



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

VIERNES 27 DE ENERO DE 2017

EL DÍA:

CC PLANTEA 113 ENMIENDAS PARA QUE LA NUEVA COTMAC ACTÚE "CON

CRITERIOS OBJETIVOS"



Fernando Clavijo./Cristóbal García (EFE)

El grupo de CC-PNC en el Parlamento de Canarias ha presentado 113 enmiendas al proyecto de ley del suelo, entre las que propone que el órgano ambiental autonómico que sustituye a la Cotmac actúe "con criterios públicos, objetivos y reglados para garantizar su máximo rigor".

Los nacionalistas, que proponen que la ley pase a denominarse Ley del Suelo y de los Espacios Naturales Protegidos de Canarias, han señalado en un comunicado que sus enmiendas persiguen simplificar las actividades que pueden desarrollarse sobre el suelo desde el respeto a los valores ambientales y territoriales.

CC-PNC plantea que los cabildos y los municipios de Las Palmas de Gran Canaria, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife y Telde puedan optar entre realizar la evaluación ambiental de los instrumentos del planeamiento



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

territorial, o bien firmar un convenio con el Gobierno para que dicha evaluación la haga el órgano autonómico.

En cuanto a los usos complementarios turístico-alojativos en suelo rústico, CC propone que sean los planes insulares de ordenación los que los en su caso los concreten, siempre con un límite máximo de seis camas y 250 metros cuadrados de superficie.

Respecto a los proyectos de interés insular o autonómico, CC defiende que necesitarán un informe previo municipal a la declaración como tales si la iniciativa es privada y que se acentúe su carácter extraordinario, así como que cuando se proyecten para usos turísticos estos no puedan ser alojativos.

En el caso de asentamientos rurales en Fuerteventura, CC plantea que el plan insular pueda declararlos a partir de 20 vecinos y a una distancia respecto al núcleo de hasta 400 metros, en lugar de los 200 metros del régimen general.

¿POR QUÉ LOS TOMATES YA NO SABEN A NADA?



SEDAT SUNA (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

Científicos de varios países han analizado las variedades de tomate que se comercializan actualmente para descubrir por qué esta hortaliza ya no sabe como antes, y, sobre todo, para intentar recuperar un sabor que se ha perdido por la reducción de sus componentes químicos pero que conquistó a casi toda la humanidad.

Y es que el tomate es una hortaliza esencial en la dieta mediterránea -básica para la cocina española-, importante para la dieta humana, pero también una de las hortalizas más cultivadas y consumidas del mundo, tanto fresca como procesada.

La investigación, que se publica hoy en Science, ha sido realizada por científicos de China, Estados Unidos e Israel y cuenta con la participación de investigadores del Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (CSIC-Universidad Politècnica de València).

El objetivo de los investigadores era descubrir por qué en los últimos años el sabor del tomate comercial moderno no tiene nada que ver con el de las variedades tradicionales, y para ello, han realizado un estudio exhaustivo de la química y la genética de su sabor, es decir, "de la suma de las interacciones entre el gusto y el olfato", explica Antonio Granell, coautor del estudio.

Los azúcares y ácidos del tomate son los encargados de activar los receptores del gusto, mientras que un conjunto de compuestos volátiles se encarga de activar los receptores olfativos, y es "precisamente la cantidad y proporción relativa de estos compuestos volátiles lo que es esencial para un buen sabor", precisa Granell.



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

Para comprender y corregir la falta de sabor del tomate, los investigadores han analizado los compuestos químicos de 398 variedades de tomate tradicionales, modernas y silvestres.

Después, para identificar qué compuestos son los que más contribuyen a mejorar el sabor de los tomates, los investigadores han evaluado una selección de estas variedades de tomate en paneles de consumidores.

"Esto nos ha permitido descubrir que las variedades comerciales modernas del tomate contienen cantidades significativamente menores de muchos de los compuestos químicos relacionados con el sabor que otras variedades más antiguas", advierte el investigador del CSIC.

La secuenciación del genoma de estas casi 400 variedades ha permitido identificar los marcadores genéticos que afectan a la mayoría de los compuestos químicos que tienen relación con el sabor del tomate, incluidos azúcares, ácidos y compuestos volátiles.

"En algunos casos, incluso podemos predecir cuál es el gen responsable de la alteración en los niveles de determinados compuestos volátiles y cómo eso afecta al sabor", subraya Granell.

Los resultados del trabajo ayudarán a comprender mejor las bases moleculares y genéticas de las deficiencias de sabor en las variedades comerciales modernas del tomate.

Además, el estudio aporta la información necesaria para recuperar el sabor tradicional de esta hortaliza a través de la cría molecular, concluye el CSIC.



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:

TEGUISE PROMUEVE LA AGRICULTURA, LA GANADERÍA Y LA RESTAURACIÓN LOCAL

Este domingo, 20 de enero, la zona agrícola del Mercadillo acogerá una jornada especial con degustaciones de carne de cabra

Teguse promueve la agricultura, la ganadería y la restauración local

- 29 de enero - Mes de la cabra
- 19 de febrero - Mes de nuestras verduras y aromáticas
- 19 de marzo - Mes del queso
- 23 de abril - Mes de la cebolla
- 21 de mayo - Mes de la papa
- 18 de junio - Mes del grano



El alcalde accidental de Teguse, Miguel Ángel Jiménez, ha presentado en la mañana de este jueves un programa que impulsa el consumo de productos locales y de temporada y que ensalza las bondades de consumir lo fresco, lo cercano y lo ecológico en la red de restaurantes del municipio.

Para lanzar esta iniciativa denominada "Nuestros Sabores", el área de Agricultura y de Mercadillo se han unido para ofrecer al público, una feria temática que una vez al mes tendrá como protagonista a cada uno de los productos locales que gestan y distribuyen los agricultores y ganaderos del municipio de Teguse, como la carne de cabra, las verduras y hierbas aromáticas, el queso, la cebolla, la papa o los granos, con un sello de calidad único en el mercado.



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 objetivo es acercar nuestra cultura, nuestro paisaje y las bondades de nuestro producto local de calidad y fresca a un público cada vez más interesado en el mundo gastronómico y en una alimentación sana", ha manifestado el edil de Agricultura, Agustín Méndez. "Queremos compartir nuestros productos locales a través de la enogastronomía, convirtiéndolos en esos sabores vinculados al territorio", añadió el concejal.

"Además, el Ayuntamiento de Tegui se brindará la oportunidad a todos los que visiten el Mercadillo de Tegui se de compartir experiencias, sabores y conocimientos con profesionales y restauradores del municipio", declaró la concejal de Comercio y Mercadillo, Maripaz Cabrera, durante la presentación.

Uno de los sectores más destacado del municipio es el caprino, y por ese motivo, este domingo 29 de enero, la carne de cabra será el producto estrella que varios restaurantes ofrecerán en la Zona Agrícola del Mercadillo. El restaurante Hespérides de La Villa participará con "Taco de Cherne de Cabra con Ensalada de Verduras Curtidas y Crema de Cilantro", el restaurante Acatife ofrecerá "Ropa Vieja con carne de cabra", y el restaurante Isla Bonita de Costa Tegui se, invitará a una degustación de "Carne de Cabra Estofada con papas nuevas de Los Valles".

LAS BASES DE LAS SUBVENCIONES DEL AGUA DE RIEGO MOVILIZAN

A LOS AGRICULTORES

El sector primario crea una plataforma para demandar al Cabildo que modifique el convenio con el Consorcio de Abastecimiento, "que mata al sector"

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

EL CABILDO DESTINA 66.000 EUROS PARA ARREGLAR MOLINOS

El Cabildo mayorero destinará 66.131 euros para obras de rehabilitación, restauración o conservación y puesta en funcionamiento de 25 molinos tipo Chicago. La institución ya rehabilitó durante el pasado año 47 molinos, que forman parte del paisaje rural del territorio mayorero. LA PROVINCIA

CANARIAS 7:

EL PSC REFUERZA LA 'COTMAC' DE LA LEY DEL SUELO Y CC LA CUALIFICA

Liberado del pacto con Coalición Canaria (CC), el Partido Socialista Canario (PSC) empodera el órgano que, en el Proyecto de la Ley del Suelo, sustituye a la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente (Cotmac), mientras que CC exige que sus miembros sean profesionales.

Todos los grupos, salvo el Partido Popular (PP) y Mixto, enmiendan el nuevo órgano que reemplazará a la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente (Cotmac) cuando entre en vigor el Proyecto de Ley del Suelo.

El Partido Socialista Canario (PSC) le da mayor poder al plantear la emisión de informe en los «planes generales, generales de ordenación, o cualesquiera otros instrumentos se refieran o alteren la ordenación estructural a implantar o existente».

Coalición Canaria (CC) apenas toca el artículo salvo para exigir que, cuando actúe como órgano ambiental, «sus miembros deberán cumplir las exigencias legales de autonomía, especialización y profesionalidad».

Además, «en el caso de que actúe como órgano ambientan de la ordenación estructural de un plan general de ordenación o de sus modificaciones sustanciales, la Administración municipal promotora designará a uno de sus miembros de ese órgano, que deberá cumplir con los requisitos señalados», añade CC.



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 grupo Podemos establece que esta nueva Cotmac emita un informe «único, preceptivo y vinculante» y ahonda en la actuación «supramunicipal y suprainsular».

Nueva Canarias (NC) le suma a este órgano la capacidad para pronunciarse en la «aprobación definitiva de los planes insulares de ordenación y de la ordenación estructural de los planes generales de ordenación».

NC, Podemos y el PSC rescatan para la Administración Autónoma el poder que, según advirtió el Consejo Consultivo, pierde con este proyecto de ley. Esto se refleja, por ejemplo, en las enmiendas que proponen a la regulación de la evaluación ambiental estratégica, especialmente los grupos que dirigen Román Rodríguez e Iñaki Lavandera.

CC introduce la potestad autonómica al tratarse de una evaluación de la «ordenación urbanística estructural» en municipios de «menos de 100.000 habitantes».

EL CABILDO SE COMPROMETE A CONSENSUAR CON EL SECTOR LOS CRITERIOS DEL AGUA AGRÍCOLA

Más de un centenar de agricultores respondieron a la convocatoria de la reunión informativa sobre las nuevas bases de concesión del agua agrícola que finalizó con el acuerdo de que la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca consultará primero al sector y consensuará cualquier cambio en los criterios de otorgamiento de subvenciones.

«Todo está parado» resumió ayer el sector a raíz de la polémica suscitada por la modificación de las bases del agua agrícola que restringía a 365 metros cúbicos de agua la subvención de los agricultores no profesionales. Aparte de respirar más tranquilos y poder seguir regando parras, papas, olivos y frutales, los asistentes a la reunión del miércoles por la noche en Antigua también sentaron las bases de la plataforma que quieren crear para defender sus derechos y el futuro de sus cultivos.



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

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo ha recibido este año un total de 671 solicitudes del agua agrícola, de las cuales la mayoría corresponden a agricultores no profesionales o a tiempo parcial. De esta cifra, 80 son nuevas peticiones, de las cuales solo dos corresponden a agricultores profesionales.

El agua agrícola consiste en que el metro cúbico de agua se reduce de 1,20 céntimos a 0,60 céntimos, en una suerte de medida de apoyo al campo mayorero que la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca complementa vendiendo arboles a precios de coste y otras medidas.

ENSALADAS CON SABOR A FLORES DE COLORES

Las flores de colores llegan a los paladares de los mayoreros. En una finca de Llanos Pelados, Alexis Morales cultiva una docena de variedades comestibles que ya vende en varias tiendas e incluso en hoteles de la Isla. Sirven para decorar ensaladas y otros platos, pero también para aportar sabor.

La creatividad avanza imparable en las cocinas de los restaurantes y los hogares para adaptarse a aquellos paladares que, cada día más exigentes, no se conforman ya con comer lo mismo de siempre todos los días. Y para dar respuesta a esas nuevas demandas van surgiendo innovadoras iniciativas de negocio en el sector primario, en especial en el campo de la agricultura ecológica. Una de ellas es el cultivo de las flores comestibles que acabarán en los platos a la hora de almorzar o a la de cenar, tanto para decorarlos como para darles sabores sin igual. Aunque las flores se pueden usar para una gran variedad de platos diferentes, su uso triunfa sin duda en la preparación de ricas ensaladas.





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 Llanos Pelados, en el municipio de Puerto del Rosario, el agricultor Alexis Morales tiene una finca ecológica que se llama Ecocentro Morales. En ella planta variedades de flores comestibles que, una vez cultivadas y en su máximo esplendor de color y frescor, se cortan para su venta inmediata en el Mercado de las Tradiciones de La Oliva y varias tiendas asociadas que se reparten por la Isla. El negocio va bien y el placer de comer flores *in crescendo* en las mesas majoreras.

«Tenemos una docena de variedades y queremos ampliar a más. Son flores que dan vida al plato y aportan riqueza», explica Alexis Morales. De la capuchina se come tanto la hoja como la flor y «son antibióticos naturales». Además de la capuchina, en la finca cultiva otras que son muy bonitas y populares entre las flores comestibles, como la flor eléctrica, la borraja, la caléndula, la flor de judía, la flor de guisante, la margarita amarilla, la margarita blanca, la flor de romero, etcétera. Cabe destacar que las flores pequeñas, «al ser más concentradas, te aportan un aroma enorme al comerlas», señala el agricultor, quien cuenta con la certificación del Gobierno de Canarias que garantiza el cultivo ecológico de todas sus flores y también de sus verduras.

Sin química. El agricultor ecológico Alexis Morales incide en la importancia de comer solo flores ecológicas, es decir, «que no hayan sido tratadas con química». Además, recuerda que «cualquier flor no se puede comer, hay algunas especies que son venenosas».

Ecocentro Morales es una finca ecológica pequeña en la que, además de flores ecológicas, también se cultivan variedades de verduras utilizando los mismos patrones. Además de en el mercado de La Oliva, también suministran a clientes de primer nivel, entre ellos al hotel Bahía Real de Corralejo, donde utilizan las flores comestibles «para la elaboración de algunas de sus exquisiteces».

Puntos de venta. Los amantes de las experiencias gastronómicas innovadoras pueden saciar su curiosidad en establecimientos del sector hostelero de Fuerteventura, como por ejemplo el restaurante 722, en Lajares, o el restaurante La Jaira, en Puerto del Rosario. En la capital majorera, cualquier particular puede comprar flores comestibles frescas en Ecotienda Siempre Viva, sita en la calle Maestro Falla nº 24.



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

«No se cocinan». Las flores se utilizan sobre todo para ensaladas, pero también para dar sabor o decorar una crema de verduras. Lo normal es utilizarlas frescas, «cocinadas no, porque pierden sus propiedades», explica Morales. Además de para la comida, la flor eléctrica y la de borraja se usan en coctelería; la de borraja tiene «un cierto sabor a pepinillo y se pone dentro del cubito de hielo que se le va a echar a la copa».

RTVC:

VIDEO: EL MEJOR CAFÉ DE ESPAÑA SE HACE EN S/C DE LA PALMA

El diario británico "The Guardian" elogia en un reportaje la calidad del producto orgánico que ofrece una conocida cafetería de la capital palmera.



El mejor café de España se sirve en el Café Don Manuel de Santa Cruz La Palma, según el diario británico The Guardian.

El propietario Rayco Paz afirma que los factores que marcan la excelencia del producto que ofrecen es que "nos preocupamos desde la planta, porque es un café orgánico, hasta la leche, la maquinaria e incluso la taza que le ponemos al cliente".

Rayco Paz atribuye el éxito del café que elaboran a que han tenido muy presente la tradición familiar a la hora de trabajar la tierra: "Mi abuelo nos ha inculcado a la hora de plantar el ser respetuosos con la tierra, e incluso de hacer barbecho, que eso ya ni se ve", asegura.



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 venta de este café también cumple una labor solidaria. “Una gran parte de nuestros ingresos van destinados a las Hacienda Supracafé de Colombia, para ayudar a los agricultores y a las más de 90.000 familias que viven del café en esa pequeña zona del país”.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL CABILDO DE EL HIERRO FINALIZA LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO Y MEJORA DEL EDIFICIO DE LA CENTRAL QUESERA



El Cabildo de El Hierro ha finalizado las obras de mantenimiento y mejora del edificio de la Central Quesera Insular, situada en el polígono industrial de El Majano. El Cabildo ha invertido en los trabajos un total de 80.311 euros.

Las obras han consistido en el acondicionamiento de aceras y la pavimentación en la parcela, unos trabajos que mejoran la salubridad de la fábrica, ya que se evita el levantamiento de polvo que se produce con el tráfico de vehículos, según explica el consejero de Medio Rural y Marino y Recursos Hidráulicos, Juan Pedro Sánchez.

También se ha procedido al vallado de la parcela para una mayor seguridad en las instalaciones, precisa el consejero.

La última fase ha consistido en la reparación y mejora de las fachadas exteriores del edificio debido al mal estado de la misma.



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 edificio es propiedad del Cabildo de El Hierro cedido en uso a la Cooperativa de Ganaderos de El Hierro para instalar la fábrica de quesos.

La Cooperativa es un pieza fundamental en el desarrollo del sector primario en la isla, ya que facilita y garantiza a los ganaderos la venta de sus productos, especialmente la leche y en menor medida la miel.

La Central Quesera procesa un alto porcentaje de la leche producida en la isla. En este último año, se ha constatado el incremento del sector ganadero y la producción de leche ha aumentado de forma muy significativa.

Además, se complementa con otras queserías particulares que enriquecen la oferta insular, tanto para la producción de quesos como de quesadillas.

EL APURÓN:

ASPA PIDE QUE SE COMPENSE A LOS AGRICULTORES DE FUENCALIENTE POR LAS PÉRDIDAS DE AGUA QUE SUFRE EL CANAL

Indican que se están produciendo pérdidas de un 20% del agua en el canal Barlovento – Fuencaliente por su mal estado

La Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA) respalda las reclamaciones de la Comunidad de Riego de Fuencaliente y se ha dirigido al presidente del Consejo Insular de Aguas para demandar que se compense el “agravio” que vienen sufriendo por el mal estado en que se encuentra el canal Barlovento – Fuencaliente, que está registrando pérdidas de un 20% de agua. Además solicitan que se acometan las obras necesarias para evitar en el futuro que continúe este “coladero”.

Esta entidad, que preside Miguel Martín, ha reclamado también la puesta en marcha definitiva de la balsa de La Caldereta, un embalse regulador fundamental para la zona y cuyas deficiencias de construcción han impedido su uso.

Por último y ante el avance del invierno y la incertidumbre que está generando la falta de lluvias entre el sector, el presidente de ASPA también ha solicitado al consejo una reunión extraordinaria de la Mesa de la Sequía



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

para abordar las posibles medidas a adoptar ante otra primavera y verano con escaso nivel de agua para riego.