



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

MIÉRCOLES 25 DE ENERO DE 2017

EL DÍA:

LA EUROCÁMARA RESPALDA SALVAGUARDAS PARA EL BANANO EUROPEO

EN EL ACUERDO CON ECUADOR

La Comisión de Comercio Internacional del Parlamento Europeo (PE) ha respaldado hoy la cláusula bilateral de salvaguarda y el mecanismo de estabilización que regulará las importaciones de banano en el acuerdo de libre comercio entre la Unión Europea (UE) y Ecuador.



El informe parlamentario sobre las salvaguardas y el mecanismo de estabilización recibió 39 a favor, dos en contra y ninguna abstención.

El acuerdo incluye una protección específica para el sector del plátano europeo, que tiene en Canarias a su principal exponente, ya que Ecuador es el principal exportador de esta fruta a la UE, con una cuota del 26 % de las exportaciones.



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

Así, la importación de banano se beneficiará de una tarifa preferente, pero existirá un mecanismo de estabilización que permitirá a la Comisión Europea (CE) examinar y sopesar la suspensión de las preferencias si se alcanza un volumen determinado de exportaciones.

El acuerdo entró en vigor el pasado 1 de enero de forma provisional, hasta que todos los parlamentos nacionales de la UE le den su visto bueno.

Una vez que se aplique plenamente el pacto, los exportadores de la UE se ahorrarán al menos 106 millones de euros en aranceles cada año y los ecuatorianos hasta 248 millones de euros en derechos suprimidos.

Las reducciones de los aranceles se pondrán en práctica de forma gradual durante diecisiete años: la UE liberalizará casi el 95 % de las líneas arancelarias en el momento de su entrada en vigor y Ecuador alrededor del 60 %.

Ecuador abandonó en 2009 las negociaciones que mantenía junto a Colombia y Perú con la UE, por considerar que los resultados no iban encaminados a favorecer el desarrollo del país, pero las reanudó en enero de 2014 para concluir las finalmente en julio de ese año.

Ecuador firmó con la UE su acceso al tratado comercial multipartito que el bloque comunitario ya mantenía con Colombia y Perú.



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 CABILDO CELEBRA EN LA VILLA ONCE CURSOS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN AGRÍCOLA-GANADERA

El Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria, con la colaboración del Ayuntamiento de Teror, ofrecerá en 2017 un total de 11 cursos y charlas a través del programa de formación que se desarrollará en el municipio desde el próximo mes de abril hasta noviembre. La Concejalía de Desarrollo Rural ha trabajado para aumentar este año el número de acciones formativas, pasando de siete cursos en el año 2016 a 11 durante el 2017. Entre otros, se impartirán cursos o charlas sobre manipulador de productos fitosanitarios; iniciación a la ganadería productiva de Gran Canaria; inspección técnica de equipos de aplicación fitosanitaria, manejo de la explotación porcina en sistemas alternativos; prevención de riesgos laborales en ganadería; manipulador de productos fitosanitarios; cultivo del níspero; manejo de la colmena y nuevas plagas en Gran Canaria: *Diaprepes abbreviatus* y *Pterochloroides persicae*. LA PROVINCIA

LA GASTRONOMÍA CANARIA, MÁS ALLÁ DE LAS PAPAS

El Archipiélago se promociona como destino culinario en Madrid Fusión-Saborea España con creaciones de Tenerife y Lanzarote



Expositor de Tenerife en Madrid Fusión. Javier Liaño/ Efe



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

Armando Camino

Ni solo sol y playa, ni solo papas con mojo. Canarias se promociona como destino de turismo gastronómico en la decimoquinta edición de la feria Madrid Fusión-Saborea España 2017 con la presencia de delegaciones de Tenerife, primer territorio estatal que participa como invitado del evento, y Lanzarote.

"La gastronomía canaria es una gran desconocida, hasta ahora no habíamos entendido que puede ser una fortaleza junto al clima y el paisaje, pero cocineros de renombre internacional hablan maravillas de Canarias y se muestran muy predispuestos a visitarnos y ayudar a potenciar los productos locales", explica la consejera de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, Mariate Lorenzo, durante la segunda jornada de la principal cita del sector en España. Más allá de las papas con mojo, los quesos o los vinos, tradicionales embajadores de la gastronomía isleña, Lorenzo destaca, por ejemplo, el éxito de los platos elaborados con atún en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

La presencia en Madrid Fusión se enmarca en la estrategia autonómica de obtener una "mayor rentabilidad" de la industria turística después de años récord en visitantes, con el máximo de 15 millones marcado en 2016, además de lograr un "efecto arrastre" en otras áreas como el sector primario. En colaboración con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, el proyecto Crecer juntos pretende "poner en valor otros ingredientes sin tanto impulso y, sobre todo, conectar los productos con la restauración" para atraer a los viajeros que, "además del descanso, también valoran la gastronomía local", según la titular de Turismo.

Alrededor de 170 expositores, más de 11.000 visitantes, 1.500 congresistas y 600 periodistas asisten a Madrid Fusión-Saborea España, con Argentina como destino internacional invitado en esta ocasión. Y, por primera vez, la feria



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

impulsada por el periodista gastronómico José Carlos Capel cuenta con un destino nacional invitado y el estreno correspondió a Tenerife, isla que concentra los cinco restaurantes distinguidos por la Guía Michelin en el Archipiélago.

Siete cocineros tinerfeños prepararon ayer casi un treintena de tapas con ocho productos de la isla: pescado azul, cochino negro, papas antiguas, plátano de Canarias, quesos, gofio, aguacate y miel y plátanos de Canarias. "La gente se sorprende mucho con el gofio y el cochino negro, además de la papa antigua, que sigue siendo la gran desconocida", apunta el presidente de Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), Pablo Pastor, antes de destacar el "lleno total" de la conferencia inaugural impartida el lunes por el propietario del restaurante El rincón de Juan Carlos y cocinero con estrella Michelin, Juan Carlos Padrón, y el jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Domingo Ríos, sobre los tubérculos con denominación de origen protegida.

Barrilote cocinado en robotayaki, piel de papa negra y miso:

VALSEQUILLO ESPERA A 15.000 PERSONAS DURANTE LA RUTA DEL

ALMENDRERO EN FLOR

Tenteniguada acoge los actos del Día del Turista

C. Peñate

Valsequillo espera a 15.000 personas durante la ruta del almendrero en flor





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

Valsequillo celebra este fin de semana la ruta de los almendreros en flor, una fiesta en la que se prevé una asistencia de 15.000 personas para disfrutar de las tradiciones vinculadas a la gastronomía, el cultivo y la recolección de las almendras, la artesanía, los deportes autóctonos y la ganadería de la zona, según adelantaron ayer la consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez, y el alcalde del municipio, Francisco Atta, durante la presentación del programa de actos.

La ruta del almendrero en flor se adelanta este año al mes de enero y se celebrará los días 27, 28 y 29 en el casco urbano de Valsequillo y en los barrios de La Barrera, Las Vegas y Tenteniguada, donde se instalarán mercadillos agrícolas y ventorrillos para disfrutar de degustaciones, bailes de taifas, folclore, actuaciones musicales, juegos infantiles o la tradicional *ordeñá de la teta a la escudilla*.

El próximo viernes 27 de enero, a partir de las 20.30 horas, tendrá lugar la lectura del pregón de la fiesta a cargo de Constanza Martín Santana, ex concejala y vecina de Valsequillo, quien posteriormente también recibirá la Almendra de Plata 2017. Este es el galardón más importante que concede el Ayuntamiento de Valsequillo y con él se quiere reconocer a personas o asociaciones que han sido relevantes en la sociedad canaria.

Este año también lo recibirá el vecino Ramón Martel Dávila, más conocido como *Ramoncito el Fueguista*. Ambos serán distinguidos por su dedicación a la promoción y difusión de la cultura tradicional popular de Canarias, en general, y de Valsequillo, en particular, enriqueciendo el patrimonio y legado cultural, así como la artesanía y economía mediante la industria de la pirotecnia.

Ya el sábado, en Tenteniguada, se llevará a cabo el Día del Turista, donde se realizarán actividades gastronómicas, música, baile y muestra de artesanía



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

dirigida para todos los visitantes haciendo hincapié en los turistas. Ya por la noche, en los cuatro puntos de la Ruta, habrá asaderos populares y bailes de taifas y parrandas para animar la velada.

El domingo, día principal de la fiesta, Valsequillo mostrará lo mejor de la cultura canaria con una muestra de artesanía y una exposición de ganado. Además, un año más, en el barrio de Las Vegas se realizará la exhibición de la Trilla, mientras que, en el barrio de La Barrera se podrán realizar deportes autóctonos, todo acompañado de folklore y gastronomía canaria.

El origen de estas fiestas se remonta a 1971 y se desarrollan simultáneamente en los cuatro barrios principales de Valsequillo, lo que permite a los visitantes descubrir las diferentes formas de festejar la floración de los almendros a través de una ruta que recorre Tenteniguada, La Barrera, el Casco y Las Vegas.

La organización ha cerrado acuerdos con algunos turoperadores turísticos y ha repartido el programa de las fiestas traducido al inglés y al alemán en los principales hoteles de la zona sur de la Isla. El objetivo es superar los 3.000 visitantes extranjeros que acudieron en 2016 al Día del Turista, y que este año se celebrará el sábado 28 en Tenteniguada, destacó la consejera Inés Jiménez.

Con este tipo de iniciativas se ofrece a los turistas la oportunidad de vivir una experiencia original durante sus vacaciones y conocer algunas de las tradiciones culturales de Gran Canaria, como *la ordeñá de la teta a la escudilla*, el planchado con carbón, actuaciones de más de 20 grupos folclóricos, visitar un pesebre canario o probar en los ventorrillos los típicos caldos de jaramago, tortillas de carnaval o arroz con leche, apuntó Jiménez.



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, el alcalde Francisco Atta señaló el importante impacto económico que generan las fiestas ya que "el presupuesto de 25.000 euros de la ruta de los almendreros en flor se multiplica por diez" y genera unos beneficios para las empresas del municipio que supera los 250.000 euros.

CATA DE VINOS NACIONALES A FAVOR DE PEQUEÑO VALIENTE

La Casa Señor Justo en Tías acogerá este jueves y viernes (26 y 27 de enero), a las 19.00 horas, la Gran Cata de Vinos Nacionales solidaria, organizada por el Ayuntamiento de Tías en colaboración con el sumiller Gustavo Palomo y varias empresas, a favor de la Asociación Padres Unidos Pequeño Valiente, que trabaja con niños con cáncer. Las plazas son limitadas y cada una vale 25 euros. LA PROVINCIA

DIARIO DE AVISOS:

DEDICAN UN POEMA A LA PAPA CANARIA EN UN VUELO A MADRID

Tenerife se ha convertido este año en uno de los destinos gastronómicos elegidos por Madrid Fusión, así que no es de extrañar que en un vuelo de cocineros canarios con destino a la capital durante el día de ayer, un inspirado pasajero recitara un poema a la papa canaria, uno de los manjares de nuestra tierra.

No iba desencaminado el poeta, porque ayer noche la papa canaria triunfó en Madrid Fusión. Juan Carlos Padrón, de El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes, Santiago del Teide) fue el artífice de dicho éxito en la ponencia. Ponencia encargada por José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión: "Quiero que participe en una ponencia en el certamen gastronómico hablando de las papas antiguas canarias, pero con platos novedosos y creativos. Nada de las habituales papas con mojo rojo y verde".



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

Y no es para menos, pues las papas arrugadas fueron elegidas hace unos meses como la primera maravilla gastronómica de España, tal y como publicamos en su momento.

LA ALTA COCINA SE RINDE ANTE LA PAPA CANARIA EN MADRID FUSION

JOSÉ LUIS CONDE



La llamada de teléfono de José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión, a Juan Carlos Padrón, de El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes, Santiago del Teide), contenía una encomienda muy clara: “Quiero que participes en una ponencia en el certamen gastronómico hablando de las papas antiguas canarias, pero con platos novedosos y creativos. Nada de las habituales papas con mojo rojo y verde”. El cocinero, siempre dispuesto a aceptar retos venidos de terceras personas que se suman a los propios, aceptó sin dudar, y ahí comenzó un trabajo estajanovista que contó ayer en una ponencia en Madrid Fusión.

Juan Carlos y su hermano Jonathan, ambos artífices de la cocina de El Rincón de Juan Carlos, deciden contar con el jefe de Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, Domingo Ríos, uno de los máximos expertos en las papas antiguas de Canarias, quien les explica, hasta el más mínimo detalle, todas las características de cada una de los diferentes tubérculos que se cultivan en 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

Con todos estos datos, sumados a los años de experiencia en la cocina de los hermanos Padrón, comienzan a imaginar qué platos deben presentar a Madrid Fusión. Es tal el frenesí, que cierran su restaurante a las dos de la mañana después de dar las cenas, duermen tres horas, y vuelven a la faena, e incluso cierran los lunes, perdiendo dinero, para emplearlo en una ponencia que confirmará el nivel al que han llegado estos chefs, que cuentan con dos soles Repsol, una estrella Michelin, y ahora Juan Carlos está propuesto para ser el Chef del Futuro, nominado por la Academia Internacional de Gastronomía, un reconocimiento que hasta ahora no había conseguido ningún canario.

La entrevista tiene lugar a mediados de la semana pasada y vemos a un Juan Carlos agobiado, porque se ha quedado sin papas para seguir experimentado platos que ha ideado, muchos de los cuales quedarán en el tintero.

La encomienda de Capel es un reto ambicioso. Pero aún lo es más porque El Rincón de Juan Carlos no cuenta con este tubérculo entre sus platos. “Nosotros no trabajamos la papa”, comenta entre risas Juan Carlos, a la vez que muestra un semblante divertido ante el desafío culinario y un producto que fue elegido la primera de Las 7 maravillas gastronómicas de España, en un concurso promovido por Allianz Global, por delante del jamón ibérico, la tortilla de papas, la paella valenciana o la quesada pasiega.

Juan Carlos y Jonathan no han dejado ni un momento de pensar en nuevos platos, nuevos diseños, nuevas texturas, siempre buscando recetas que sorprendan, emocionen, pero sobre todo, sin olvidar el sabor, esa sensación que ha marcado la cocina desde sus inicios.

Los conocimientos de pastelería y repostería de Jonathan aportan algo muypreciado en la cocina. Los pesos de los ingredientes, los tiempos, el rigor y la disciplina, todos ellos necesarios para hacer realidad los sueños. Mientras las mujeres de Juan Carlos y Jonathan, María José y Raquel, y la madre de los chefs, Ina, evalúan, con rigor, cada una de las elaboraciones. Sin su visto bueno, los platos volverán a los fogones hasta que sean perfectos.

Juan Carlos sabe que el balance del último año ha sido más que positivo, tras años de lucha y penosidades, pero siempre con Mi cocina, de Escoffier (que



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

muestra fotografiado en su móvil), que le regaló su padre, como guía irrenunciable.



PELAYO, TERCERO EN EL CONCURSO DE BOCADILLOS DE QUESO

El tinerfeño Eduardo Pelayo, que trabaja en Los Zamorales (La Laguna), quedó tercero en el IV Concurso de Bocadillos de Autor de Fripan. Pelayo presentó una hamburguesa con farinato y plátano.



Los cocineros tinerfeños Juan Carlos y Jonathan Padrón, posan junto a sus mujeres, ayer, tras presentar con gran éxito sus innovadores platos elaborados con papa negra en el auditorio de Madrid Fusión | DA

PILPIL DE PAPA NEGRA CON PIEL DE CHERNE, ÑOQUIS Y FALSOS 'NOODLES'

Tres platos fueron el hilo conductor de la ponencia desarrollada ayer por Juan Carlos Padrón con las papas canarias reinterpretadas en ese pequeño laboratorio gastronómico que es El Rincón de Juan Carlos. Uno de ellos fue un pilpil de papa negra con la piel de cherne negro (foto de arriba) infundada en ponzu y emplatada con especias como cilantro, anís, enebro o pimienta de Madagascar con un toque japonés. La crema de papa se montó con el aceite



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 las pieles confitadas durante cinco días. Otro de los platos (foto de abajo) fue una emulsión de papa negra rellena de caviar y limón marroquí acompañado de un caldo de pieles de pescado azul como la caballa. El ñoqui de papa lleva caballa ahumada, tuétano rallado, manzana y capuchina. Por último, unos falsos noodles elaborados con papa y servidos con una espuma de caldo de pollo, ralladura de limón, mantequilla de cabra y polvo de cacao. “He tratado de sacarle el máximo provecho a la papa”, afirma Juan Carlos Padrón.

CANARIAS 7:

VALSEQUILLO ESPERA A 15.000 PERSONAS DURANTE LA 'RUTA DE LOS ALMENDREROS EN FLOR'

Valsequillo (Gran Canaria) celebrará este fin de semana la 'Ruta de los almendreros en flor', una fiesta a la que está previsto acudan más de 15.000 personas que podrán entrar en contacto con tradiciones vinculadas a la gastronomía, el cultivo y la recolección de las almendras, así como con la artesanía, los deportes autóctonos y la ganadería de la zona.



Por su parte, el origen de estas fiestas se remonta a 1971 y se desarrollan simultáneamente en los cuatro barrios principales del municipio, lo que permite a los visitantes descubrir las diferentes formas de festejar la floración de los almendros a través de una ruta que recorre Tenteniguada, La Barreda,



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 Casco y Las Vegas.

En un comunicado, el Cabildo explicó que la organización ha cerrado acuerdos con algunos turoperadores turísticos y ha repartido el programa de las fiestas traducido al inglés y al alemán en los principales hoteles de la zona sur de la Isla.

La consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez, destacó que el objetivo es superar los 3.000 visitantes extranjeros que acudieron en 2016 al Día del Turista, y que este año se celebrará el sábado 28 en Tenteniguada.

Con este tipo de iniciativas se ofrece a los turistas la oportunidad de vivir una experiencia original durante sus vacaciones y conocer algunas de las tradiciones culturales de Gran Canaria, como 'la ordeñá de la teta a la escudilla', el planchado con carbón, actuaciones de más de 20 grupos folclóricos, visitar un pesebre canario o probar en los ventorrillos los típicos caldos de jaramago, tortillas de carnaval o arroz con leche, celebró Jiménez.

Aquí, el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, señaló el importante impacto económico que generan las fiestas ya que "el presupuesto de 25.000 euros de la 'Ruta de los almendreros en flor' se multiplica por diez" y genera unos beneficios para las empresas del municipio que supera los 250.000 euros.

Otra de las acciones vinculadas a la celebración de estas fiestas es el proyecto de reforestación de almendreros, que ha permitido la plantación de más de 4.000 ejemplares con los que se han mejorado los paisajes tradicionales de Valsequillo y suponen una apuesta para tratar de reflotar la actividad agrícola relacionada con este producto, que forma parte importante de la cultura de Gran Canaria.



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 ÚLTIMO MAESTRO QUESERO DE FEMÉS

Jorge Reyes es el heredero de una saga familiar originaria de Femés, que lleva más de cien años haciendo quesos artesanales de la leche que dan sus propias cabras. Lo que antaño era una necesidad hoy se ha convertido en un lujo. Sin embargo es el último artesano de una forma de hacer quesos que con él se acabará perdiendo, ya que no cuenta con relevo generacional.

La quesería Rubicón de la montaña de Femés es una de las más antiguas y también de las más reconocidas de la isla. Sus orígenes se remontan a más de cien años de antigüedad, cuando los abuelos de Jorge Reyes, ya elaboraban queso de forma artesanal como una forma de subsistencia. De hecho el mismo pueblo de femés, también se ha hecho famoso por esta industria.

TENERIFE SORPRENDE EN MADRID FUSIÓN POR LA VARIEDAD Y CALIDAD DE SUS TAPAS

Los productos locales de Tenerife se han convertido en protagonistas del Congreso Madrid Fusión-Saborea, en el que la isla participa como destino invitado.

La creatividad de los siete cocineros tinerfeños que asisten a la cumbre gastronómica más importante del país permite potenciar la calidad y la variedad de unos productos que sorprenden por su calidad, informa el Cabildo de Tenerife en un comunicado.

Los cocineros tinerfeños imparten diariamente cinco talleres gastronómicos dirigidos a diferentes colectivos en los que elaboran tapas con productos de la isla.

En esta segunda jornada el pescado azul, los quesos, el gofio y el plátano de Canarias, el aguacate y la miel son los productos que centran la atención de críticos y prensa especializada que acude al pabellón de Tenerife, uno de los más visitados.



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 palabras del presidente del Cabildo, Carlos Alonso, que encabeza la delegación tinerfeña, la cocina tinerfeña "es cosmopolita, múltiple y diversa" y subraya que en esta apuesta por los productos locales conviven un modelo tradicional de preparar los platos junto a unos planteamientos vanguardistas de una nueva generación de cocineros.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, señala que en Tenerife hay cultivos y productos "únicos que son nuestra auténtica fortaleza", y asegura que estar en Madrid Fusión "nos sirve de escaparate para que el mundo conozca nuestro universo de sabores y colores".

LOS AGRICULTORES NO PROFESIONALES DEFIENDEN EL FUTURO DE SUS CULTIVOS CON LA CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN

Juan Estárico confirma su asistencia a la reunión de esta noche en Antigua convocada para que explique las nuevas bases del agua agrícola

Con el fin de defender el futuro de sus cultivos, fundamentalmente frutales, parras y papas, los agricultores a tiempo parcial se van a organizar en una asociación. Todo el sector está convocado a la reunión de hoy en Antigua solicitada para que el Cabildo explique las nuevas bases del agua agrícola.

Los agricultores no profesionales se van a organizar en una asociación que busca garantizar la viabilidad de sus cultivos. El sector convoca esta noche, a las 20.00 horas, en el casino de Antigua a todo el campo majorero a una reunión solicitada al Cabildo para informar, entre otros temas relacionados con el futuro de sus cultivos, sobre las nuevas bases de concesión del agua agrícola.

Juan Estárico, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, anunció ayer la asistencia a este encuentro informativo y se reafirmó en la nueva convocatoria de ayudas que comenzará a aplicarse en 2018, tras dejar este



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

año de adaptación. «Se ha creado alarmismo con este tema y el sector entenderá las nuevas bases cuando se les expliquen bien», confía el responsable insular.

Esta modificación de la concesión del agua agrícola, esto es que el coste del metro cúbico se reduce de 1,20 céntimos a 0,60 céntimos, contribuirá a «clarificar el campo majorero», según Estárico, en el sentido de saber con exactitud cuál es la producción agrícola y aclarar quién declara a Hacienda o no los ingresos derivados del campo. «Queremos hacer más transparente al sector».

671 solicitudes. Juan Estárico también eximió a los ganaderos de estas bases puesto que tienen un consumo medio de unos 3.000 metros cúbicos al año «y no supone ningún problema».

Este año, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca ha recibido 671 solicitudes para acogerse al agua agrícola, de las cuales un 20% corresponde a los agricultores profesionales, que son casi 200 personas en Fuerteventura, según las cifras aportadas por el consejero insular. Entre todos, el Cabildo distribuirá un millón de euros en concepto de agua agrícola que, adelantó ayer el presidente Marcial Morales, en 2018 se aumentará con vistas a «reforzar el campo» tras realizar el citado «ajuste del sistema de apoyo» al agricultor.

"La gente dejará de regar sus frutales". Mientras la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca defiende los nuevos baremos para conceder el agua agrícola y los nuevos tipos de agricultores, los no profesionales o a tiempo parcial pronostican que «la gente dejará de regar sus frutales» y rebaten a Estárico al asegurar que los nuevos criterios «no ayudan a los pequeños propietarios cuyos cultivos apenas dan para mantener la finca cuanto más para declarar unos ingresos desiguales en Hacienda como van a empezar a exigir». Además de asociarse en una plataforma, el sector anuncia otras medidas que se acordarán tras escuchar esta noche al 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

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA GASTRONOMÍA CANARIA MÁS ALLÁ DE LAS PAPAS

El Archipiélago se promociona como destino culinario en Madrid Fusión-Saborea España con creaciones de Tenerife y Lanzarote

Armando Camino

La gastronomía canaria más allá de las papas JAVIER LIAÑO / EFE Y LOT



Ni solo sol y playa, ni solo papas con mojo. Canarias se promociona como destino de turismo gastronómico en la decimoquinta edición de la feria Madrid Fusión-Saborea España 2017 con la presencia de delegaciones de Tenerife, primer territorio que participa como invitado nacional del evento, y Lanzarote.

"La gastronomía canaria es una gran desconocida, hasta ahora no habíamos entendido que puede ser una fortaleza junto al clima y el paisaje, pero cocineros de renombre internacional hablan maravillas de Canarias y se muestran muy predispuestos a visitarnos y ayudar a potenciar los productos locales", explica la consejera de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno autonómico, Mariate Lorenzo, durante la segunda jornada de la principal cita del sector en España. Más allá de las papas con mojo, los quesos o los vinos, tradicionales embajadores de la gastronomía isleña, destacan la cantidad y la calidad de los platos elaborados con atún canario, por ejemplo, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.



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 presencia canaria en Madrid Fusión se enmarca en la estrategia autonómica de obtener una "mayor rentabilidad" de la industria turística después de años récord en visitantes, con el máximo de 15 millones marcado en 2016, además de lograr un "efecto arrastre" en otras áreas como el sector primario. En colaboración con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, el proyecto Crecer juntos pretende "poner en valor otros ingredientes sin tanto impulso y, sobre todo, conectar los productos con la restauración" para atraer a los viajeros que, "además del descanso, también valoran la gastronomía local", según la titular de Turismo.

Alrededor de 170 expositores, más de 11.000 visitantes, 1.500 congresistas y 600 periodistas asisten a Madrid Fusión, con Argentina como destino internacional invitado en esta ocasión. Y, por primera vez, la feria impulsada por el periodista gastronómico José Carlos Capel cuenta con un destino nacional invitado y el estreno corresponde a Tenerife, isla que concentra los cinco restaurantes distinguidos por la guía especializada Michelin en el Archipiélago.

Siete cocineros tinerfeños prepararon ayer en cinco talleres casi un treintena de tapas con ocho productos de la Isla: pescado azul, cochino negro, papas antiguas, plátano de Canarias, quesos, gofio, aguacate y miel. "La gente se sorprende mucho con el gofio y el cochino negro, además de la papa antigua, que sigue siendo la gran desconocida", apunta el presidente de Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), Pablo Pastor, antes de destacar el "lleno total" de la conferencia inaugural impartida el lunes por el propietario del restaurante El rincón de Juan Carlos y cocinero con estrella Michelin, Juan Carlos Padrón, y el jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Domingo Ríos, sobre los tubérculos con denominación de origen protegida.



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 cuatro decenios de experiencia como cocinero y propietario de un restaurante en Adeje, Pastor resume en "innovación y tradición" la actual gastronomía canaria. "Quizá hasta ahora no hemos salido tanto porque ha faltado promoción, pero estamos haciendo las cosas bien y nos estamos poniendo en el mapa", valora el presidente de Acyre en sintonía con "la nueva imagen de la comida de Tenerife" aplaudida por el presidente de Saborea España, Pedro Larumbe, durante el acto inaugural.

Por ejemplo, el tinerfeño Eduardo Pelayo obtuvo el lunes el tercer premio del IV Concurso de Bocadillos de Autor con una hamburguesa de farinato (embutido similar al chorizo y típico en zonas castellanas como Salamanca) y plátano de Canarias. Pero no solo la occidental, también la provincia de Las Palmas acapara protagonismo en Madrid Fusión gracias a Lanzarote, cuyo principal festival enogastronómico celebra este año la séptima edición.

El consejero insular de Promoción Económica y responsable de Saborea Lanzarote, Antonio Morales, coincide al considerar que "faltaba que cocineros y restaurantes se creyeran que el producto local es bueno y ayuda a mantener campo y paisaje da resultados, pero queda mucho por recorrer". Desde la isla conejera, cuya programación anual también incluye ferias del queso y de tapas o carrera del vino, se destaca la actual acogida en el mercado peninsular de la producción de granos, como lentejas y garbanzos, y los cultivos del jable, como las batatas.

Tras admitir cierto "complejo de inferioridad para valorar y explotar las peculiaridades isleñas", el dueño y chef del restaurante lanzaroteño Liliun, Orlando Ortega, muestra su orgullo por el trabajo desarrollado por nuevos profesionales del Archipiélago que "dan un paso más allá al refinar las recetas antiguas con modernidad". Es decir, fusión canaria en Madrid, como la ropa vieja de cherne salado y mojos texturizados o la croqueta de pulpo y batata de jable servidos por Orlando Ortega en el expositor de Saborea Lanzarote.



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

LOS PRODUCTOS TINERFEÑOS SORPRENDEN A LOS EXPERTOS EN MADRID FUSIÓN

El público aplaude la creatividad de los siete cocineros de la Isla desplazados a la capital de España

Alfonso J. López (Saboreando)

CANARIAS 24 HORAS:

EL AYUNTAMIENTO SANTIAGUERO PRESENTA LA CAMPAÑA EN TORNO A LA FLORACIÓN DEL ALMENDRO



Santiago del Teide/ Este lunes 23 de enero se presentó en el Centro de Visitantes "Chinyero" la campaña en torno a la floración del Almendro en Flor que se desarrollará desde el 21 de enero hasta el 19 de febrero e incluye diferentes rutas, talleres de repostería, catas de vino y maridaje, feria de productos locales, rutas gastronómicas, charlas, exposiciones, concurso fotográfico, etc.

En la rueda de prensa oficial de la campaña estuvo presente el Alcalde, Emilio Navarro, la concejala de Cultura, María José García y la concejala de Turismo y Comercio, Luz Goretti Gorrín.



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

Durante la misma el Alcalde, Emilio Navarro, hizo mención a 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.

Por su parte, las concejales de Cultura y Turismo del Ayuntamiento, María José García y Luz Goretti Gorrín, desgranaron todos y cada uno de los actos que desde sus concejalías se han promovido en torno a la campaña del almendro.

En este sentido, desde el área de Cultura se han 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 que durante muchos años fue el sustento de muchas familias del municipio y la celebración del III Concurso de Relato Corto "Líricas del Almendro" en el que pueden participar los colegios del municipio. El concurso de fotografía es otro de los alicientes de esta campaña que como cada edición reparte interesantes premios entre los ganadores y, como no, la Ruta Guiada del Almendro en Flor que este año se desarrollará el sábado 28 de enero que cuenta con plazas limitadas y es necesario la preinscripción a través del teléfono 922-86-31-27 ext 234.

Por su parte, el área de turismo y Comercio que gestiona Luz Goretti Gorrín 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. Además, desde el 21 de enero al 19 de febrero habrá una exposición en el Centro de Visitantes "Chinyero" titulada "La Alfarería Tradicional en el Sur de Tenerife" en horario de 08:00 a 14:30 horas. Durante los domingos 22 y 29 de enero y 5,12 y 19 de febrero habrá un mercado artesanal, agrícola y gastronómico en la plaza de Santiago del Teide, en horario de 08:00 a 17:00 horas. El jueves 2 de febrero se desarrollará la II Muestra de Productos de Tenerife, en horario de 09:00 a 16:00 horas.

El sábado 4 de febrero habrá un taller de repostería tradicional con almendra en la casona del Patio, previa inscripción en el 922-83-93-18. El sábado 11 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

febrero a las 11:30 horas en la Casona del Patio se desarrolla una cata de vinos y maridaje con el prestigioso enólogo Roberto Santana y el chef Juan Carlos Padrón. Para la misma es necesario preinscribirse en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local en el teléfono 922-83-93-18.

Además, durante la campaña del almendro en flor estará abierta la oficina de Turismo del casco todos los fines de semana y días de fiesta así como el centro de Visitantes Chinyero de martes a domingos en horario de 08:00 a 15:00 horas y habrá un refuerzo de transporte municipal y de guaguas de Titsa durante la campaña del almendro para hacer más accesible el ir y venir de personas.

CANARIAS AHORA:

STRATVS SOLICITA AHORA AL CONSEJO DE AGUAS LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA DEPURADORA

La asociación acusada de fraude procesal intenta personarse de nuevo como acusación en Stratvs



DiariodeLanzarote.com

La propiedad de la bodega Stratvs, construida en el paisaje protegido de La Geria y cerrada de forma cautelar por orden judicial desde diciembre de 2013, ha solicitado ahora al Consejo Insular de Aguas la autorización para una planta depuradora de aguas residuales.



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 solicitud se publica este miércoles en el Boletín oficial de Canarias, que da cuenta de la solicitud Juan Francisco Rosa, en representación de la empresa BTL Lanzarote, para obtener el permiso para una planta depuradora de aguas residuales.

En concreto, se ha solicitado autorización para una depuradora con capacidad para tres metros cúbicos por día, “no interesándose constitución de servidumbre o declaración de utilidad pública a efectos expropiatorios”, se especifica en el anuncio del Consejo Insular de Aguas, que somete la petición a un trámite de información pública durante 30 días.

Cabe destacar que la ausencia de una planta depuradora fue uno de los elementos que valoraron tanto el Juzgado número 5 de Arrecife como la Audiencia Provincial, en varias resoluciones, para mantener el cierre cautelar de la bodega, durante cinco años o hasta que se celebrara el juicio.

En 2008, el Consejo Insular de Aguas emitió una autorización provisional de vertidos favorable a Stratvs. El entonces gerente del Consejo, José Juan Hernández Duchemín, investigado en la causa penal, indicó en su declaración en el Juzgado que la autorización de vertidos de forma “provisional y excepcional” se dio durante seis meses, pero que luego “no se cerró ni clausuró” la bodega.

"Parámetros desorbitados"

El ex gerente del Consejo Insular de Aguas también declaró que Stratvs había pedido inicialmente una autorización para vertidos y reutilización, pero que luego renunció a la reutilización de las aguas. Además, reconoció que una analítica efectuada por un técnico de la Dirección General de Aguas del Gobierno de Canarias dio “unos parámetros desorbitados” de contaminación.

En mayo de 2014, la Audiencia Provincial de Las Palmas cuando decidió mantener el precinto dictado el diciembre anterior por la jueza Silvia Muñoz,



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

valoró que si se permitiera la actividad de bodega y restaurante en el complejo Stratvs “probablemente” se alcanzarían de nuevo esos “valores” contaminantes, “pues nada ha cambiado al no existir constancia alguna” de la instalación de “depuradora o estudio hidrogeológico que estaba obligado a poner y realizar el propio imputado” y que jamás realizó.

En junio de 2015, la Audiencia Provincial resuelve otro recurso en el que se solicitaba la reapertura de Stratvs destacando los indicios de “múltiples delitos”. Entre las irregularidades de la bodega citaba “la ausencia de depuradora, de estudio hidrogeológico, la ocupación de más de 12.000 metros cuadrados cuando se autoriza” por el Gobierno de Canarias “la rehabilitación de una casa de valor etnológico y una bodega subterránea de unos 300 metros cuadrados”, así como “la ausencia de requisitos y garantías de no dañar el medio ambiente con la fosa séptica”.

Desprecinto pendiente de la Audiencia

La última decisión de la Sección Sexta de la Audiencia ha sido la de levantar la medida cautelar del precinto de las instalaciones, en un auto cuyo ponente fue el magistrado Salvador Alba y en contra de varias resoluciones anteriores de sentido totalmente diferente. Tanto la Fiscalía como Transparencia Urbanística, que ejerce la acusación popular en el caso Stratvs, han recurrido el levantamiento de la medida cautelar de cierre de Stratvs.

El abogado de Rosa solicitó por vía telefónica a la Audiencia que se ordenara al Seprona de la Guardia Civil que efectuara el desprecinto de las instalaciones, a lo que accedió Alba. Sin embargo, en otra resolución, el presidente de la Audiencia Provincial y de la Sección Sexta, Emilio Moya, decidió paralizar el desprecinto de Stratvs hasta que se resolvieran los recursos de las acusaciones y para evitar perjuicios “irreparables”.



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

VALSEQUILLO ESPERA 15.000 PERSONAS ESTE FIN DE SEMANA EN LA 'RUTA DE LOS ALMENDREROS EN FLOR'

El Ayuntamiento estipula los beneficios para las empresas del municipio en más de 250.000 euros

El Diario Agrícola - Las Palmas de Gran Canaria



Presentación de la 'Ruta de los almendreros en flor' de Valsequillo

Valsequillo celebrará este fin de semana la *Ruta de los almendreros en flor*, una fiesta a la que está previsto acudan más de 15.000 personas que podrán entrar en contacto con tradiciones vinculadas a la gastronomía, el cultivo y la recolección de las almendras, así como con la artesanía, los deportes autóctonos y la ganadería de la zona.

El origen de estas fiestas se remonta a 1971 y se desarrollan simultáneamente en los cuatro barrios principales de Valsequillo, lo que permite a los visitantes descubrir las diferentes formas de festejar la floración de los almendros a través de una ruta que recorre Tenteniguada, La Barreda, el Casco y Las Vegas.

La organización ha cerrado acuerdos con algunos turoperadores turísticos y ha repartido el programa de las fiestas traducido al inglés y al alemán en los principales hoteles de la zona sur de la Isla. El objetivo es superar los 3.000 visitantes extranjeros que acudieron en 2016 al Día del Turista, y que este



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

año se celebrará el sábado 28 en Tenteniguada, destacó la consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez.

Con este tipo de iniciativas se ofrece a los turistas la oportunidad de vivir una experiencia original durante sus vacaciones y conocer algunas de las tradiciones culturales de Gran Canaria, como *la ordeñá de la teta a la escudilla*, el planchado con carbón, actuaciones de más de 20 grupos folclóricos, visitar un pesebre canario o probar en los ventorrillos los típicos caldos de jaramago, tortillas de carnaval o arroz con leche, celebró Jiménez.

Por su parte, el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, señaló el importante impacto económico que generan las fiestas ya que "el presupuesto de 25.000 euros de la *Ruta de los almendreros en flor* se multiplica por diez" y genera unos beneficios para las empresas del municipio que supera los 250.000 euros.

Otra de las acciones vinculadas a la celebración de estas fiestas es el proyecto de reforestación de almendreros, que ha permitido la plantación de más de 4.000 ejemplares con los que se han mejorado los paisajes tradicionales de Valsequillo y suponen una apuesta para tratar de reflotar la actividad agrícola relacionada con este producto, que forma parte importante de la cultura de Gran Canaria.

RTVC:

TENERIFE SORPRENDE EN MADRID FUSIÓN POR LA VARIEDAD Y CALIDAD DE SUS TAPAS

Los cocineros tinerfeños imparten diariamente cinco talleres gastronómicos dirigidos a diferentes colectivos en los que elaboran tapas con productos 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 productos locales de Tenerife se han convertido en protagonistas del Congreso Madrid Fusión-Saborea, en el que la isla participa como destino invitado.

La creatividad de los siete cocineros tinerfeños que asisten a la cumbre gastronómica más importante del país permite potenciar la calidad y la variedad de unos productos que sorprenden por su calidad, informa el Cabildo de Tenerife en un comunicado.

Los cocineros tinerfeños imparten diariamente cinco talleres gastronómicos dirigidos a diferentes colectivos en los que elaboran tapas con productos de la isla.

En esta segunda jornada el pescado azul, los quesos, el gofio y el plátano de Canarias, el aguacate y la miel son los productos que centran la atención de críticos y prensa especializada que acude al pabellón de Tenerife, uno de los más visitados.

En palabras del presidente del Cabildo, Carlos Alonso, que encabeza la delegación tinerfeña, la cocina tinerfeña "es cosmopolita, múltiple y diversa" y subraya que en esta apuesta por los productos locales conviven un modelo tradicional de preparar los platos junto a unos planteamientos vanguardistas de una nueva generación de cocineros.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, señala que en Tenerife hay cultivos y productos "únicos que son nuestra auténtica fortaleza", y asegura que estar en Madrid Fusión "nos sirve de escaparate para que el mundo conozca nuestro universo de sabores y colores".

ABC CANARIAS:

AROMAS DE ALMENDRAS Y DE FIESTA EN CANARIAS

Almedros en flor en Canarias - **ABCR.L.P.** - [@ABC_Canarias](https://www.instagram.com/ABC_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

Valsequillo, en Gran Canaria, celebra la 'Ruta de los almendreros en flor', una fiesta a la que está previsto acudan más de 15.000 personas que podrán entrar en contacto con tradiciones vinculadas a la gastronomía, el cultivo y la recolección de las almendras, así como con la artesanía, los deportes autóctonos y la ganadería de la zona.

El Cabildo de Gran Canaria y la Asociación Almendra de Gran Canaria esperan que se incremente la producción de este fruto seco tradicional de la isla en 63 toneladas de almendras al año. Actualmente, se ejecuta una plantación de 1.500 unidades que se espera generen 42 kilos anuales por árbol, de los que 10,6 son de grano. En Valsequillo, 4.000 plantas.

Las zonas de desarrollo del almendro en Gran Canaria se ubican en Santa Brígida, Tejeda, San Mateo, San Bartolomé de Tirajana y Valsequillo e Ingenio aunque hay casos de agricultores interesados en Artenara y Agaete.

En el caso de Valsequillo, el origen de estas fiestas se remonta a 1971 y se desarrollan simultáneamente en los cuatro barrios principales del municipio, lo que permite a los visitantes descubrir las diferentes formas de festejar la floración de los almendros a través de una ruta que recorre Tenteniguada, La Barreda, el Casco y Las Vegas.

Con este tipo de iniciativas se ofrece a los canarios y visitantes la oportunidad de vivir una experiencia original durante sus vacaciones y conocer algunas de las tradiciones culturales de Gran Canaria, como 'la ordeñá de la teta a la escudilla', el planchado con carbón, actuaciones de más de 20 grupos folclóricos, visitar un pesebre canario o probar en los ventorrillos los típicos caldos de jaramago, tortillas de carnaval o arroz con leche, apunta la consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez.

Otra de las acciones vinculadas a la celebración de estas fiestas es el proyecto de reforestación de almendreros, que ha permitido la plantación de más de 4.000 ejemplares con los que se han mejorado los paisajes tradicionales de Valsequillo y suponen una apuesta para tratar de reflotar la actividad agrícola relacionada con este producto, que forma parte importante de la cultura de Gran Canaria.



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

EL APURÓN:

ADJUDICAN LOS PRIMEROS 11 HUERTOS MUNICIPALES EN LOS LLANOS

La concejala de Agricultura entregó las parcelas a los beneficiarios de las mismas, que podrán explotarla durante un período máximo de 2 años.



Una instantánea de la entrega oficial de los huertos municipales por parte de la concejalía de Agricultura a los adjudicatarios de las parcelas.

El Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane entregó esta mañana los primeros 11 de los 30 huertos municipales que la corporación ha puesto a disposición de los vecinos interesados en una finca urbana propiedad del consistorio, ubicada en el Camino de Los Choriceros y que cuenta con una superficie de más de 7.300 metros cuadrados.

Durante el acto de entrega, la concejala responsable de Agricultura, Mónica González Rodríguez, recordó que la finalidad de los huertos municipales es la de “ofrecer a los adjudicatarios la posibilidad de explotar los terrenos que se les ceden con el fin de cultivar los mismos en beneficio propio, para producir alimentos sanos y frescos, fundamentalmente frutas, verduras, y hortalizas destinadas al autoconsumo familiar”.

Además, a través de estos huertos desde la concejalía de Agricultura, se pretende promover el contacto con la naturaleza y con las raíces propias de un municipio que, como Los Llanos de Aridane, mantiene una estrecha



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

relación con el sector primario y la agricultura, apostando en este caso por métodos sostenibles de producción y por la conservación del entorno y el mantenimiento de los terrenos destinados a este fin.

Mónica González valoró el hecho de que “en esta primera fase hayamos podido entregar más del 36% del total de espacios disponibles a diferentes vecinos de nuestro municipio” y animó a los interesados “a continuar presentando sus solicitudes en las oficinas de registro para lograr el objetivo de poner en explotación el total de esta finca e, incluso, en el caso de que superemos el cupo máximo de parcelas disponibles, podamos ampliar el proyecto a otros terrenos municipales”.

La concejal afirmó que aunque las peticiones de huertos municipales responden a motivos de diferente naturaleza “no podemos olvidar que los huertos tienen una función social, ya que nacen con el objetivo de facilitar la integración y el sostenimiento de las familias con menos recursos, que tendrán prioridad en el proceso de adjudicación de plazas frente a otros colectivos y a las que los huertos servirán como mecanismo de apoyo a la economía familiar”.

Cada una de las fincas adjudicadas se entregan a los beneficiario de forma temporal por un período inicial de dos años no prorrogables y dotadas son sistemas de riego para el desarrollo de la actividad agrícola, así como de contadores individuales y suministro de agua.

Finalmente, Mónica González adelantó que se está trabajando en el desarrollo de posibles acuerdos con profesionales del sector que, en la medida de lo posible, ofrezcan a los adjudicatarios asesoramiento gratuito sobre los tipos de cultivos, temporalidad de los mismos, técnicas de producción ecológica y aplicación de fertilizantes y plaguicidas naturales.

Requisitos acceso

Entre los requisitos que deben reunir los interesados destacan el ser mayor de edad y con capacidad para realizar labores agrícolas, estar empadronado en el municipio al menos con una antigüedad de 6 meses, no estar en posesión ni el solicitante ni el cónyuge o cualquier otro miembro de la unidad familiar, de otra parcela comprendida en los huertos municipales ni ejercer la actividad agrario o poseer parcelas agrícolas o terrenos de naturaleza rústica que sean aptos para actividades agrícolas.



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

Asimismo, se valorarán con carácter prioritario aquellas solicitudes presentadas por personas que no tengan ingresos, en situación de desempleo y vulnerabilidad social, seguidas de las de familias monoparentales y numerosas, pensionistas y jubilados mayores de 65 años que no lleven a cabo ninguna otra actividad remunerada y el resto de solicitantes.

La ordenanza municipal que regula la explotación de los huertos municipales recoge de forma expresa que los terrenos se destinarán única y exclusivamente al uso familiar, cultivándose sólo especies para el autoconsumo que no podrán ser destinadas a otras finales o comercializados con criterios estrictamente económicos, si bien se admite el intercambio o trueque de productos entre los usuarios de los huertos. La normativa, también recoge un código de buenas prácticas de obligado cumplimiento que garantiza el buen funcionamiento y la convivencia entre los adjudicatarios de las parcelas y un régimen de faltas y sanciones leves y graves, en función de las incidencias detectadas en cada caso y que puede conllevar la pérdida del derecho de explotación de la finca.