al 25 de enero en la capital española y en la que siete cocineros tinerfeños elaborarán 28 tapas, con ocho productos locales tradicionales y acompañados por diferentes vinos de la tierra



El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, ha participado en el acto inaugural del evento culinario.

Tenerife se ha presentado este lunes como destino invitado en la edición del Congreso Madrid Fusión-Saborea España 2017, un evento que sirve de escaparate para que la isla pueda mostrar el valor de su gastronomía y de sus productos locales.

Durante la primera jornada del evento, que se celebra del 23 al 25 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, se ha realizado la presentación de Tenerife como protagonista de esta edición.

En la inauguración del acto, el presidente de Saborea España, Pedro Larumbe, ha señalado la ilusión que supone el colaborar en "el mejor congreso a nivel mundial de gastronomía".

Larumbe ha destacado "la nueva imagen que está cogiendo la comida de Tenerife" y ha asegurado que vienen cargados de ilusiones "para seguir disfrutando de la cocina, y sobre todo de la comida que hacemos en España".





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

En la presentación también han participado el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, quien ha explicado que lo innovador de este año es que "el destino invitado sea un destino nacional, Canarias".

Carlos Alonso ha recordado la tradicional vinculación de la isla con Madrid Fusión y ha destacado que "la isla fue pionera en la promoción de su gastronomía".

Además, ha subrayado que "la eclosión de la gastronomía de la isla no es fruto de la casualidad" y que el hecho de que las cinco estrellas Michelin otorgadas a restaurantes de Canarias estén en la isla "muestra la gran capacidad de Tenerife para ofrecer el mejor producto, elaborado de la mejor manera mientras se disfruta del paisaje en unas vacaciones únicas".

Después de la intervención del presidente, el chef Juan Carlos Padrón y el jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Domingo Ríos, han impartido una conferencia sobre las papas antiguas en la que también ha participado la presentadora y experta gastronómica Concha Crespo.

Juan Carlos, dueño del restaurante El rincón de Juan Carlos, ha definido su cocina como "humilde, sencilla, transparente y directa" resaltando que lo que les interesa principalmente "es el sabor".

Siete cocineros de la isla, elegidos por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), elaborarán durante estos tres días 28 tapas, cuatro por cocinero, con ocho productos locales tradicionales: queso, cochino negro, pescado azul, papas antiguas, gofio y plátano de Canarias, aguacate y miel, unas degustaciones que estarán acompañadas por diferentes vinos de Tenerife.



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

## EL CABILDO CONVOCA PARA MARZO LA ASAMBLEA PARA CONSTITUIR LA COMUNIDAD DE REGANTES



Un agricultor riega sus cultivos. Foto: Rafael Fuentes.

El Cabildo de Lanzarote ha publicado en el Boletín Oficial de Canarias un anuncio por el que convoca la asamblea para constituir la Comunidad de regantes de Lanzarote. En esa asamblea, que se celebrará en el salón de actos del Cabildo el 17 de marzo a las 18:00 horas, se deberán aprobar los estatutos, el reglamento de la Junta de Gobierno y el del Jurado de Riegos de la Comunidad.

También se elegirá tanto a los miembros de la Comunidad que cumplan con los requisitos exigidos como el presidente y el resto de cargos directivos. El expediente de la Comunidad estará en exposición pública durante un mes en el Consejo insular de aguas, en el edificio del Cabildo, en horario de mañana. La solicitud de creación de esta nueva entidad está realizada por Ignacio Romero, como promotor de dicha comunidad.

El anuncio señala que aquellos interesados en formar parte de la Comunidad “para poder participar en la asamblea deberán acudir con la documentación que los acredite como titulares (en calidad de propietarios, arrendatarios, cesionarios o usuarios) de tierras de cultivos con indicación de su superficie,



**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

polígono, parcela y término municipal, y deberá estar acompañada del correspondiente plano del SIGPAC”.

La comunidad de regantes de Lanzarote se empezó a tramitar en marzo del año pasado ante el Consejo Insular de Aguas, que efectuó diversos requerimientos para que subsanasen varias deficiencias, algunas de las cuales fueron corregidas. En julio se celebró la primera asamblea de constitución de la comunidad de regantes.

En abril, el Consejo Consultivo de Canarias rechazó su constitución por no ajustarse a la normativa en materia de aguas e incurrir en incumplimientos de las exigencias. Su principal objeción es la “indeterminación” del ámbito territorial que comprende la comunidad, ya que solicita que su ámbito sea toda la Isla, mientras que el Consejo Consultivo señalaba que se debe precisar no sólo el perímetro de la comunidad de regantes, sino también el “vínculo concreto” entre los miembros de la entidad y los derechos de uso que ostentan sobre las parcelas y sus recursos hidráulicos.

La finalidad de la Comunidad de regantes es la de “disponer del agua de lluvia que pudiera almacenarse en los recursos hidráulicos existentes en la Isla”, como aljibes, maretas, pozos o galerías, “para hacer frente a los periodos de sequía y a los riegos puntuales que puedan necesitar los diferentes cultivos”.

## **RTVC:**

## **VÍDEO: LAS FLORES COMESTIBLES GANAN TERRENO EN FUERTEVENTURA**

Los agricultores majoreros se suman a esta tendencia en auge que tiene gran demanda en los establecimientos turísticos 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

Los agricultores de Fuerteventura apuestan por el cultivo de flores comestibles, un producto que cada vez se demandan más en lo establecimientos turísticos de la isla.



Esta tendencia, impulsada por la agricultura ecológica, permite que las flores formen parte de la alimentación.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **UNA EMPRESA CANADIENSE TESTEA EN CIUDADANOS DE EE.UU. MANZANAS QUE NO SE OXIDAN**



Las manzanas genéticamente modificadas sin pardeamiento enzimático han venido desarrollándose desde hace más de dos décadas y finalmente salen a venta en algunas tiendas de Estados Unidos el mes próximo, informa CBC News. Las manzanas Árticas, producidas por la empresa canadiense Okanagan Specialty Fruits (OSF) serán vendidas en 10 tiendas del Medio



**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

Oeste de EE.UU. Será la primera vez que estén disponibles en la sección de productos.

Las frutas se distinguen por la presencia de un gen que hace que no se oxiden durante aproximadamente tres semanas. Neal Carter, fundador y presidente de la empresa canadiense OSF, señaló que no se trata del inicio de la comercialización del producto, que podría ser lanzado oficialmente a fin de año, sino de pruebas con el fin de determinar cómo se venderán las manzanas. "Vamos a aprender de nuestra experiencia en EE.UU. para traerla a Canadá", agregó Carter.

Los creadores de la fruta modificada actualmente cultivan 85.000 árboles de esta especie. En 2018 su número será incrementado a 500.000. Se estima que esta fruta tendrá más vida útil y será más barata.

Actualmente no existe evidencia científica validada de cualquier posible peligro de los productos derivados de organismos modificados genéticamente. En 2016, más de 120 premios Nobel exhortaron a Greenpeace, la ONU y los gobiernos nacionales a abandonar su lucha contra los productos genéticamente modificados.

## **EL APURÓN:**

## **EL PP DEFIENDE LA RECUPERACIÓN DEL MOLINO DEL REGENTE**



El portavoz del grupo popular en el Ayuntamiento de San Andrés y Sauces, Juan Carlos Martín, plantea que se recupere el molino hidráulico el Regente que se encuentra ubicado en la zona alta del municipio y que se proponga un uso para esta 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

Martín explica que este molino cuenta con un importante valor histórico ya que data de 1873 y pone de manifiesto la estrecha relación que siempre ha existido en el municipio con el agua y considera “una verdadera pena que se encuentre abandonado”

Los populares en San Andrés y Sauces han recordado que este tema ha sido tratado en reiteradas ocasiones sin que por parte del Ayuntamiento ni del Cabildo se hayan tomado medidas para darle una salida y mientras tanto el tiempo pasa y el estado de deterioro en el que se encuentra sigue en aumento.

El concejal entiende que desde la corporación municipal, pese a no ser propiedad del Ayuntamiento, se deben hacer las gestiones necesarias ante el Cabildo de La Palma para que de cara a los presupuestos que aún no se han aprobado se tenga en cuenta esta infraestructura. Además, cuestiona al alcalde si hasta el momento se ha trasladado esta inquietud ya que existía un compromiso por su parte desde hace años de hacer la correspondiente solicitud y si así ha sido es evidente que el resultado no ha sido el esperado.

“No podemos seguir esperando y dejando el Molino del Regente que es parte de la identidad de este municipio completamente abandonado y para eso debemos buscar la financiación adecuada primero para su conservación y luego para su puesta en uso”, indica el concejal.

## **LA CÁMARA DE AGUAS DE LA PALMA CONVOCA UNA ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA**

Se celebra este martes, 24 de enero, y abordarán las alegaciones al segundo ciclo de la Planificación Hidrológica







**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

Este martes, 24 de enero, la Cámara Insular de Aguas de La Palma celebrará una asamblea general extraordinaria, en la que se abordarán las alegaciones de esta entidad al “Esquema Provisional de Temas Importantes del Segundo Ciclo de la Planificación Hidrológica 2015 – 2021”, facultando además al presidente de esta entidad, Francisco Pérez Bravo, a presentarla al Consejo Insular de Aguas.

La convocatoria está dirigida a todas las comunidades de aguas, pozos, regantes, heredamientos, etc, que forman parte de la Cámara. La Asamblea se celebrará a las seis de la tarde de este martes en el salón de actos de la Casa del Agua, en San Antonio (BREña Baja)

## **EL CONSORCIO DE SERVICIOS Y EL AYUNTAMIENTO DE EL PASO IMPULSAN LA SEPARACIÓN DE BIORRESIDUOS EN EL MUNICIPIO**

El alcalde y la concejala de Residuos y Limpieza animan a los vecinos que aún no disponen de su kit a unirse al proyecto.



El Consorcio de Servicios de La Palma ha retomado hoy el stand informativo sobre la separación selectiva en el atrio del Ayuntamiento de El Paso con el objetivo de reforzar la campaña en el municipio que hace un año se convirtió en el primero de Canarias en implantar la recogida de biorresiduos.

El alcalde, Sergio Rodríguez, y la concejala de Residuos y Limpieza, Irinova Hernández, estuvieron presentes en el stand para apoyar la continuación de la recogida de residuos orgánicos en El Paso y animar a los vecinos que aún no disponen de su kit de separación de orgánicos a pasar por el consistorio





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

local de lunes a viernes, de 12:30 a 14:30 horas, para obtenerlo de forma gratuita.

“Estamos muy orgullosos de que El Paso haya sido el primer municipio canario en acoger la separación y recogida de residuos orgánicos y queremos insistir en la importancia que tiene para el municipio en particular y la isla en general, la colaboración de los pasenses a la hora de gestionar y separar los residuos domésticos”, explicaba Sergio Rodríguez.

Por su parte, Irinova Hernández, defendía la necesidad de “continuar realizando acciones de divulgación y concienciación para lograr la máxima implicación de los vecinos en un asunto tan importante como la separación selectiva, ya no solo de orgánicos, sino de papel y cartón, envases ligeros, vidrio y la denominada fracción-resto”.

El stand estará presente durante dos semanas en la corporación local para informar sobre la separación de biorresiduos y resolver las dudas que los pasenses puedan tener sobre la recogida.

## PLÁTANO DE CANARIAS, PROTAGONISTA EN MADRID FUSIÓN

Invitados de medios de comunicación de gastronomía y nutrición han podido degustar una selección de platos elaborados con esta fruta por el chef Esteban Gómez

Esta mañana ha tenido lugar la inauguración de la XV edición de Madrid Fusión, que se celebrará hasta el próximo miércoles 25. Con motivo de este evento y en el marco de la presencia de la isla de Tenerife como destino invitado, Plátano de Canarias ha sido el protagonista de la mañana en un encuentro con medios de comunicación, *bloggers* e *influencers* del sector de la gastronomía, nutrición y estilo de vida de diferentes puntos de España. Dicha cita ha consistido en una degustación de diferentes propuestas gastronómicas elaboradas con Plátano de Canarias, realizadas por Esteban Gómez, chef ejecutivo del Hotel Jardín Tropical de Costa Adeje.

Durante la degustación, los invitados no sólo han disfrutado de diversos platos con sabor canario, sino que además han podido conocer de primera mano las particularidades y características que hacen único al Plátano 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

Canarias de la mano del personal técnico de ASPROCAN, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias.

“Madrid Fusión es la principal cita del sector gastronómico en nuestro país, por lo que ésta representa una oportunidad de gran interés para el Plátano de Canarias como uno de los principales productos y uno de los más valorados a nivel nacional de la gastronomía canaria”, según Henry Sicilia, presidente de ASPROCAN.

La presencia de Tenerife en esta edición de Madrid Fusión está apoyada por las áreas de Turismo y Agricultura del Cabildo de Tenerife a través de ‘Saborea Tenerife’, club de producto que aglutina lo mejor de la gastronomía y los productos locales de la isla.

## COAG:

### **GANADEROS LÁCTEOS EUROPEOS RECLAMAN EN BRUSELAS MECANISMOS DE REGULACIÓN DEL MERCADO FRENTE A LAS CRISIS**



La política de desregulación del sector es un traje a medida para la gran distribución y la industria láctea que no sirve a los intereses de la producción y de los consumidores.

- 
-



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

- 
- 
- 

Los productores de leche europeos (Coordinadora Europea de la Vía Campesina – ECVC y European Milk Board – EMB) se manifestaron juntos de nuevo hoy en Bruselas, en una acción simbólica con ocasión de la reunión del Consejo de Ministros de Agricultura de la UE.

Esta iniciativa tuvo como objetivo llamar la atención sobre la grave crisis que aún atraviesa el sector, denunciar la puesta en el mercado de leche en polvo resultante de la intervención pública, y defender el restablecimiento de un instrumento público de regulación que ponga fin a esta crisis que es la más larga en la historia del sector.

A pesar de la ligera recuperación de los precios de producción en los últimos meses, estos se mantienen muy por debajo de los costes de producción, y las existencias en la industria siguen siendo muy elevadas.

"En la actualidad, la mayoría de los productores/as de leche seguirá perdiendo dinero por kg de leche vendido, y, aunque se pueda lograr en el futuro precios de producción rentables, tendrá que pasar mucho tiempo antes de que el sector pueda recuperarse de la deuda y descapitalización causadas por la crisis", dijo Philippe Duvivier, productor de la organización FUGEA (Bélgica) miembro de la ECVC.

Al mismo tiempo, Víctor Pereira de la Confédération Paysanne (Francia), declaró que "No es comprensible que se ponga, en un mercado en crisis, la leche en polvo que resulta de la aplicación de un instrumento de gestión de crisis que tiene como objetivo eliminar el exceso de leche en el mercado".

"La intervención pública sirve para retirar la leche del mercado cuando existe un desequilibrio entre la oferta y la demanda. Ahora bien, esta leche no puede ser devuelta al mercado hasta que el equilibrio se restablezca, que no es el caso ahora mismo, como lo demuestra el fracaso de la puesta en el mercado, por parte de la Comisión, de 20 mil toneladas de las cuales solo el 1% fue adquirido".

José Gonçalves, del Comité de Coordinación de la ECVC, señala que la Comisión cuenta actualmente con existencias totales de 360 mil toneladas de leche en polvo, pero estas cifras podrían ser muy superiores si el precio de 21 céntimos que desencadena la intervención fuera actualizado, teniendo en cuenta los costes reales de producción, como lo requiere el 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

El único aspecto positivo de este intento de colocar en el mercado la leche en polvo por parte de la Comisión Europea fue que la misma Comisión ha podido sentir en carne propia las dificultades y la desesperación que siente el sector a la hora de deshacerse del exceso de producción generado por la supresión de las cuotas lácteas y que aplasta por completo los precios de producción, como comentaron Stéphanie Delhaye y Henri Lecloux, productores de MAP (Bélgica), miembro de la ECVC.

Con esta iniciativa, la ECVC afirma una vez más que sólo el restablecimiento de un instrumento público de regulación de la producción puede frenar la destrucción del sector lácteo en Europa y salvaguardar la calidad y sostenibilidad del modelo de producción.

Desde el anuncio de la supresión del régimen de cuotas lácteas, el sector ha visto repetidas crisis que son cada vez más prolongadas.

Esta política de desregulación del sector es un traje a medida para la gran distribución y la industria láctea que no sirve a los intereses de la producción y de los consumidores.

#### **NOTA DE PRENSA:**

#### **Con su leche en polvo, la Comisión y el Consejo solo contribuyen a que se desborde el vaso**

La Coordinadora Europea Vía Campesina (ECVC) se manifiesta con el European Milk Board (EMB) el 23 de enero frente al edificio Justus Lipsius (Rue de la Loi 175, 1000 Bruselas) contra las colocaciones de leche en polvo resultante de la intervención pública, y en defensa del restablecimiento de un instrumento de regulación de la producción de leche en la UE.

Es fácilmente comprensible que, cuando la Comisión Europea y el Consejo de Ministros de Agricultura de la UE ponen en un mercado ya inundado de leche sus 360 000 toneladas de leche en polvo resultante de la intervención, no ayudan la recuperación de los precios de producción ni tampoco a la industria a comercializar sus enormes reservas generadas por los largos meses de crisis.

Por si la Comisión y el Consejo tenían dudas sobre la crisis en el sector de la leche, el mercado al que tanto veneran les dio una respuesta clara cuando en diciembre solo adquirió 40 toneladas de las 20 000 que se ofertaron (menos



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 1%). La razón está clara: no es que el precio base de licitación fuera alto, sino que el mercado está tan saturado que el precio privado es aún más bajo que el precio establecido por la Comisión.

La supresión del régimen de cuotas lácteas y el fracaso de la política de exportación de la UE dejan un mercado lácteo europeo a rebosar, y todos, la CE incluida, están luchando para deshacerse de sus existencias, para júbilo de la gran distribución.

ECVC sigue afirmando que sólo el restablecimiento de un instrumento público de regulación de la producción detendrá la destrucción del sector lácteo en Europa y garantizará la calidad y la sostenibilidad del modelo de producción.

#### **Contactos:**

José Miguel Pacheco, miembro del Comité de coordinación de ECVC: 00351 918736441 (ES, PT)

Philippe Collin et Victor Pereira, Confédération Paysanne : 0033676410718 (FR, EN) ; 0033768354189 (FR, EN, PT)

Philippe Duvivier et Yvon Deknudt, Fédération unie de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs-FUGEA : 0032491563386 (FR) ; 0032476475494 (FR)

Stéphanie Delhaye et Henri Lecloux, Mouvement d'Action Paysanne-MAP : 0032474364242 (FR) ; 0032499170328 (FR)

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

**ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas  
326 Viceconsejería de Sector Primario.- Anuncio de notificación de 17  
de enero de 2017, en procedimiento de modificación de datos del  
sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC).  
BOC - 2017/016. Martes 24 de Enero de 2017 - Anuncio 326**



**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

**BOC - 2017/016. Martes 24 de Enero  
de 2017 - Anuncio 326**