



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

SABADO 11 DE FEBRERO DE 2017

LA PROVINCIA:

SAN BARTOLOMÉ FORMA A 25 PERSONAS EN PODA DE VIÑEDOS

La acción está incluida en el Plan Formativo del Sector Primario

Un total de veinticinco personas realizaron el curso 'Demostración práctica de poda de la viña', llevado a cabo en una finca del paraje de Manzanilla, en Tunte, casco principal de la Villa de San Bartolomé de Tirajana. La acción está incluida en el Plan Formativo del Sector Primario y desarrollado por la Agencia de Extensión Agraria de Arinaga y la colaboración de Agricultura.

"HAY QUE ESPERAR A LA LEY DEL SUELO PARA ELABORAR UN NUEVO EXPEDIENTE"

El alcalde del municipio turístico, Marco Aurelio Pérez, pide a Política Territorial que redacte otro plan de rehabilitación para el Sur

T. Ll.

MIGUEL HIDALGO DA LOS ÚLTIMOS RETOQUES AL COMPLEJO AGROPECUARIO

El consejero del Sector Primario del Cabildo mantuvo ayer una reunión de trabajo con representantes del Ayuntamiento de Agüimes



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 consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo Sánchez, mantuvo ayer una reunión de trabajo con representantes del Ayuntamiento de Agüimes para informarles de las actuaciones que se están realizando para poner en marcha el Complejo Agropecuario de Los Corralillos.

Durante el encuentro, en la Sala de Juntas del Ayuntamiento, estuvieron presentes el consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo Sánchez, personal técnico de su departamento; el alcalde de Agüimes, Óscar Hernández Suárez; las concejales de Desarrollo Local y Urbanismo; el concejal de Aguas y personal técnico de estas áreas.

El motivo de la reunión era dar a conocer las actuaciones que se están llevando a cabo desde la primera institución insular para desarrollar el proyecto del Complejo Agropecuario, instalaciones importantes para el municipio y para toda la Isla por las buenas expectativas de crecimiento del sector primario, relacionadas con la agricultura y ganadería.

LOS VINOS GRANCANARIOS, A MADRID

El proyecto sobre la cultura del vino en la Isla se presenta en la capital de España ante especialistas del sector, que elogiaron su calidad

El consejero de Cultura del Cabildo, Carlos Ruiz, junto al mastre wine Pedro Ballesteros. LP/DLP

Más de 70 profesionales del sector de la gastronomía y la enología asistieron ayer en Madrid a la presentación del





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

proyecto multidisciplinar 'Los colores del vino', producido por el Cabildo de Gran Canaria con la colaboración de JTI, la Fundación Cajamar y el consejo regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria. Esta presentación es una de las actividades paralelas a la exposición 'Los colores del vino'.

El acto de presentación se celebró en el hotel Siete Islas y fue presentado por el *master wine* Pedro Ballesteros, que explicó las especiales cualidades de los caldos que se producen en la Isla, caracterizados por su alta calidad, ante un aforo compuesto por profesionales de prensa escrita y digital, televisión, críticos gastronómicos, sumilleros y restauradores, entre otros, que llenaron al completo el aforo del salón donde se desarrolló el acto.

Durante la presentación, a la que asistió el consejero de Cultura del Cabildo de Gran Canaria, Carlos Ruiz, se difundió un sugerente vídeo con imágenes de Tato Gonçalves de viñedos y bodegas de las diferentes comarcas de Gran Canaria donde se produce vino. Pedro Ballesteros presentó además a los dos creadores, Cristóbal Guerra y Tato Gonçalves, autores de las obras de la exposición dedicada a la cultura del vino en San Martín.

En este encuentro, que se prolongó durante tres horas, se ofreció un cóctel con productos selectos de la gastronomía grancanaria, con los vinos como productos estrella, que recibieron elogios por parte de profesionales asistentes, a quienes se les entregó ejemplares del libro *Los colores del vino*.

Cabe recordar que la exposición *Los colores del vino. La cultura del vino en Gran Canaria*, comisariada por Franck González, se puede visitar hasta el próximo 19 de febrero en San Martín Centro de Cultura Contemporánea, con entrada libre para todos los públicos, según detalla un comunicado 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

CUIDADO Y EXPLOTACIÓN DE LOS FRUTALES DE LA FINCA DE LA CORONA

El Ayuntamiento de Haría y el Centro Especial de Empleo Grevislan firmaron ayer un convenio

Cuidado y explotación de los frutales de la finca de La Corona

El Ayuntamiento de Haría y el Centro Especial de Empleo Grevislan firmaron ayer un convenio, con una duración de dos años, a través de cual el Ayuntamiento le cederá el cuidado y la explotación de los frutales de la finca agrícola de propiedad municipal ubicada en la zona de La Corona, a excepción de la viña, con el fin de mantener activa la misma, colaborando además en el proyecto de secado de fruta de la entidad. LA PROVINCIA



SEIS ACEITES DE OLIVA MAJOREROS COMPITEN EN EL CONCURSO REGIONAL AGROCANARIAS

Fuerteventura acoge el certamen, donde compiten 16 productos de las Islas

Seis aceites de oliva majoreros compiten en el concurso regional Agrocanarias





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

Un total de 16 producciones del Archipiélago canario compiten en el II Concurso Oficial Agrocanarias 2017 por convertirse en el Mejor Aceite Virgen Extra de Canarias. Participan en esta edición del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en colaboración con los cabildos de Fuerteventura y Gran Canaria, 6 aceites de Fuerteventura, 5 de Tenerife y 5 de Gran Canaria. En los próximos días se conocerá el ganador.

Un panel de diez catadores expertos de las tres islas, presididos por la técnico de la Junta de Andalucía y especialista en análisis sensorial de aceite, Anunciación Carpio, eligieron ayer en la localidad turística de Caleta de Fuste, en el municipio de Antigua, las tres mejores muestras de entre las que participan en el mencionado concurso autonómico.

El director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, indicó que esta cita tiene como objetivo evaluar la calidad de los aceites que se elaboran en Canarias, y fomentar el conocimiento que tienen los consumidores de este producto, con el propósito de aumentar la demanda y su producción.

El responsable del ICCA destacó el aumento de participación en el certamen respecto a la edición del año pasado, con tres participantes más, pese a tratarse de una cosecha en la que fenómenos climatológicos adversos han provocado una reducción de la producción de aceituna en torno al 30% respecto al año anterior. "Esto demuestra el interés creciente de este cultivo en el Archipiélago, cuya superficie están aumentando en todas las islas", añadió Díaz-Flores.

Los participantes en el concurso se corresponden con aceites elaborados en la campaña 2016/2017 de marcas comerciales presentes en el mercado 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

cuentan con el correspondiente registro sanitario y cuyas existencias en almazara son de al menos, 100 litros.

Durante la jornada, los especialistas analizan, mediante el sistema de cata ciega, es decir, sin conocer qué producciones están catando, el frutado en nariz y boca de las muestras, que se sirven en copas azules para que el color de los aceites no influya en las decisiones de los catadores. Se valora también el picor y el gusto amargo de las muestras, que debe recordar a la aceituna; atributos fundamentales en todo aceite de oliva virgen extra de calidad. El grupo de cata se fija también en si existen posibles defectos en los zumos, como olores extraños o sabores desagradables que resulten rancios, avinados o metálicos, entre otros.

Por su parte el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura, Juan Estárico, agradeció a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, haber elegido la isla para la celebración de este evento y se refirió a la calidad de los aceites que se producen en el Archipiélago, "con una gran salida en el mercado como producciones gourmet". También tuvo palabras para " la actitud de los consumidores, cada vez más concienciados sobre la importancia de apostar por el producto canario, lo que ayuda a generar economía y dar vida a las zonas rurales".

La producción con mayor puntuación recibirá la Gran medalla de Oro y la distinción de "Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2016-2017". El aceite que obtenga la segunda mejor puntuación logrará la medalla de Oro, y, la tercera mejor valorada será distinguida con la medalla de Plata. De entre todos los participantes el jurado concederá un premio a la "Mejor Imagen y Presentación", modalidad para la que se valorarán todos los elementos de su etiquetado y el diseño de la propia botella.

El pasado año el mejor aceite fue "Teguerey Arbequina", de la isla.

DIARIO DE AVISOS:

LA GUARDIA CIVIL DENUNCIA LA TENENCIA ILEGAL DE ABEJAS NO AUTÓCTONAS EN LA PALMA



FOTO: EUROPA PRESS / GOBIERNO DE CANARIAS

Agentes del Seprona de la Caldera de Taburiente, en la isla de La Palma, han formulado dos denuncias por infracción tras recibir el aviso de un apicultor que alertó de la probable introducción de abejas reinas de raza distinta a la autóctona desde otras islas.

Más noticias

La Guardia Civil encuentra cinco perros muertos tirados en un barranco de Telde

Con el apoyo del citado apicultor y de otras administraciones, se pudo comprobar la verosimilitud de la denuncia y tras la realización de distintas averiguaciones e inspecciones se consiguió localizar a un apicultor, afincado en Tijarafe.

Éste acababa de recoger unas abejas reinas híbridas, ya fecundadas y de raza distinta a la Abeja Negra Canaria, que le habían sido enviadas en un sobre desde un municipio del norte de Tenerife y que ya tenía colocadas dentro del colmenar, en unas celdas cerradas con unas mallas de plástico 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

impedía el contacto de modo inicial entre las abejas introducidas y las ya existentes.

Como quiera que el apicultor inspeccionado carece de autorización administrativa para la introducción en la isla de especies alóctonas de abejas, los agentes procedieron a la retirada completa de las mismas. Tras ser analizadas por un técnico veterinaria se certificó que se trata de especies híbridas distintas de la raza autóctona negra canaria.

Por estos hechos se procedió a denunciar al expedidor y al destinatario por supuesta infracción a la normativa sobre Sanidad Animal y a la normativa sobre Patrimonio Natural y Biodiversidad.

En Canarias se cuenta con una raza de abejas autóctonas, la Abeja Negra Canaria, que se explota en casi todas las islas del archipiélago y que se caracteriza por su especial adaptación al medio y al óptimo aprovechamiento de nuestras floraciones en la producción de miel.

Al respecto, la Orden de 6 de abril de 2001, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, establece medidas especiales de protección para la conservación, recuperación y selección de la Abeja Negra Canaria y prohíbe la explotación y tenencia, en la isla de La Palma, de otras abejas que no pertenezcan a la raza local de Abeja Negra Canaria, al objeto de salvaguardar la existencia de la citada raza potenciando así su conservación genética.

CANARIAS 7:

HARÍA Y GREVISLAN ACUERDAN RECUPERAR LA FINCA DE LA CORONA

El alcalde de Haría, Marciano Acuña; el concejal de Agricultura, José Pérez Dorta; y la representante del Centro Especial de Empleo Grevislan, Guadalupe Villalba, firmaron ayer un convenio, por dos años, por el que el Ayuntamiento cede el cuidado y la explotación de los frutales de la finca



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

agrícola de propiedad municipal en la zona de La Corona, a excepción de la viña, con el fin de mantener activa la misma.

Dichos trabajos consistirán en el desbroce y eliminación de malas hierbas, plantación de especies, recolección de la fruta y posterior elaboración del secado, para lo que el Centro Especial de Empleo designará a trabajadores con discapacidad de su personal. Con la firma «ayudamos, por una lado, a la inserción laboral y, por otro, contribuimos a la recuperación y explotación de los frutales de la finca», seindicó por José Pérez Dorta.

TOMATERA, PICANTE, ACEITUNA: NUEVE ACEITES PASAN A LA FINAL DEL CONCURSO DE ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA

Nueve aceites compiten por el título del mejor oliva virgen extra de Canarias en el segundo Concurso Oficial Agrocanarias que se celebra en El Castillo. Diez catadores realizaron una primera selección entre 16 aceites canarios, de los cuales seis procedían de Fuerteventura. El ganador se conocerá en unas semanas.

El aceite oliva virgen extra de Canarias está en liza y lo hace en Fuerteventura donde el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha celebrado el segundo Concurso Oficial Agrocanarias 2017. Un total de 16 aceites se presentaron al certamen, de los que nueve han pasado a la final de la que saldrán tres muestras que se enviarán a un laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio de Agricultura para ser analizadas y verificadas, por lo que el fallo se dará a conocer en las próximas semanas.





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 olor del aceite es la primera toma de contacto del equipo de diez catadores expertos que preside Anunciación Carpio, técnico de la Junta de Andalucía y especialista en análisis sensorial de aceite. «El aceite debe oler a limpio, ser intenso y que te recuerde cosas agradables como la tomatera, la almendra pelada, el plátano verde, la manzana verde», detalla Jacob Negrín Carmona, uno de los catadores y también responsable de la almazara que la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo posee en la granja experimental de Pozo Negro.

Luego, y tras neutralizar el paladar con manzana, bizcocho y agua, toca el acercamiento al aceite en boca. «El picante debe guardar un equilibrio con el amargor, de manera que el aceite recuerde a la aceituna», resume el catador mayorero.

Notas de cata del aceite mayorero. En el caso del aceite mayorero virgen extra, de los cuales seis pasaron a la fase semifinal, en general huele y sabe a tomatera, frutos secos y recuerda a aceituna, como señala José Luis González, director técnico del certamen celebrado el jueves y el viernes en El Castillo.

Desde 1995, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo apuesta por la producción de aceite. De hecho, la almazara actual de la granja de Pozo Negro, donde los productores llevan sus aceitunas para el prensado gratuito, se sustituirá por otra que moltura 2.000 kilos por hora frente a los 600 kilos que prensa la actual.

Además de este concurso regional de aceite, el ICCA trasladará a otras islas los certámenes del vino, queso y gofio, según adelanta José Díaz-Flores, su director, en su afán de destacar la calidad frente a la cantidad de determinados productos de Canarias.

El mejor aceite virgen extra de 2016: el Teguerrey Arbequina, de Luis Hernández. Un Teguerrey Arbequina, elaborado por Luis Hernández entre Tuineje y Tiscamanita, fue elegido mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias, en el primer Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Gobierno canario y el Cabildo Insular de Gran Canaria para elegir las mejores



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

producciones del Archipiélago de la campaña 2015-2016. Bajo esta marca su propietario produce aceite de dos variedades de aceituna, picual y arbequina, que obtiene de los más de 2.000 olivos con los que cuenta su explotación, de unos 85.000 metros de extensión y situada en el municipio de Tuineje. Sus productos, que elabora en su propia almazara, pueden adquirirse en las tiendas de los aeropuertos de Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura; en los puntos de venta del Cabildo insular, en establecimientos gourmet de las islas, y en su propia finca, donde realiza visitas guiadas en las que se muestra y explica a los visitantes el sistema de cultivo y elaboración de esta producción. De las cinco almazaras existentes en Fuerteventura, una es de su propiedad.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL ENEMIGO DE LA ABEJA CANARIA EN LA PALMA

El Seprona denuncia a un apicultor de la Isla Bonita por introducir reinas que no eran de la raza autóctona

El enemigo de la abeja canaria en La Palma

Agentes del Seprona de la Caldera de Taburiente, en la isla de La Palma, han formulado dos denuncias por infracción tras recibir el aviso de un apicultor que alertó de la probable introducción de abejas reinas de raza distinta a la autóctona desde otras islas.



Con el apoyo del citado apicultor y de otras administraciones, se pudo comprobar la verosimilitud de la denuncia y, tras la realización de distintas



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

averiguaciones e inspecciones, se consiguió localizar a un apicultor, afincado en Tijarafe.

Este acababa de recoger unas abejas reinas híbridas, ya fecundadas y de raza distinta a la abeja negra canaria, que le habían sido enviadas en un sobre desde un municipio del norte de Tenerife y que ya tenía colocadas dentro del colmenar, en unas celdas cerradas con unas mallas de plástico que impedía el contacto de modo inicial entre las abejas introducidas y las ya existentes.

Como quiera que el apicultor inspeccionado carece de autorización administrativa para la introducción en la Isla de especies alóctonas de abejas, los agentes procedieron a la retirada completa de las mismas. Tras ser analizadas por un técnico veterinario, se certificó que se trata de especies híbridas distintas de la raza autóctona negra canaria.

Por estos hechos, se procedió a denunciar al expedidor y al destinatario por supuesta infracción a la normativa sobre Sanidad Animal y a la normativa sobre Patrimonio Natural y Biodiversidad.

En Canarias se cuenta con una raza de abejas autóctonas, la abeja negra canaria, que se explota en casi todas las islas del Archipiélago y que se caracteriza por su especial adaptación al medio y al óptimo aprovechamiento de nuestras floraciones en la producción de miel.

Al respecto, la Orden de 6 de abril de 2001, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, establece medidas especiales de protección para la conservación, recuperación y selección de la Abeja Negra Canaria y prohíbe la explotación y tenencia en La Palma de otras abejas que no pertenezcan a la raza local de abeja negra canaria, al objeto de salvaguardar la existencia de la citada raza potenciando así su conservación genética.



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

UNA INVESTIGACIÓN BUSCA LA 'HUELLA DACTILAR' DEL VINO

TINERFEÑO

El Cabildo invierte 550.000 euros en el desarrollo de este proyecto, para evitar los fraudes, a cargo del Instituto Volcanológico

Ylenia Lorenzo

Una investigación busca la 'huella dactilar' del vino tinerfeño



El Instituto Volcanológico de Canarias (Involcan) iniciará una investigación para evitar fraudes en el sector vinícola de la Isla. Se trata del desarrollo de una *huella dactilar* de los caldos que permita identificar la uva de Tenerife y, por tanto, diferenciarla de la foránea con el objetivo de que el consumidor sepa en todo momento la procedencia de lo que está bebiendo. Según explica el consejero insular de Innovación, Antonio García Marichal, el Cabildo destinará en este ejercicio 550.000 euros para desarrollar este proyecto.

Aunque este estudio comienza a andar ahora, especifica que fue en 2016 cuando el Instituto Tecnológico y de Energías Renovables (ITER) -otra entidad dependiente de la Institución tinerfeña- consiguió, a través de un programa de financiación nacional, la maquinaria necesaria para poder llevar a cabo esta iniciativa. Consiste en un detector de isótopos de estroncio, que permite la "caracterización del terreno volcánico" y a partir de ahí "saber la procedencia de la uva que forma nuestros vinos".

"Al igual que Involcan analiza los suelos para la sismicidad, por ejemplo, ha visto la posibilidad de que con esta herramienta se puede analizar y aplicar la



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

tecnología a la detección de la *huella dactilar* de los vinos", una identificación que también se está desarrollando, por ejemplo, en Murcia.

García Marichal señala que con esta investigación se pretende conocer las particularidades del territorio, ya que tiene una vinculación directa con el tipo de fruto que se genera en la Isla. De este modo, y "con la idea de evitar fraudes, se puede saber si la uva que se está utilizando es de la Isla o importada". Menciona que el vino tiene unas determinaciones "organolépticas especiales en función del lugar donde crece la parra" y subraya que, por tanto, la finalidad es caracterizar el caldo a partir del viñedo.

Al lograr relacionar la producción con el terreno, el responsable insular destaca que se podrá identificar la procedencia del vino y así impedir que se consuma de importación sin que el propio comprador lo sepa. "Lo importante es que se conozca que es de fuera y que no se comercialice como vino de Tenerife", puntualizó.

El presupuesto para llevar a cabo esta investigación fue aprobado en el último pleno de la Institución, celebrado el pasado viernes día 3, y García Marichal apunta que ahora toca realizar la transferencia de los fondos necesarios al ITER, del que depende Involcan, para iniciar los trabajos de investigación, por lo que no avanzó la fecha sobre cuándo podrá comenzar a aplicarse esta herramienta de detección.



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:

EL COMPLEJO AGROPECUARIO DE AGÜIMES SERÁ LA REFERENCIA CANARIA PARA LAS EXPORTACIONES GANADERAS Y AGRÍCOLAS

El consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria espera que las instalaciones puedan estar en funcionamiento próximamente y asegura que servirá para dar un paso más hacia la soberanía alimentaria en las islas

Hasta 20 empresas de diferentes actividades han solicitado implantarse en la zona de Los Corralillos, donde estará ubicada junto con la fábrica de mezclas de alimentos para ganadería, el centro de recría de baifos y las parcelas para el pastoreo.



Reunión entre el consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo Sánchez con representantes del Ayuntamiento de Agüimes

El consejero del Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo Sánchez, ha mantenido una reunión de trabajo con representantes del Ayuntamiento de Agüimes para informarles de las actuaciones que se están realizando para poner en marcha el Complejo Agropecuario de Los Corralillos

El pasado jueves 9 de febrero, se celebró en la Sala de Juntas del Ayuntamiento de Agüimes una reunión de trabajo en la que estuvieron presentes el consejero del Sector Primario del Cabildo 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

Miguel Hidalgo Sánchez, personal técnico de su departamento; el alcalde de Agüimes, Óscar Hernández Suárez; las concejales de Desarrollo Local y Urbanismo; el concejal de Aguas y personal técnico de estas áreas municipales.

El motivo de esta reunión era dar a conocer las actuaciones que se están llevando a cabo desde la primera institución insular para desarrollar el proyecto del Complejo Agropecuario de Los Corralillos, instalaciones importantes para el municipio de Agüimes, donde unas 20 empresas de diferentes actividades han solicitado implantarse en la zona.

El Plan Especial Territorial Agropecuario, que estaba pendiente de la aprobación por la COTMAC, se encuentra en los últimos pasos del proceso para que pueda aplicarse, lo que beneficiará al sector ganadero y agrícola de la isla.

El Complejo Agropecuario que estará ubicado en Corralillos, en terrenos la mayor parte de titularidad pública, se convertirá en una referencia en el archipiélago canario en cuanto a explotaciones ganaderas y agrícolas.

Con la puesta en marcha de estas amplias instalaciones se avanza hacia la Soberanía Alimentaria de Gran Canaria, uno de los grandes objetivos del actual Grupo de Gobierno del Cabildo de Gran Canaria, ya que en este Complejo se encuentra la fábrica de mezclas de alimentos para ganadería, el centro de crías de baifos y parcelas para el pastoreo.

LA GUARDIA CIVIL DENUNCIA A UN APICULTOR DE TIJARAFE POR TENENCIA DE ABEJAS NO AUTÓCTONAS

Había recibido en un sobre ejemplares de otra raza distinta a la abeja negra canaria procedentes del norte de Tenerife.

Agentes de la Guardia Civil pertenecientes al Destacamento de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de la Caldera de Taburiente procedieron a formular dos denuncias administrativas por infracción a la normativa sobre Sanidad Animal y Patrimonio Natural y Biodiversidad. Los agentes recibieron el aviso



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 un apicultor que alertó de la probable introducción de abejas reinas de raza distinta a la autóctona desde otras islas hasta La Palma, según informa el instituto armado en nota de prensa.

Explican que “con el apoyo indispensable del citado apicultor y de otras administraciones, se pudo comprobar la verosimilitud de la comunicación y tras la realización de distintas averiguaciones e inspecciones se consiguió localizar a un apicultor, afincado en Tijarafe”. “El apicultor acababa de recoger unas abejas reinas híbridas, ya fecundadas y de raza distinta a la Abeja Negra Canaria, que le habían sido enviadas en un sobre desde un municipio del norte de Tenerife y que ya tenía colocadas dentro del colmenar, en unas celdas cerradas con unas mallas de plástico que impedía el contacto de modo inicial entre las abejas introducidas y las ya existentes”, detallan.

“Como el apicultor inspeccionado carece de autorización administrativa para la introducción en la Isla de especies alóctonas de abejas, los agentes procedieron a la retirada completa de las mismas”, señalan.

Tras ser analizadas por un técnico veterinaria se certificó que se trata de especies híbridas distintas de la raza autóctona negra canaria. Por estos hechos se procede a denunciar al expedidor y al destinatario por “supuesta infracción a la normativa sobre Sanidad Animal y a la normativa sobre Patrimonio Natural y Biodiversidad”.

Recuerdan que “en Canarias se cuenta con una raza de abejas autóctonas, la Abeja Negra Canaria, que se explota en casi todas las islas del Archipiélago y que se caracteriza por su especial adaptación al medio y al óptimo aprovechamiento de nuestras floraciones en la producción de miel”. Al respecto, la Orden de 6 de abril de 2001, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, establece medidas especiales de protección para la conservación, recuperación y selección de la Abeja Negra Canaria y prohíbe la explotación y tenencia, en La Palma, de otras abejas que no pertenezcan a la raza local de Abeja Negra Canaria, al objeto de salvaguardar la existencia de la citada raza potenciando así su conservación genética.



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 CUBRE CON FONDOS PROPIOS LAS PARTIDAS PENDIENTES DEL PSOEI DE 2014

La Consejería de Agricultura regional destinará más de siete millones de euros a varias actuaciones relacionadas con el sector primario local.



El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo (d), saluda al consejero de Agricultura, Narvay Quintero (i). EFE/Ángel Medina G.

La Consejería de Agricultura regional ha publicado la orden por la que se cubren con fondos propios del Gobierno canario y de forma completa las cantidades pendientes de abonar de la ficha adicional del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) de 2014.

Según ha informado la Consejería en un comunicado, el cierre de este año para todos los sectores será posible tras ampliar la dotación presupuestaria propia destinada a estas líneas de ayuda en 3.169.144,24 euros.

En total, la Consejería destinará 7.169.144,24 euros a la comercialización local de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos; la ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos denominación de origen protegida, a la transformación y embotellado, y a la mejora de competitividad en la comercialización exterior de los caldos.

Además, se cubrirán medidas de apoyo a la producción animal como la



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

producción de lácteos elaborados con leche de cabra y oveja; pollos de engorde; miel; y a la producción local de huevos de gallina.

Según ha explicado el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, "cumplimos así con uno de los compromisos que alcanzamos con los sectores afectados y ahora esperamos que el Gobierno de España abone las partidas acordadas para empezar a convocar las ayudas correspondientes a 2015".

MADRID SOSPECHA QUE LA POLILLA GUATEMALTECA HAYA ENTRADO EN GALICIA DESDE CANARIAS

El Ministerio contempla la hipótesis de que la 'Tecia solanivora' se introdujera en esa región peninsular a través de una partida llevada por un particular desde las islas

La plaga se detectó en Canarias en 1999 y aún no se ha erradicado, lo que fuerza que la exportación comercial del tubérculo esté prohibida desde el archipiélago .



Papa de consumo dañada por la polilla guatemalteca

MÁS INFO

- La polilla guatemalteca obliga a extremar las precauciones en la recogida de papas
- La cámara para limpiar la papa de polilla se ubicará en Mercatenerife



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

- Agricultores y técnicos en La Palma tendrán formación en el control de la polilla guatemalteca

- **ETIQUETAS:** Madrid, sospecha, polilla guatemalteca, Galicia, Canarias, papa, plaga, patata, tubérculo

La introducción en Galicia de papa procedente de Canarias "de forma irregular" es una de las hipótesis que maneja el Ministerio de Agricultura como origen de la plaga de polilla guatemalteca (*Tecia solanivora*) en esa región.

Según han explicado fuentes del Ministerio de Agricultura a Europa Press, en el marco de las investigaciones que se han realizado sobre la entrada de la polilla guatemalteca en Galicia, una de las hipótesis es que llegase procedente de Canarias, el primer lugar afectado en España, con presencia en las islas desde 1999.

Pero "no ha sido a través de una operación comercial", ya que desde la comunidad canaria "no se permite enviar papa a la Península por la existencia de la plaga". Por ello, "cabe la posibilidad de que algún particular trajera (a Galicia) una pequeña cantidad de manera irregular para uso propio". Con todo, "es importante señalar que se trata de una hipótesis y no de un hecho comprobado".

La primera vez que se detectó la polilla guatemalteca en Galicia fue en 2015, en los municipios coruñeses de Neda, Ferrol y Narón. Hasta la fecha se ha extendido a un total de 31 municipios en Ferrolterra y la Mariña Lucense, en cosechas de autoconsumo.

Sobre las previsiones de cómo puede afectar la plaga de la papa en los próximos meses a Galicia, el Ministerio de Agricultura subrayó que "dependerá de la concienciación de los productores y de la correcta aplicación de las medidas oficiales establecidas".



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

DIECISÉIS ACEITES VIRGEN EXTRA CANARIOS COMPITEN PARA SER EL MEJOR DEL ARCHIPIÉLAGO

Un panel de diez catadores expertos de Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife, presididos por la técnico de la Junta de Andalucía y especialista en análisis sensorial del producto, Anunciación Carpio, eligen las tres mejores muestras .



Cata de aceites.

Un total de 16 aceites virgen extra canarios compiten en el II Concurso Oficial Agrocanarias 2017 por convertirse en el Mejor Aceite Virgen Extra de Canarias, ha informado la Consejería de Agricultura.

Participan en esta edición del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en colaboración con los cabildos de Fuerteventura y Gran Canaria, 6 aceites de Fuerteventura, 5 de Tenerife y 5 de Gran Canaria.

Un panel de diez catadores expertos de las tres islas, presididos por la técnico de la Junta de Andalucía y especialista en análisis sensorial de aceite, Anunciación Carpio, eligen en el Hotel Castillo Barceló Beach Resort, en Fuerteventura, las tres mejores muestras de entre las que participan en el concurso.

El director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores, indica en un comunicado que esta cita tiene como objetivo evaluar la calidad de los aceites que se elaboran en Canarias, y fomentar el conocimiento 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

tienen los consumidores de este producto, con el propósito de aumentar la demanda y su producción.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

UN TOTAL DE 16 ACEITES CANARIOS OPTAN AL PREMIO DE MEJOR PRODUCCIÓN VIRGEN EXTRA DE CANARIAS



Un total de 16 producciones del Archipiélago compiten en el II Concurso Oficial Agrocanarias 2017 por convertirse en el Mejor Aceite Virgen Extra de Canarias. Participan en esta edición del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias en colaboración con los cabildos de Fuerteventura y Gran Canaria, 6 aceites de Fuerteventura, 5 de Tenerife y 5 de Gran Canaria.

Un panel de diez catadores expertos de las tres islas, presididos por la técnico de la Junta de Andalucía y especialista en análisis sensorial de aceite, Anunciación Carpio, eligen hoy en el Hotel Castillo Barceló Beach Resort, en Fuerteventura, las tres mejores muestras de entre las que participan en el concurso.

El director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores, indicó que esta cita tiene como objetivo evaluar la calidad de los aceites que se elaboran en Canarias, y fomentar el conocimiento que tienen los



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

consumidores de este producto, con el propósito de aumentar la demanda y su producción.

El responsable del ICCA destacó el aumento de participación en el certamen respecto a la edición del año pasado, con tres participantes más, pese a tratarse de una cosecha en la que fenómenos climatológicos adversos han provocado una reducción de la producción de aceituna en torno al 30% respecto al año anterior. “Esto demuestra el interés creciente de este cultivo en el Archipiélago, cuya superficie están aumentando en todas las islas”, añadió Díaz-Flores.

Por su parte el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura, Juan Estárico, agradeció a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, haber elegido la isla para la celebración de este evento y se refirió a la calidad de los aceites que se producen en el Archipiélago, “con una gran salida en el mercado como producciones gourmet”, y a la actitud de los consumidores, “cada vez más concienciados sobre la importancia de apostar por el producto canario, lo que ayuda a generar economía y dar vida a las zonas rurales”.

Los participantes en el concurso se corresponden con aceites de la campaña 2016/2017 de marcas comerciales presentes en el mercado que cuentan con el correspondiente registro sanitario y cuyas existencias en almazara son de al menos, 100 litros.

Durante la jornada, los especialistas analizan, mediante el sistema de cata ciega, es decir, sin conocer qué producciones están catando, el frutado en nariz y boca de las muestras, que se sirven en copas azules para que el color de los aceites no influya en las decisiones de los catadores. Se valora también el picor y el gusto amargo de las muestras, que debe recordar a la aceituna; atributos fundamentales en todo aceite de oliva virgen extra de calidad. El grupo de cata se fija también en si existen posibles defectos en los zumos, como olores extraños o sabores desagradables que resulten rancios, avinados o metálicos, entre otros.



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 producción con mayor puntuación recibirá la Gran medalla de Oro y la distinción de "Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2016-2017". El aceite que obtenga la segunda mejor puntuación logrará la medalla de Oro, y, la tercera mejor valorada será distinguida con la medalla de Plata. De entre todos los participantes el jurado concederá un premio a la "Mejor Imagen y Presentación", modalidad para la que se valorarán todos los elementos de su etiquetado y el diseño de la propia botella.

Los premiados de la presente edición se darán a conocer en unas semanas, ya que las muestras distinguidas se remitirán al laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio para ser analizadas y verificar que se trata de aceites de oliva virgen extra.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente los galardonados y los promocionará en los eventos que organice a lo largo del año y llevará a cabo campañas de fomento y promoción, con el fin de incrementar la presencia de los aceites ganadores en establecimientos hoteleros y de restauración del Archipiélago.

Virgen extra

Un aceite calificado como "virgen extra" es un aceite de máxima calidad, ya que en él las propiedades organolépticas y nutricionales de las aceitunas permanecen completamente intactas al obtenerse directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libre de defectos. De ahí que aporte un sabor intenso y un aroma inconfundible. Respecto a su grado de acidez éste no puede sobrepasar los 0,8 grados. La mediana de defectos ha de ser igual a 0 y la mediana de frutado mayor de 0.

Cultivo en crecimiento

Actualmente elaboran aceite de oliva virgen extra 18 almazaras, 9 en Gran Canaria, cinco en Fuerteventura y cuatro en Tenerife. En Canarias hay registradas unos 300 hectáreas dedicadas a esta cultivo, que producen entre 2 y 3 millones de kilos de aceituna y unos 200.000 litros de 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

Mejor aceite 2015/16

"Teguerey Arbequina", elaborado por Luis Hernández, en Fuerteventura, fue elegido Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias, en el I Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Gobierno canario y el Cabildo Insular de Gran Canaria para elegir las mejores producciones del Archipiélago de la campaña 2015-2016.

Bajo esta marca su propietario produce aceite de dos variedades de aceituna, Picual y Arbequina, que obtiene de los más de 2.000 olivos con los que cuenta su explotación, de unos 85.000 metros de extensión y situada en Tuineje. Sus productos, que elabora en su propia almazara, pueden adquirirse en las tiendas de los aeropuertos de Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura; en los puntos de venta del Cabildo insular, en establecimientos gourmet de las islas, y en su propia finca, donde realiza visitas guiadas en las que se muestra y explica a los visitantes el sistema de cultivo y elaboración de esta producción.

VEINTICINCO PERSONAS SE FORMAN EN PODA DE VIÑEDOS, EN SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA



Un total de veinticinco personas realizaron el curso 'Demostración práctica de poda de la viña', llevado a cabo en una finca del paraje de Manzanilla, en Tunte, casco principal de la Villa de San Bartolomé de Tirajana. La acción está



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

incluida en el Plan Formativo del Sector Primario y desarrollado por la Agencia de Extensión Agraria de Arinaga y la colaboración de la Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana. Esta intervención educativa se hizo coincidir en el programa de actos de la Feria del Agricultor, asociada en fechas al Almendro en Flor. El formador de este curso fue Miguel Rodríguez Marrero, profesor de la Escuela de Capacitación Agraria de Arucas.

La profundidad y profusión de los asuntos tratados en este curso trajo consigo un interés máximo de los participantes, que se vieron favorecidos por el acompañamiento del buen clima durante las cuatro horas lectivas de la formación. El concejal de Agricultura y Ganadería del gobierno tirajanero, José Carlos Álamo Ojeda, también estuvo en varios momentos del curso llevado a cabo por el personal encargado de la formación.

En los contenidos de este curso intensivo se puso énfasis sobre la desinfección de herramientas de podar y protección de cortes, identificación de formaciones vegetativas y fructíferas de la viña y los distintos estados fenológicos, poda de formación, poda de fructificación y renovación, épocas de poda y poda en verde.

Tanto los alumnos participantes como el profesor ponente y la directora de la actividad, Carmen Brito Alayón, mostraron su satisfacción por las habilidades de los participantes y el aprovechamiento en el mismo.

EL APURÓN:

COMIENZA EL REPARTO DE CONTENEDORES PARA LA SEPARACIÓN DE BIORRESIDUOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE EL PASO Y LOS LLANOS

Restaurantes y comercios de ambos municipios empiezan a separar su materia orgánica con el contenedor marrón.



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



Establecimiento con contenedor de biorresiduos.

El Consorcio de Servicios de La Palma ha iniciado la entrega de los contenedores específicos para la separación de sus residuos de materia orgánica a los establecimientos de restauración de El Paso y Los Llanos de Aridane.

Los denominados Horecas (Hoteles, restaurantes y catering) se incorporan así a la campaña de separación de biorresiduos, iniciada en 2015 en El Paso y Hotel La Palma & Teneguía Princess y el pasado diciembre en el municipio de Los Llanos de Aridane.

En total, en torno a 30 establecimientos se sumarán a la recogida selectiva de materia orgánica en esta fase, contribuyendo así al aprovechamiento de estos residuos para la elaboración de compost, material de primera calidad que sirve como abono natural.

El gerente del Consorcio de Servicios de La Palma, Álvaro Duque, destaca que “bares, cafeterías y restaurantes, entre otros establecimientos, son grandes generadores de biorresiduos, por lo que es importante que lleven a cabo una adecuada separación de sus residuos para garantizar el cumplimiento de la regulación vigente y contribuir al cumplimiento de los objetivos marcados”.



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 ello, se entregan cubos de 7 o 10 litros o contenedores de 120 litros a los establecimientos de restauración, según sus necesidades específicas. Los Horecas deberán depositar en ellos a partir de ahora sus residuos orgánicos, siempre que no excedan los 20 kilos de residuos de origen animal.

BOLETINES OFICIALES 11.02.17

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE **Ayudas**

- Real Decreto 70/2017, de 10 de febrero, por el que establece la concesión de una ayuda excepcional de adaptación al sector productor vacuno de leche, y se modifica el Real Decreto 1075/2014, de 19 de diciembre, sobre la aplicación a partir de 2015 de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería y otros regímenes de ayuda, así como sobre la gestión y control de los pagos directos y de los pagos al desarrollo rural.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/02/11/pdfs/BOE-A-2017-1370.pdf>