



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 24 DE FEBRERO DE 2017

EL DÍA:

COMIENZAN A USAR ABONO NATURAL ELABORADO CON BIORRESIDUOS



El Vivero de Flora Autóctona del Cabildo de La Palma comenzará a emplear como abono natural el compost elaborado en la Isla a partir de los biorresiduos separados en el contenedor marrón.

El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, y el consejero insular de Medio Ambiente, Juan Manuel González, han hecho entrega hoy de una partida de compost elaborado en el Complejo Ambiental de Los Morenos al responsable técnico del Vivero de Flora Autóctona, Félix Medina, en un acto en el que también ha estado el alcalde de Puntallana, José Adrián Hernández.

Pestana ha destacado la importancia que tiene la colaboración de los ciudadanos y los establecimientos de restauración que ha posibilitado "la creación de este compost de primera calidad, de manera que ahora pueda ser empleado para cultivos, huertos y jardines", así como la implicación de 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

técnicos del Servicio de Residuos "que llevan a cabo todo el proceso de elaboración de este abono natural".

Por su parte, el consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel González, destaca que "por primera vez contamos en La Palma con un compost elaborado a partir de los residuos orgánicos separados por los palmeros, lo que conlleva varios beneficios como la posibilidad de utilizar un producto de la Isla, sin necesidad de importarlo, reduciendo los costes y propiciando la creación de empleo local".

El consejero ha subrayado "la implicación del personal del Servicio de Residuos y de los técnicos que trabajan en el Complejo Ambiental de Los Morenos en el tratamiento adecuado de los biorresiduos para posibilitar su posterior reutilización".

La acción se enmarca dentro de la campaña "Cinco cubitos tienes ahora", impulsada por el Cabildo y el Consorcio de Servicios de La Palma junto a los ayuntamientos de El Paso y Los Llanos de Aridane, cuyo principal objetivo es fomentar la concienciación e implicación de ciudadanos y comercios generadores de biorresiduos en la separación de los mismos para facilitar un mejor tratamiento y la elaboración de un abono natural de calidad que revierta en beneficio de la Isla.

EL ICCA OFRECE FORMACIÓN EN ETIQUETADO DE VINOS

Técnicos de la denominaciones de origen Islas Canarias e Ycoden Daute Isora han participado en las Jornadas de Formación sobre Etiquetado de Vinos que han impartido técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria



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

(ICCA) y que estaban destinadas, principalmente, a técnicos tanto de los consejos reguladores de vinos, de oficinas de extensión agraria, de distintas administraciones implicadas, así como a empresas de consultoría y asesoría en materia agroalimentaria. El objetivo de estas jornadas era informar y formar a los asistentes sobre el correcto etiquetado de los vinos, tanto de los vinos con DO como los que carecen de esta figura de calidad, así como del resto de obligaciones que se han de cumplir en el sector vitivinícola. Destacó la ponencia impartida por Juan Manuel Méndez, jefe del Servicio de Inspección, Laboratorio e Informes del ICCA, sobre la uva de importación en la vinificación, así como los usos permitidos de la misma en Canarias. A juicio de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO), que además de ser el Órgano de Gestión de la DO Islas Canarias engloba a viticultores y bodegueros de todo el Archipiélago, "es de suma importancia que los profesionales y técnicos del sector vitivinícola amplíen su formación sobre el etiquetado de vinos, ya que en el mismo no solo se debe tener en cuenta elementos de carácter obligatorio que se aplican a todos los alimentos dentro la legislación alimentaria de carácter general, sino que también hay que aplicar la específica para productos vitivinícolas".

SESENTA RESTAURANTES Y BARES SE SUMAN A UNA CAMPAÑA DE RECICLAJE

Los concejales de Servicios Municipales y de Comercio de Los Realejos, Domingo García y Adolfo González; el gerente de Realserv, Ricardo Ramírez, y la especialista en gestión de residuos de Ecoembes, Tinixara Mesa, presentaron ayer la campaña "Reciclamos dentro", una iniciativa piloto con 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

que la administración local facilita a 60 restaurantes, bares y cafeterías de las cinco zonas comerciales abiertas del municipio el reciclaje de envases ligeros.

La representante de Ecoembes explicó que "previamente se realizó una ronda de visitas puerta a puerta a los diferentes establecimientos realejeros de este tipo para detallarles el proyecto y valorar las necesidades particulares de cada uno de ellos, ofreciéndoles la posibilidad de elegir entre diferentes tipos de recipientes adaptados de 90, 120, 240 o 360 litros de capacidad, según el volumen de desechos del negocio".

La iniciativa ofrece papeleras de menor capacidad destinadas principalmente a los clientes de los bares y restaurantes, que podrán depositar directamente sus desechos de manera selectiva en estos recipientes, una novedad en la práctica del reciclaje en el propio punto de consumo.

LA OMC DECLARA ILEGAL EL VETO DE RUSIA A LAS IMPORTACIONES DE CARNE DE CERDO DE LA UE

La Organización Mundial de Comercio (OMC) ha declarado ilegal el veto de Rusia a las importaciones de cerdos, carne de cerdo y otros productos porcinos procedentes de la Unión Europea, impuesto en enero de 2014 por el brote de peste porcina africana en áreas del bloque comunitario cercanos a la frontera con Bielorrusia. El panel de la OMC ha concluido que las medidas adoptadas por Moscú "no están basadas en estándares internacionales relevantes" y "violan las normas del acuerdo de la OMC sobre la aplicación 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

medidas sanitarias y fitosanitarias", según ha informado este jueves la Comisión Europea.

El comisario de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, ha celebrado la sentencia y ha subrayado que "envía una fuerte señal a Rusia sobre su obligación de respetar los estándares internacionales y el principio de regionalización".

"Esta sentencia confirma que la carne de cerdo europea es segura y cumple los estándares internacionales", ha manifestado.

El organismo multilateral ha recordado el derecho de los países de determinar un nivel apropiado de protección sanitaria y de restringir las importaciones sobre la base de dudas sanitarias mientras responden a riesgos reales. No obstante, ha concretado que esto no incluye productos procedentes de áreas libres de enfermedades.

De esta forma, Bruselas afirma que Moscú debe ahora retirar sus medidas "injustificadas" y permitir a las compañías europeas la reanudación de sus actividades. No obstante, el Ejecutivo comunitario ha recordado que la mayoría de los productos seguirán sufriendo restricciones debido al veto de Moscú a productos agroalimentarios europeos de agosto de 2014.

La sentencia de este jueves, sin embargo, permite reanudar las relaciones comerciales de los productos que no están incluidos en el veto de agosto, como grasa de cerdo, despojos o animales vivos para reproducción.



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 OFRECE 166 CURSOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA PARA 5.000 PERSONAS

El plan de formación tiene un presupuesto de 110.000 euros y se importe en toda la Isla

Jesús Montesdeoca

El Cabildo de Gran Canaria ofrecerá durante este año un total de 166 cursos gratuitos de agricultura, ganadería, pesca o manipulación de productos fitosanitarios, en los que podrán participar más de 5.000 alumnos, tanto profesionales del sector primario como personas interesadas en incorporarse a las labores del campo o la mar.

El plan de formación, presentado ayer por el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, tiene un presupuesto de 110.000 euros e incluye cursos y charlas en los 21 municipios de la Isla. El pasado año se realizaron 147 cursos y asistieron más de 4.000 alumnos, con un porcentaje bajo de abandonos.

Los cursos serán impartidos por 30 técnicos insulares y prestarán especial atención a la formación práctica. Por áreas, 68 serán de agricultura, 37 de ganadería, 4 de pesca y acuicultura, 9 especializados, 27 de manipulación de productos fitosanitarios, 21 de marketing y gestión empresarial, y 9 de producción ecológica. Todos ellos están homologados por el Gobierno de Canarias.



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

Demandas

Hidalgo explicó que la principal demanda de las asociaciones del sector primario son estos cursos de formación, cuyas plazas se cubren año a año. A este plan se suman los programas educativos *Conoce la Granja y Huertos Escolares*, prácticas de empresas, proyectos de fin de máster y la iniciativa *Inserta* para jóvenes.

"Podar viñas, elaborar frutas desecadas, hacer cerveza artesanal, catar vinos, cultivar plantas medicinales o hacer compost" es parte de la amplia variedad de la oferta formativa, a la que los interesados pueden inscribirse a través de un formulario en la página web [sectorprimario.grancanaria.com.](http://sectorprimario.grancanaria.com), también presentada ayer por Hidalgo.

Una de las novedades del plan son los cursos en las queserías, a las que un técnico experto acudirá para instruir *in situ* a los productores de forma personalizada en cuestiones como el manejo de la materia prima, el salado, el cuajado y la maduración. Además, desempleados y personas en situación de exclusión social podrán acceder a los cursos especiales en colaboración con Asaja y la Red Solidaria.

SE CONVOCA EL CONCURSO DE RECETAS CON COCHINO CANARIO

El Ayuntamiento de Agüimes, en el marco de las VI Jornadas gastronómicas del cochino negro canario, convoca el I Concurso gastronómico "Receta revelación cochino negro canario". Podrán participar todos los restauradores que se inscriban en la categoría de profesionales y el máximo de aspirantes es de 30. El plazo para participar está abierto hasta las 14.00 horas del martes 14 de marzo.



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 HOYA DE LOS CERCADILLOS SIGUE DEDICADA A HUERTOS

El Ayuntamiento de Agüimes ha decidido renovar el convenio para el arrendamiento de una finca sita en Hoya de los Cercadillos, con una superficie de 5.433 metros cuadrados, con la finalidad exclusiva para aprovechamiento y uso agrícola-ganadero. Está orientado a las personas con escasos recursos y en los últimos cuatro años 100 familias han participado en esta iniciativa.

EL CABILDO OFERTA CURSOS GRATUITOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA PARA 5.000 PERSONAS

El consejero Miguel Hidalgo destina 110.000 euros al plan de formación de agricultores y ganaderos este año

El Cabildo de Gran Canaria ofrece durante este año 166 cursos gratuitos de agricultura, ganadería, pesca o manipulación de productos fitosanitarios, en los que podrán participar más de 5.000 alumnos, tanto profesionales del sector primario como personas interesadas en incorporarse a las labores del campo o la mar.

El plan de formación, presentado este jueves por el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, tiene un presupuesto de 110.000 euros e incluye cursos y charlas en los 21 municipios de la Isla. El pasado año se realizaron 147 cursos y asistieron más de 4.000 alumnos, con un porcentaje muy bajo de abandonos.



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 cursos serán impartidos por 30 técnicos insulares y prestarán especial atención a la formación práctica. Todos están homologados por el Gobierno de Canarias. A esta oferta formativa se suman los programas educativos 'Conoce la Granja' y 'Huertos Escolares', prácticas de empresas, proyectos de fin de máster y la iniciativa 'Inserta' para jóvenes titulados, informó Hidalgo.

CANARIAS 7:

166 CURSOS GRATIS SOBRE SECTOR PRIMARIO PARA 5.000 PERSONAS

El programa de formación diseñado para 2017 por la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo ofrece 166 cursos totalmente gratuitos para 5.000 personas. Homologados por el Gobierno canario y con un coste de 166.000 euros, casi todos son por la tarde e incluyen prácticas.



Más accesibles y diseñadas a petición del sector, las acciones formativas que el Cabildo ofrece este año para incrementar la cualificación en la agricultura, la ganadería, la pesca y acuicultura, la manipulación de productos fitosanitarios y la producción ecológica, entre otros campos, vuelven a ser gratuitas para los profesionales y las personas interesadas en introducirse en el sector primario.

Así lo destacó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, al presentar los 166 cursos del programa formativo para 2017, todos homologados por el Gobierno canario y la mayoría en horario de tarde para



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

facilitar la asistencia. Con un presupuesto de 116.000 euros, el aforo es de 5.000 personas, cuando el año anterior llegaron a 4.000 y costaron 75.000 euros.

El programa, la matrícula y una nueva aplicación están disponibles en el portal www.sectorprimario.grancanaria.es, donde el Cabildo cuelga, además, novedades, subvenciones y otros contenidos de interés.

El presupuesto se eleva hasta 906.000 euros, explicó Hidalgo, si sumamos las iniciativas que su departamento llevará a cabo este año para mejorar la calidad de las queserías, la investigación en plagas y cultivos, la creación de empleo, la introducción de los escolares en el sector primario y otras acciones.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA INSTITUCIÓN INSULAR FORMA A 25 PERSONAS EN LA PODA E

INJERTO DE FRUTALES Y VIÑA

El objetivo es incrementar la competitividad de los agricultores con su especialización

El Cabildo, a través del área de Agricultura, Ganadería y Pesca, ha organizado una nueva actividad formativa especializada, en este caso centrada en la poda y el injerto de frutales y viña. Este curso, en el que participan un total de 25 alumnos, ya ha comenzado en la finca Boquín, en Icod de los Vinos.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, considera "fundamental" la formación y especialización de los agricultores "para incrementar la competitividad del sector agrario y el desarrollo económico sostenible". En esta línea, recuerda que el 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

organiza anualmente más de 250 actividades formativas en diferentes áreas y líneas de trabajo para "actualizar los conocimientos y las competencias de las personas vinculadas al sector".

Organizado por las Agencias de Extensión Agraria de La Orotava, Icod de los Vinos y Buenavista, el curso abordará las labores de poda e injerto de las principales especies leñosas cultivadas en el norte de la Isla, como la viña, aguacatero, manzano, peral, mango, olivo y naranjo.

La actividad, que será eminentemente práctica, tendrá 13 sesiones a lo largo del año.

EL CABILDO FORMA EN LA PODA Y EL INJERTO DE FRUTALES Y VIÑA

El curso se celebra en la finca Boquín y cuenta con la participación de 25 alumnos

Poda de frutales. LOT

El Cabildo, a través del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, ha organizado una nueva actividad formativa especializada, en este caso centrada en la poda y el injerto de frutales y viña. Este curso, en el que participan un total de 25 alumnos, acaba de comenzar en la finca Boquín de Icod de los Vinos.



El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, considera "fundamental" la formación y especialización de 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

agricultores "para incrementar la competitividad del sector agrario y el desarrollo económico sostenible". En esta línea, Morales recuerda que el Cabildo organiza anualmente más de 250 actividades formativas en diferentes áreas y líneas de trabajo para "actualizar los conocimientos y las competencias de las personas vinculadas al sector".

Organizado por las Agencias de Extensión Agraria de La Orotava, Icod de los Vinos y Buenavista, el curso que comienza abordará las labores de poda e injerto de las principales especies leñosas cultivadas en el norte de la Isla, como la viña, aguacatero, manzano, peral, mango, olivo y naranjo. La actividad formativa, que será eminentemente práctica, tendrá 13 sesiones a lo largo del año, por lo que los alumnos podrán comprobar el resultado de las prácticas de poda e injerto realizadas y hacer un seguimiento de las diferentes técnicas.

Riego y abonado de la viña

Un total de 35 personas asistieron recientemente a una charla organizada sobre riego y abonado de la viña organizado por el Cabildo en colaboración con la **Cooperativa Agrícola de San Miguel (Casmí)**. Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer la importancia que tiene el riego y la fertilización para conseguir un vino de calidad. Para ello hay que tener en cuenta las zonas de cultivo, las cantidades de abono, los análisis necesarios para ajustar las dosis o la época más recomendable para regar y abonar para lograr un buen equilibrio entre la cantidad y la calidad de los 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

CANARIAS AHORA:

EL TSJC RECHAZA EL RECURSO DEL GOBIERNO A LA SENTENCIA QUE ANULÓ EL PLAN DE LA GERIA



Bodega Stratvs, en el paisaje protegido de La Geria. Foto: De la Cruz.

M. Riveiro

El Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) ha rechazado el recurso del Gobierno de Canarias a la sentencia que anuló, en noviembre del año pasado, el Plan Especial del paisaje protegido de La Geria. El TSJC también declara que el presentado por la empresa BTL Lanzarote, del empresario Juan Francisco Rosa y propietaria de la bodega Stratvs, se presentó fuera de plazo.

En un auto, el Tribunal Superior de Justicia considera que el recurso presentado por el Gobierno de Canarias no cumple los requisitos y declara que no cabe “tener por preparado el recurso de casación” contra la sentencia, por lo que “se deniega” la “remisión de las actuaciones al Tribunal Supremo”.

Tras la sentencia que tumbó el último Plan Especial de La Geria, el Cabildo de Lanzarote decidió descartar el recurso al estar claras las razones de nulidad. Aunque la primera reacción fue pedir al Gobierno que sí lo hiciese, 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

motivos para “ganar tiempo”, desde el Ejecutivo regional se había trasladado al Cabildo que tampoco recurriría.

Sin embargo, el recurso de los servicios jurídicos de la comunidad autónoma se presentó el pasado 29 de diciembre. En el mismo se alegaba la “infracción de normas de derecho estatal” en la sentencia del TSJC, pero el tribunal entiende que el Gobierno no identifica “con precisión” las normas y jurisprudencia “que se consideran infringidas”.

El Tribunal Superior de Justicia subraya que los “preceptos” legales ahora planteados por el Gobierno “ni fueron invocados ni tenidos en cuenta en la sentencia” del Plan Especial de La Geria, “ni pudieron serlo por no guardar relación con el objeto” del procedimiento judicial.

La sentencia que tumbó en noviembre el Plan Especial de La Geria destaca que el planeamiento se anuló de forma “radical” por el TSJC en 2012 y que el Gobierno, en vez de comenzar desde el principio la elaboración del nuevo Plan, convalidó y conservó trámites, lo que no cabe en ningún caso.

En su recurso, el Gobierno de Canarias utilizó de ejemplo el decreto que autorizó en 2001 las prospecciones petrolíferas en las costas de Lanzarote y Fuerteventura, que el Tribunal Supremo anuló “con un alcance limitado”, impidiendo en aquel momento la perforación de pozos pero conservando la campaña de exploración sísmica que se ejecutó en los dos primeros años del permiso.

El TSJC le deja claro al Gobierno de Canarias que “aquel real decreto, a pesar de su forma como tal por emanar del Gobierno de la Nación, no es una disposición de carácter general”, como el Plan Especial del paisaje protegido de La Geria, “sino un acto administrativo de autorización”.

“Tampoco puede afirmarse”, concluye el Tribunal Superior de Justicia, “que se hayan infringido normas estatales” en la sentencia del Plan de La Geria, y



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

las que cita el Gobierno de Canarias en su recurso “tienen carácter puramente instrumental”.

En ese sentido, subraya que la sentencia examina un plan especial de protección de un paisaje protegido, un instrumento de planeamiento “propio de la comunidad autónoma de Canarias”, cuya regulación “es propia del Derecho autonómico de Canarias”, y si en su tramitación y aprobación “se han observado las normas”.

El recurso de Stratvs, fuera de plazo

Por otro lado, el Tribunal Superior de Justicia de Canarias destaca que el recurso de la propiedad de la bodega Stratvs se presentó fuera de plazo y no lo tiene en cuenta. En el mismo, la empresa alegaba que La Geria es un “importantísimo espacio natural”, un “bellísimo paisaje” cuyo “éxito” está vinculado a las bodegas y a los “vinos malvasía y moscatel”, que ya eran “muy apreciados en la edad antigua, en particular en la era romana”.

LA GRANJA AGRÍCOLA EXPERIMENTAL DE LANZAROTE ENSEÑA A CULTIVAR EL MARACUYÁ

Se trata de una charla formativa que impartirá un miembro del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias del Gobierno de Canarias para enseñar las cualidades de esta planta, su origen, su consumo y la forma en la que se produce



Cartel de la 'Charla sobre el cultivo de maracuyá'.



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 Gran Agrícola Experimental de Lanzarote será el marco donde el próximo seis de marzo (de 16:30 a 18:30 horas) se impartirá una 'Charla sobre el cultivo de maracuyá'.

Esta planta, de origen tropical, tiene unos frutos que presentan un sabor intenso con una alta acidez, muy apreciado en los países norteamericanos, europeos y asiáticos que lo demandan con gran interés.

El maracuyá tiene una gran importancia por las cualidades gustativas de sus frutos y por las cualidades farmacodinámicas y alimenticias de su jugo, cáscara y semillas. Se da muy bien en climas cálidos, como Lanzarote, que no experimenta inviernos duros.

Juan Cabrera, miembro del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias del Gobierno de Canarias (Agronomía, plátano y piña), será el encargado de impartir esta charla.

EL GOBIERNO SOSTIENE QUE LA LEY DEL SUELO FAVORECE AL AUTOABASTECIMIENTO ALIMENTARIO DE CANARIAS

Narvay Quintero insiste en que el compromiso del sector con la mejora de su competitividad es fundamental para evitar el éxodo del mundo rural



Narvay Quintero, en el Parlamento de Canarias [Flickr Parlamento de Canarias](#)

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha asegurado que la Ley del Suelo "puede dar un



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

giro real para conseguir ir creciendo en producir lo que consumimos de forma progresiva”.

Quintero, quien hizo estas declaraciones durante una comparecencia parlamentaria sobre autoabastecimiento y gestión del territorio, asegura que "aunque las enmiendas, sin duda, mejorarán el texto, éste tiene un objetivo claro y es el proteger las hectáreas de suelo rústico y con potencial agrario de forma que podamos ir recuperando terrenos que hoy no se cultivan".

El político herreño dejó claro, además, que los usos complementarios del suelo rústico estarán limitados por un porcentaje de renta sobre la renta total de los agricultores y ganaderos derivada de su actividad principal, la agraria. "El uso complementario ha sido una de las demandas del sector, como también nos han pedido que sea limitado, de ahí que hayamos puesto porcentajes sobre la renta", aseguró Quintero.

"Tenemos los datos precisos de la superficie de interés rústico porque hemos elaborado un mapa de cultivos de las islas que revisamos periódicamente. Es fundamental que este mapa esté integrado en la Ley del Suelo porque debemos conservar el 18% de suelo rústico con que cuenta el Archipiélago", insistió.

Narvay Quintero explicó que el porcentaje óptimo de autoabastecimiento para Canarias está marcado precisamente por su territorio. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) lo sitúa en el 30% para un archipiélago de las características de las Islas. "Somos conscientes de que no vamos a conseguirlo a medio plazo pero sí podemos sentar las bases para ir creciendo de forma paulatina y es en lo que estamos trabajando".

En este sentido, Quintero señaló que, junto a la Ley del Suelo, la Consejería ha pasado 2,1 millones de euros del POSEI al REA para fomentar la producción local, ha aprobado unas directrices de contratación para el Gobierno de Canarias en las que se primará en los concursos agroalimentarios a las empresas que tengan producto local, se ha intensificado el programa de Ecocomedores, y se ha cuadruplicado el número de centros que formarán parte del programa de frutas y verduras.



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

“Tenemos una realidad agraria que ha ido cambiando en los últimos años, y tenemos que conseguirlo con todas las herramientas a nuestro alcance, de ahí que también pedido cambios en el POSEI para dar más estabilidad al productor”, remarcó.

Para Quintero, la colaboración del sector es totalmente necesaria, puesto que son las personas que integran el sector quienes deben trabajar por se más competitivos, siempre con nuestra ayuda. En este sentido, recordó los 13 millones de euros del PDR que financiarán proyectos de ayuntamientos, cabildos y reservas de la biosfera que permitan fijar la población rural.

Para Narvay Quintero, estos serán años para sentar las bases, para ir creciendo en autoabastecimiento y “eso solo se consigue aumentando la competitividad de nuestro sector primario con un compromiso de todos nuestros agricultores y ganaderos de profesionalización y modernización de la actividad”.

GRAN CANARIA DESTINA UN MILLÓN DE EUROS A 166 CURSOS E INVESTIGACIONES EN SOBERANÍA ALIMENTARIA

Esta ayuda de la corporación isleña trata de fomentar la formación e investigación del sector primario en una isla que "apenas produce un 10 por ciento de lo que consume", según el consejero insular de Soberanía Alimentaria

Presentación del plan formativo del Cabildo insular en el área de Soberanía Alimentaria en Las Palmas de Gran Canaria. Cedida

El Cabildo de Gran Canaria destinará un millón de euros a formación e investigación del sector primario en 2017 a través de 166 cursos gratuitos de los que se beneficiarán 5.000 personas, más otros 5.000 escolares que aprenderán a plantar y recolectar en La Granja.

Esto, señaló el consejero insular de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, busca transferir los conocimientos a las plantaciones, ya que el objetivo "es



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

mejorar la competitividad del sector, fomentar la sostenibilidad y materializar el compromiso social del Cabildo con el desarrollo de la soberanía alimentaria" porque la isla "apenas produce un 10 por ciento de lo que consume".

Según Hidalgo Gran Canaria ofrece condiciones "inmejorables" para diversificar su economía basada en el sector primario y producir alimentos de alta calidad para autoconsumo.

Los cursos serán impartidos por 30 técnicos insulares por toda la isla que prestarán especial atención a la formación práctica, todos gratuitos. Además, cuentan con homologación por parte del Gobierno de Canarias.

Estos versarán sobre podar viñas, elaborar frutas desecadas y sales aromatizadas, hacer cerveza artesanal, catar vinos, cultivar plantas medicinales, hacer compost y producir semillas. Así, los interesados pueden inscribirse a través de un formulario en la página web.

Además, se desarrollarán los programas educativos 'Conoce La Granja' y 'Huertos escolares', prácticas de empresa para ciclos formativos, proyectos de fin de máster, la iniciativa 'Inserta' para jóvenes titulados y formación para monitores que guíen a los escolares que visitan La Granja.

En este sentido, se prevé que más de 4.500 alumnos participen este curso escolar en el programa 'Conoce La Granja', dotado con 60.000 euros, para que aprendan a cultivar plantas aromáticas y hortalizas, hacer semilleros y el funcionamiento del compostaje y la lombricultura, entre otras experiencias.

Por otra parte, destacan en el marco del plan de formación las actividades de experimentación agrícolas donde se prevén 17 experiencias en horticultura, ocho en fruticultura y cinco en floricultura, todas con el objetivo de transferir los conocimientos a los cultivos grancanarios.

Sobre las investigaciones resaltan el estudio del virus meridional del tomate, los ensayos de métodos de control de plagas en cítricos, avances en el



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

manejo de la polilla de la papa y la influencia del arte del cazonal en las especies marinas. También los técnicos trabajan en el compostaje de los lodos de depuradoras y su aprovechamiento agrícola, entre otros.

Asimismo, el plan recoge 68 cursos de agricultura, 37 de ganadería, 4 de pesca y acuicultura, 9 especializados en diversas materias, 27 de manipulación de productos fitosanitarios básico y cualificado, 21 de gestión empresarial y 9 de producción ecológica, siendo una de las novedades la impartición de cursos en las queserías, a las que un técnico experto acudirá para instruir in situ a los productores de forma personalizada en cuestiones como el manejo de la materia prima, el salado, el cuajado y la maduración.

En estas acciones podrán participar ciudadanos desempleados, personas con diversidad funcional o en situación de precariedad y exclusión social por los acuerdos firmados con asociaciones como Asaja y la Red Solidaria.

LA CUOTA DE MERCADO DE LA 'BANANA' VUELVE A CRECER EN 2016 EN DETRIMENTO DEL PLÁTANO

La fruta canaria redujo su acceso a la demanda en cuatro puntos porcentuales el año pasado, mientras que el mismo producto de Latinoamérica y África ya representa entre el 35% y el 49% del consumo nacional

Román Delgado -

Preparación del plátano para su comercialización, en un empaquetado de Canarias

- Canarias deja de vender nueve millones de kilos de plátano en lo que va de año
- 'Despiertos' exhibe las luces y las sombras del plátano canario
- ETIQUETAS: Economía, exportaciones, Canarias, agricultura, plátano, banana, Román Delgado, Asprocan



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 año 2016 fue muy malo para el plátano de Canarias por diversos motivos: exceso de producción, mucha *pica* (destrucción de oferta, hasta casi 14 millones de kilos en los 12 meses -más las cantidades destinadas al Banco de Alimentos, casi dos millones-) y, en general, precios de ruina para la mayoría de los agricultores, hasta por debajo de 0,40 euros por kilo de ingreso líquido, el que llega a la cuenta bancaria del cosechero.

A ese balance del horror, que se fue cociendo y consolidando semana a semana a lo largo de 2016 y casi con inicio en febrero de ese año, ahora hay que añadir otro problema no menos grave: la presencia cada vez más pronunciada de la *banana* en el único mercado de exportación de la fruta canaria, esto es, la Península y Baleares, y algo que las islas meten en Portugal, en gran parte por la reexportación a ese país desde el primer destino señalado.

Según el análisis estadístico realizada este martes por el economista y especialista en actividad platanera Juan S. Nuez, el mismo que recoge en su web www.hojasbananeras.blogspot.com.es, la cuota de mercado de la *banana* importada desde el mercado peninsular y balear español para el acumulado de 2016 (año natural) se movió entre el 35% y el 49%, con un valor que seguro es más cercano a la última cifra que a la primera. En las mismas fechas de 2015, esa horquilla fue del 31%-45%, lo que implica un claro avance de la *banana* en detrimento de la misma fruta con producción en las islas. La pérdida de cuota de mercado del plátano canario es, para los dos extremos del intervalo, de cuatro puntos porcentuales, siempre a favor de la *banana*.

Evolución del mercado peninsular y balear español de plátano y *banana* (2015-2016)

Toneladas	Diciembre 2016	Ene-dic 2016	Ene-dic 2015	Diferencia 2016-2015	%
Envíos de Canarias	34.640,34	381.429,44	347.378,45	+34.050,99	+9,8%
Importaciones	19.081,15	285.453,80	228.105,65	+57.348,15	+25,14%
Reexportaciones	9.808,83	78.720,86	73.894,27	+4.826,59	+6,53%
Oferta disponible	43.912,66	588.162,38	501.589,83	+86.572,55	+17,26%
Cuota de mercado <i>banana</i> importada	Diciembre 2016	Ene-dic 2016	Ene-dic 2015	Diferencia 2016-2015	
Todo lo reexportado es <i>banana</i> importada	21,12%	35,15%	30,74%	+4,40 p.p.	
Todo lo reexportado es de origen canario	43,45%	48,53%	45,48%	+3,06 p.p.	

Fuente: Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria (toneladas). Elaboración propia



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

A la obtención de esos valores relativos se llega a través de los registros publicados por la Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria, dependiente del Estado. Se trata de datos que han sido publicados estos días sobre el comercio exterior de España para diciembre de 2016, lo que ha posibilitado el análisis del último mes del año pasado y de todo ese ejercicio.

Atendiendo a las mismas aportaciones estadísticas, en diciembre de 2016 se enviaron desde Canarias 34.640 toneladas al mercado peninsular y balear español, mientras que desde África y Latinoamérica llegaron unas 19.081. Como las reexportaciones (fruta que entra en esos mercados pero sale a otros, casi siempre a Portugal) se elevaron en unas 9.809 toneladas, la oferta disponible aparente se situó en torno a las 43.912 toneladas.

Si se comparan esos datos con noviembre de 2016, los volúmenes llegados desde Canarias se elevaron el 21% en diciembre respecto al mes precedente, mientras que las importaciones descendieron el 39% y las reexportaciones el 18%, por lo que la oferta disponible aparente fue el 8,6% inferior que en el mes precedente.

En cambio, si se analiza lo ocurrido en el mercado peninsular y balear de plátanos y *bananas* en todo el ejercicio 2016, se advierte que los consumidores han tenido a su disposición unas 588.162 toneladas, 86.573 más que en el año 2015, lo que supone el 17,3% de alza. Se trata de la cifra acumulada más elevada para esos mercados al menos desde 2009. Mientras que desde el Archipiélago se enviaron 34.051 toneladas más que en el ejercicio anterior (9,8%), las importaciones de *bananas* subieron en 57.348 toneladas (25,1%), y las reexportaciones, en unas 4.827 toneladas (6,5%).

Evolución mensual de la cuota de mercado de la banana importada en el mercado peninsular y balear en 2016 (% oferta disponible aparente)



Fuente: Asprocan, Agencia Tributaria y Ministerio de Agricultura. Elaboración propia



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 esos volúmenes de fruta, se llega a la conclusión de que la cuota de mercado de la *banana* en diciembre se movió entre un mínimo del 21% y un máximo del 43%, aunque se puede considerar que se situó más cerca de la última cifra que de la primera, ya que el 90% de las reexportaciones con destino a Portugal son el habitual mercado de la fruta canaria que no encuentra hueco en la España peninsular y balear.

Si el análisis de la cuota de la *banana* importada en el mercado peninsular y balear español se realiza para el acumulado de 2016 (año natural), el resultado que se obtiene es que esta se ha movido entre el 35% y el 49%, con un valor que seguro está más cerca de la última cifra que de la primera. En las mismas fechas de 2015, esa horquilla era del 31% al 45%, cuatro puntos menos en cada extremo.

El análisis que más gusta a Asprocan

Aparte del cálculo de la cuota de mercado de la *banana* que ya se ha expuesto, existen otros métodos que intentan aproximarse a la misma variable en el mercado español de Península y Baleares, donde llega prácticamente la totalidad del plátano canario que sale de las islas hacia otros destinos.

Hasta el día 21 de febrero de este año, solo se hallaban disponibles los datos del panel de consumo de los hogares del Ministerio de Agricultura hasta noviembre de 2016. En este caso, si se descuenta el consumo en Canarias y se considera que todos los envíos de plátano locales se comercializaron en el territorio español, la cuota de mercado de la *banana* pudo haber oscilado en torno al 25,4%, con máximos del 36% en octubre y mínimos del 7% en septiembre.

Esos valores son inferiores al mínimo calculado por el método de balances (el que considera más real el economista Juan S. Nuez y se realiza con datos de Aduanas), pero hay que tener en cuenta que en ese caso se ha supuesto que todo lo reexportado es *banana* y además no se ha incluido el consumo en el canal *Horeca* (hostelería, restauración y *catering*).



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

plátanos (OPP) de Canarias y que preside Henry Sicilia, ha informado en diversas notas de prensa recientes de la cuota de volumen en los hogares españoles según los datos facilitados por Kantar Worldpanel, fuente que tampoco incluye el canal *Horeca*. Atendiendo a estos registros, la cuota de mercado de la *banana* en 2016 habría estado en el 26,1%. Este porcentaje está muy alejado, en beneficio del plátano, del mínimo calculado por el reseñado método de balances, el que a todas luces parece más completo.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL POPULAR VEGETAL DE AMÉRICA LATINA QUE CONTIENE "UN POTENTE VENENO"



La yuca, también conocida en otros países de América Latina como mandioca, tapioca, macaxeira o guacamota, es un tubérculo rico en almidón que contiene "un potente veneno" cuyo consumo inadecuado ha causado muertes e intoxicaciones recientemente en Venezuela.

"La intoxicación puede producirse porque toda la planta contiene glucósidos tóxicos, principalmente 'linamarina', que una vez ingeridos son atacados por



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

la enzima 'linamarasa' que origina unas transformaciones químicas que finalizan con la producción de cianuro y acetona", reseña Botanical-online.

En Venezuela esta semana fallecieron cinco personas a causa del consumo inadecuado de este alimento rico en carbohidratos, cuya variedad tóxica es conocida localmente como "yuca amarga", publica Últimas Noticias.

La mandioca se presenta habitualmente en dos variedades: dulce y amarga. "El cultivo de la variedad amarga está aumentando debido a los bajos costos asociados a la presencia de un insecticida natural en la cáscara que evita la adición externa de pesticidas y aumenta el rendimiento de la cosecha", reseña el portal Comersinmiedo.com.

Actualmente, debido al alto costo y acaparamiento de las principales fuentes de hidratos de carbono en Venezuela (maíz y arroz), muchas personas han optado por consumir alimentos alternativos como la mandioca.

La yuca fue propuesta por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), como uno de los alimentos para erradicar la hambruna en países de África y Asia, y para contribuir a la transformación agrícola al crecimiento económico.

Este tubérculo "es una raíz procedente de Brasil, Paraguay o el Amazonas. Su domesticación en la región andina se remonta a tiempos prehistóricos y ha sido base de alimentación, junto con el maíz, de distintos grupos indígenas", reseña la página Historiacocina.com.

Síntomas

Después de consumir la variedad tóxica se producen las siguientes alteraciones: trastornos de sueño, dolor de cabeza, dolores abdominales, náuseas y vómitos, dificultad para hablar, pérdida de visión y audición, daños renales y pulmonares, y perturbaciones neurológicas letales.



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 correcto cocinado de la mandioca (hervida, horneada o al vapor) supone una garantía de eliminación del tóxico", según el sitio Comersinmiedo.com.

La ingeniera agrónoma Maritza Barroso explica que la amarga "es de uso industrial y la liberación del elemento venenoso se consigue con la fabricación del casabe y otros subproductos como harina", según El Tiempo.

Los indígenas venezolanos consumen el casabe (torta crujiente y plana hecha de yuca amarga) porque desde la época precolombina inventaron una especie de colador para retirar el veneno.

"Con la raíz de la yuca dulce no hay mayor peligro, previo desconchado (retiro de la cáscara) y sancochado (hervor). Esto porque contiene 50 veces menor proporción de cianuro que la amarga", agrega Barroso.

¿Cómo reconocer la variedad tóxica?

Su raíz tiene un tono rojizo, la cáscara es más dura, gruesa y difícil de retirar que la de la yuca dulce. Además, su pulpa tiene un tono rosado, a diferencia de la no tóxica que es blanco. Al hervirla será amarilla, dura y desagradable al gusto (sabor amargo).

"Su cultivo en zonas áridas y suelos ácidos al parecer puede aumentar su toxicidad en la forma y apariencia", explica a RT Gregory Yáñez, estudiante de la Escuela de Capacitación Agropecuaria de Caracas.

EL APURÓN:

LOS LLANOS TENDRÁ QUE PAGAR CASI 100.000 EUROS MÁS AL AÑO POR EL AGUA DEL TÚNEL DE TRASVASE

El Consejo Insular de Aguas acordó la subida, que para Perestelo es "mínima", pero que Mariano Hernández considera inoportuna D.M.



El agua, un recurso vital para 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

El Ayuntamiento de Los Llanos tendrá que pagar casi 100.000 euros más al año por el agua del Túnel de Trasvase tras la decisión del Consejo Insular de Aguas de subir el precio de la misma. De hecho, ya en enero tuvo que pagar 8.000 euros más por el líquido elemento, una situación que no agrada al consistorio.

El primer teniente de alcalde y concejal de Hacienda, Mariano Hernández Zapata, se ha mostrado crítico con esta subida pues ha considerado que no era el momento para llevarla a cabo, indicando que “provocará que tengamos que revisar la ordenanza del agua”. “Lo asumiremos, por supuesto, pero nos hubiera gustado que este asunto lo hubiera tratado con nosotros el consejo, puesto que lo único que hemos hecho es cumplir con ellos desde 2011, incluso asumiendo deudas de 3 millones de euros que dejaron otros”, espetó.

No obstante y pese a este “contratiempo”, Zapata indicó que “vamos a seguir mejorando nuestra red municipal de abastos”, tarea en la que reconoció que “nos ayuda mucho el consejo”.

El consejero de Aguas del Cabildo, José Luis Perestelo, manifestó no entender la queja porque se trata de una subida “mínima” que acordó el consejo por unanimidad cuando aprobó los presupuestos. “Se acordó subir el precio del agua del Túnel de Trasvase a todos los que consumen y a los agricultores también”, precisó.

“El agua que es cara es la que pierden, no la que consumen”, dijo Perestelo, que explicó que la subida ha sido de 0,012 euros por pipa, lo que significa que cada quinientos litros ha subido 0,012 euros. Es decir un metro cúbico de agua sube 4 pesetas (0,024 euros el metro cúbico). “Todo eso subió, yo creo que es la ruina de algunos”, indicó en tono irónico el consejero de Aguas que añadió que “lo lógico es una isla como La Palma es que los consumidores paguemos un poquito más de agua para subvencionar a los agricultores”. El objetivo, señaló, es que “con esos dineros podamos impulsar agua” y recordó que “el verano pasado por ejemplo tuvimos que impulsar, por Aduares, agua para riego en el Valle que nos salía 50 pesetas la pipa, así que el consumidor por cada 500 litros pague dos pesetas más no me parece que sea una cifra para plantear ninguna queja. De hecho se aprobó por unanimidad del Consejo Insular de Aguas”. A ese precio el agua es un privilegio, sentenció José Luis Perestelo, que recordó que cada año “le damos 300.000 euros al



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

ayuntamiento para que arreglen la red de abastecimiento, que tendría que ser una obra municipal”.

El Consejo no es titular de aprovechamientos, solamente tiene el Túnel de Trasvase, de modo que “no tenemos agua para suministrar de ese túnel a todos los agricultores y a todos los municipios”. “Nosotros siempre hemos entendido -indicó Perestelo- que el equilibrio hidráulico en La Palma se consigue por el entendimiento que ha habido entre titulares de aprovechamientos y usuarios y el consejo ha actuado como instrumento de colaboración”. En este momento, señaló, los precios estaban distorsionando el mercado, y “lo que se ha hecho es subir un poco el agua del consejo para equilibrar y ayudar a otros que no pueden recibirla y tienen que pagar unos precios más caros”.

RUEDAN LA TERCERA TEMPORADA DE DOCUMENTALES DEL QUESO PALMERO

Los reportajes permiten conocer de cerca la labor desarrollada por los queseros adscritos al Consejo Regulador de la Denominación de Origen.



Cerca de 50.000 personas han visto los videos de las dos primeras temporadas de *El Queso Palmero de Norte a Sur* y *de Este a Oeste de la Isla de La Palma*, que ahora prepara una nueva temporada, la tercera, que abarcará grabaciones en los municipios de Puntagorda, Tijarafe, Garafía y Puntallana. En estos vídeos podremos conocer las Queserías Costa del Palito (Puntagorda); Quesos El Mocán (Tijarafe); Quesos El Juncal (Garafía), y Quesos La Empleita (Puntallana).



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

Concretamente unas 47.400 han sido las descargas que han tenido hasta ahora las ocho grabaciones, que se corresponden a Quesos Minervino (Minervino y Antonia María Garafía); Quesos Las Lamerías (Juan Vicente y Yolanda de la Villa de Mazo); Quesos Victorino (Doris Puntagorda), y Quesos Los Barbusanos (José Miguel y Nazareth, Puntallana), destacando este último con 16.000 visualizaciones.

En la segunda temporada, correspondiente a los 4 reportajes del pasado año 2016, en los que se dio a conocer las labores diarias y el buen trabajo de las queserías artesanales asociadas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero, no sólo elaborando un queso de excelente calidad, sino también manteniendo tradiciones como el pastoreo, el cuajo natural de cabrito, la alimentación a base de forrajes de la isla, etc.

Esta segunda temporada abordó Quesos Hoya de La Caldera (El Paso); Quesos Granja Los Tumbitos (Barlovento); Quesos Doña Victoria (Puntallana), y Quesos El Calvario (Garafía), este último con más de 13.000 descargas. Destaca según datos del canal de videos *youtube*, la proyección internacional de los quesos artesanos, con algunos ejemplos como es el caso de La Granja el Calvario, con 13.925 visualizaciones, con descargas en otros países como Estados Unidos 26%, México 17%, Brasil, 5,9% y Portugal 2,8% del total visto.

El secretario del CRDOP Queso Palmero, Manuel Pérez Rocha, señala que “consolidar esta iniciativa de promoción de la Denominación de Origen Queso Palmero nos da una importante difusión y nos ayuda para que el consumidor conozca la gran labor de nuestras queserías”.





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

Uno de los objetivos de estos videos es trasladar en lenguaje cercano las labores artesanales de los queseros, además de visualizar a través de los paisajes insulares donde las cabras palmeras pastorean, el valor añadido que les da la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero: Garantía de origen y calidad. Y tratar de transmitir a los consumidores la diferenciación de los Quesos Palmeros DOP, con las etiquetas, placas de caseína que le dan garantía y autenticidad a este producto, además de poder conocer distintas marcas y queserías.

Los datos de las visualizaciones de estos videos han sido facilitados por Crónicas Media S.L., basados en los informes de Youtube, cuyo director, Lucío Hernández, destaca “la importancia que tiene que los queseros, personas que no están acostumbradas a ser grabadas y sin experiencia en medios de comunicación, sean capaces de transmitir sus conocimientos y sus valores de trabajo, humildad, esfuerzo, etc. Cada video es una historia personal cargada de valores culturales y etnográficos que cada día nos transmiten con su queso artesano”.

Además le llama la atención que “los queseros no ven en su actividad diaria algo tan importante como para salir en la televisión” y reconoce que “me es muy grato el contacto directo con los queseros artesanos y contribuir a poner en valor el queso palmero DOP (denominación de origen protegida). “Lo que se conoce es lo que se ama”, concluye.

Esta nueva serie de reportajes *El Queso Palmero de Norte a Sur y de Este a Oeste de la Isla de La Palma* serán emitidos en el Canal 11 y, a continuación, se difundirán a través de la web: Quesopalmero.es

EL VIVERO DE FLORA AUTÓCTONA COMIENZA A USAR COMPOST ELABORADO GRACIAS A LA SEPARACIÓN DE BIORRESIDUOS

Anselmo Pestana y Juan Manuel González entregan al Vivero Insular el abono natural elaborado en el Complejo Ambiental de Los Morenos.



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 Vivero de Flora Autóctona del Cabildo de La Palma comenzará a emplear como abono natural el compost elaborado en la isla a partir de los biorresiduos separados en el contenedor marrón. El presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, y el consejero insular de Medio Ambiente, Juan Manuel González, han hecho entrega hoy de una partida de compost elaborado en el Complejo Ambiental de Los Morenos al responsable técnico del Vivero de Flora Autóctona, Félix Medina, en un acto en el que también ha estado el alcalde de Puntallana, José Adrián Hernández.

Anselmo Pestana ha destacado “la importancia que tiene la colaboración de los ciudadanos y los establecimientos de restauración que ha posibilitado la creación de este compost de primera calidad, de manera que ahora pueda ser empleado para cultivos, huertos y jardines, así como la implicación de los técnicos del Servicio de Residuos que llevan a cabo todo el proceso de elaboración de este abono natural”.

Por su parte, el consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel González, destaca que “por primera vez contamos en La Palma con un compost elaborado a partir de los residuos orgánicos separados por los palmeros, lo que conlleva varios beneficios como la posibilidad de utilizar un producto de la isla, sin necesidad de importarlo, reduciendo los costes y propiciando la creación de empleo local”.

El consejero ha subrayado “la implicación del personal del Servicio de Residuos y de los técnicos que trabajan en el Complejo Ambiental de Los Morenos en el tratamiento adecuado de los biorresiduos para posibilitar su posterior reutilización”.



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 acción se enmarca dentro de la campaña *Cinco cubitos tienes ahora*, impulsada por el Cabildo y el Consorcio de Servicios de La Palma junto a los ayuntamientos de El Paso y Los Llanos de Aridane, cuyo principal objetivo es fomentar la concienciación e implicación de ciudadanos y comercios generadores de biorresiduos en la separación de los mismos para facilitar un mejor tratamiento y la elaboración de un abono natural de calidad que revierta en beneficio de la isla.

El compost que ha empezado a entregarse proviene de la separación de residuos orgánicos llevada a cabo por los vecinos de El Paso durante el proyecto piloto que comenzó en el municipio y en el Hotel La Palma & Teneguía Princess en 2015. Desde diciembre de 2016 la recogida de biorresiduos también se ha implantado en Los Llanos de Aridane.

LOS CONSUMIDORES ELIGEN PLÁTANO GABACERAS COMO MEJOR SABOR DEL AÑO 2017

Gabaceras, plátano de Canarias cultivado en las islas de La Palma, El Hierro y Tenerife, recibe por tercera vez la única certificación de calidad en el sabor del sector alimentario.



Entrega de premios Sabor del Año 2017 realizada en Valencia.

La marca de plátanos Gabaceras, producida por Europlátano S.A., ha recibido el reconocimiento de los consumidores con el premio Sabor del Año 2017. Se trata de la tercera ocasión en la que la Organización de Productores 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

Plátanos se destaca con esta certificación, la única que otorgan los consumidores según el sabor de los productos.

Este prestigioso reconocimiento es concedido por ConsumoLab, centro especializado en el comportamiento del consumidor. En este caso, se ha subrayado también la sostenibilidad y la calidad alimentaria del Plátano de Canarias, que en su apuesta por la línea ecológica, biológica y orgánica oferta la gama Gabaceras Bio. La entrega de premios se ha realizado en Valencia, donde se dieron cita las empresas más importantes del sector de la alimentación.

La marca Gabaceras ha recibido el premio Sabor del Año en 2014, 2016 y 2017, lo que refleja, en palabras del gerente de Europlátano, Antonio Luis Brito, “el reconocimiento al esfuerzo, trabajo y dedicación de todo el capital humano de Europlátano, desde los productores y el personal hasta nuestros fruteros y mayoristas, que se vuelcan cada día en alcanzar el máximo nivel de excelencia en nuestros plátanos”. Antonio Luis Brito destaca la importancia que tiene la opinión de los consumidores para la Organización de Productores de Plátanos. “Queremos asegurar que cuando se compra un plátano Gabaceras”, destaca, “está adquiriendo un producto con un sabor, textura y durabilidad incomparables y garantizadas”.

Europlátano ha orientado su estrategia en base a consolidar la marca Gabaceras gracias a estándares de calidad de su producción, pero también a que es un plátano que se produce en La Palma, El Hierro y Tenerife. La OPP cuenta en estas Islas Canarias con empaquetadoras para la fruta que cultivan los productores locales. De hecho, el sabor de Gabaceras, que ha sido reconocido, se logra gracias al método tradicional canario que utilizan los cosecheros para su cultivo. Esta es la principal característica que la diferencia en el mercado. A ello se le une la innovación en las instalaciones y el empaquetado, que garantizan su suministro en tienda.

Como parte de la estrategia de afianzamiento de la calidad del sabor, en noviembre Europlátano organizó en La Palma el II Foro Gabaceras. Con él se logró conocer de primera mano las impresiones de los mayoristas más destacados del territorio nacional, a los que se les mostró el proceso del plátano Gabaceras, desde el cultivo hasta el empaquetado. A lo largo de este año se intensificarán las actividades promocionales de Gabaceras.



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

Europlátano ha estado presente también en Madrid con sus marcas Gabaceras y Canary Gold en La Feria Internacional de las Frutas y Hortalizas, la Fruit Attraction 2016. Allí formó parte del stand de Bargosa Fruit Company.

Los premios Sabor del Año 2017, 2016 y 2014 se unen a la certificación Global Gap, que otorga Food Plus GmbH, organización sin ánimo de lucro que desarrolla estándares para la certificación de los procesos de obtención de productos del sector primario a escala mundial. Igualmente, la marca Gabaceras ha sido reconocida como Producción Integrada, con el Sello de Calidad que concede la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), y el Sello de Agricultura Ecológica de la Unión Europea.