

JUEVES 02 DE MARZO DE 2017

EL DÍA:

EL GOBIERNO ESTUDIA LAS NECESIDADES DE CADA ISLA PARA LA LEY DEL SUELO

Política Territorial elabora un "diagnóstico" que determinará la composición de los equipos que darán apoyo técnico y jurídico a los ayuntamientos para aplicar la norma.



Los representantes de la Fecam, la Consejería de Política Territorial y de Grafcan, ayer, tras la firma del convenio. /JESÚS ADÁN

M.G., S/C de Tenerife

La Consejería de Política Territorial del Gobierno regional elaborará durante este primer semestre del año un "diagnóstico" de las necesidades que tiene cada isla para aplicar la futura Ley del Suelo. Así lo anunció ayer la titular del área, Nieves Lady Barreto, durante el acto de firma de un convenio con la Federación Canaria de Municipios (Fecam) para poner a disposición de todos los ayuntamientos el sistema de información territorial diseñado por la empresa pública Grafcan.



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

Barreto explicó que los resultados de este estudio determinarán las contrataciones que se efectúen para dotar los equipos que facilitarán apoyo técnico y jurídico a los municipios para poder aprobar su planeamiento, una competencia que tendrán que asumir cuando entre en vigor la norma.

Los presupuestos generales de la Comunidad Autónoma para 2017 recogen unos seis millones de euros para acciones que respalden la labor territorial y urbanística de ayuntamientos y cabildos. Así, no solo prevén fondos para esos grupos de apoyo, sino también para la contratación de los equipos redactores del planeamiento y la redacción directa por parte del Gobierno de aquellos planes generales con los municipios con los que se ha comprometido a ello y de los 16 planes supletorios -los de ayuntamientos que no tenían capacidad para elaborarlos- que aún quedan por finalizarse.

La consejera admitió que esos seis millones "no llegan" a la cantidad que la Fecam había solicitado, pero aun así defendió que suponen "un gran paso" para dotar de recursos a los municipios en esta tarea y expresó su confianza en que puedan ampliarse en próximos ejercicios.

Por su parte, el presidente de la Fecam, Manuel Ramón Plasencia, aplaudió que el Ejecutivo se haya comprometido a proporcionar este apoyo a las corporaciones locales. El también alcalde de Alajeró reconoció que la cantidad consignada inicialmente "no va a llegar para atender el 100% de las necesidades" de los consistorios, pero la ha acogido como un comienzo para lograr los objetivos planteados: "Ayudar a los municipios, en especial a los que más necesidades tienen".



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

Todos los municipios de las Islas podrán disponer del Sistema de Información Territorial de Canarias (Sitcan) después de que la federación que agrupa a los ayuntamientos de la región (Fecam) y la Consejería de Política Territorial hayan firmado un convenio para extender el uso de esta herramienta, a la que actualmente tienen acceso 53 consistorios.

El presidente de la Fecam, Manuel Ramón Plasencia, y la consejera del área, Nieves Lady Barreto, suscribieron ayer este acuerdo, que permitirá a las corporaciones locales contar con "información geográfica y territorial completa, precisa, armonizada, actualizada y de calidad". De esta herramienta, diseñada por la empresa pública Grafcan, pueden beneficiarse también las empresas que tengan convenios con los ayuntamientos. Sitcan facilita, además, las consultas de los ciudadanos a través de los portales de las corporaciones.

MARRUECOS TIENE "BUENAS PERSPECTIVAS" PARA LA ACTUAL CAMPAÑA

AGRÍCOLA

El Gobierno marroquí dijo hoy que tiene "buenas perspectivas" para la actual campaña agrícola gracias a las precipitaciones abundantes acumuladas recientemente, según el Ministerio de Agricultura marroquí.

Las últimas precipitaciones tendrán "un impacto positivo" en la mejora de los árboles frutales y la cubierta vegetal, aumentará el nivel de llenado de las



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

presas del país y contribuirá a economizar el agua de riego, explicó la misma fuente.

Las reservas de las presas de uso agrícola alcanzaron 7.320 millones de metros cúbicos el pasado 27 de febrero, gracias a unas precipitaciones importantes en todo el territorio del país que acumularon 287 milímetros cúbicos con una subida del 7 % en comparación con una media normal (264 mm).

El ministerio llamó en su comunicado a los agricultores a mantener los principales cultivos mediante prácticas como la utilización de fertilizantes, la aplicación de tratamientos fitosanitarios o contra las malas hierbas y comenzar los preparativos para los cultivos de primavera.

Por otra parte, el ministerio marroquí señaló que las exportaciones de productos hortícolas alcanzaron 512.862 toneladas el pasado 23 de febrero, lo que supone una caída del 6 % respecto al mismo período el año pasado debido a la ola de frío en diciembre y enero que afectaron a las cosechas.

La exportación de tomates -que representan el 63 % de las ventas globales de productos hortícolas- bajó también un 5 % para situarse en 319.373 toneladas.

No obstante, las exportaciones de cítricos alcanzaron 462.241 toneladas el mismo período, lo que supone un aumento del 15 %



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 sector agrícola es la principal locomotora de la economía marroquí, contribuye con al menos 14 % del PIB nacional y es el principal proveedor de empleo en el país.

El Gobierno marroquí prevé un crecimiento de su economía del 4,5 % para este año gracias precisamente a las perspectivas de una buena campaña agrícola, frente a solo 1,6 % de crecimiento en 2016, causado por la fuerte sequía que sufrió el país.

LA PROVINCIA:

ANTIGUA ASEGURA QUE ARREGLA LA GAMBUESA POR EL ABANDONO DE LA GANADERÍA DESDE EL CABILDO

El Grupo de Gobierno demanda al PSOE que no bloquee las ayudas a los ganaderos

Matías Peña. LP/DLP

La denuncia del PSOE de Antigua de las intenciones del Grupo de Gobierno, conformado por APA y PP, de rehabilitar una gambuesa o corral de cabras la zona de Valle de la Cueva, que se encuentra dentro de una zona protegida, es como consecuencia del abandono mostrado durante años por el Cabildo de Fuerteventura en sus competencias en materia ganadera y de protección de los valores etnográficos de este municipio.





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

La polémica saltó en el último pleno cuando el portavoz socialista Taishet Fuentes, pregunto sobre una factura de 5.403,50 euros. La respuesta del concejal delegado del sector primario, Matías Peña, fue, según los socialistas, de construir también un almacén en la zona, lo que supuso la crítica de los socialistas.

Desde el Consistorio se señala que la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca ejecuta desde el 2016, mejoras en estas estructuras básicas para los ganaderos, siendo construcciones, algunas con más de 50 años de antigüedad, que han sido abandonadas al deterioro y derrumbe. El concejal del sector primario, Matías Peña, aclara no haber construido ningún almacén aledaño a la gambuesa del Valle de la Cueva, cuya existencia junto a la gambuesa, "ya aparece recogido por el propio Cabildo en su documento de Revisión y Actualización del Inventario Arqueológico y Etnográfico del Municipio de Antigua del año 2010, dentro de la Carta Arqueológica de Fuerteventura y también en el documento de Normas de Conservación del Monumento Natural de Cuchillos de Vigan ". Peña pide al PSOE que no bloquee las iniciativas para mejoras del sector ganadero.

DIARIO DE AVISOS:

CRECE LA PRODUCCIÓN DE QUESO PALMERO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DAVID SANZ





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 Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero destaca la “evolución positiva de los datos de producción y certificación” durante estos últimos años, según la última revisión de los datos de producción y certificación de datos entregados al ICEX (Instituto de Comercio Exterior), pertenecientes al periodo entre 2011 y 2015 (2016 están siendo analizados actualmente por el Consejo).

El secretario del CRDOP Queso Palmero, Manuel Pérez Rocha, destaca una serie de conclusiones extraídas de estos datos, como la consolidación del precio medio del kilogramo de queso palmero de la Denominación de Origen en quesería, de 8 euros, siendo en 2013 solo 7 euros de media. Comenzando así a “trasladarse el valor añadido de la garantía de origen y calidad que es la Denominación de Origen Protegida directamente a nuestras queserías artesanas”.

Destaca además que “en 2016 trabajamos con 35 queserías, incorporándose 2 en febrero y 3 en noviembre” de de dicha anualidad. Obteniendo una producción aproximada de 1.500.000 litros de leche de cabra de raza palmera y un total de 250.000 kilos de queso producido en nuestras queserías -una media de 6 litros de leche para el kilogramo de queso- y de este cuarto de millón de kilos, más de 90.000 kilos son de queso certificado bajo el sello de calidad DOP”.

En conjunto, indican que han pasado de 70.000 kilos en 2011 a más 91.000 certificado en 2015. “Queremos reseñar además del buen trabajo y hacer de las queserías asociadas, no sólo elaborando un queso de excelente calidad, sino también manteniendo labores culturales como el pastoreo, el cuajo natural de cabrito, la alimentación a base de forrajes de la isla, etc”.

Desde el Consejo recuerdan que el proceso de elaboración del Queso Palmero DOP es realizado todo de forma artesanal en miniqueserías familiares de la isla de La Palma donde todas las técnicas de producción son las tradicionales respetando tiempos y medidas regulados por el manual de calidad y procedimientos del CRDOP Queso Palmero. La leche que se utiliza para los quesos palmeros es leche cruda de raza caprina palmera y procede íntegramente de las propias explotaciones.

Tras el filtrado se añade el cuajo natural y se deja reposar durante unos 45-60 minutos a temperatura controlada. La masa resultante se fracciona y se



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

introduce en moldes pequeños (para quesos de entre uno y dos kilos de peso) o grandes (para los llamados quesos de manada, de más de 8 kilos). La sal marina, producida artesanalmente en el sur de la isla, completa los ingredientes naturales que se utilizan en la elaboración de este producto dando como resultado de este proceso artesanal de elaboración el Queso Palmero DOP, queso de cabra de excelente calidad y sabor.

CANARIAS 7:

ANTIGUA NIEGA HABER CONSTRUIDO UN ALMACÉN CERCA DE LA GAMBUESA DEL LLANO DE LA CUEVA

Ante «el abandono durante años del Cabildo» de sus competencias en ganadería y protección de los valores etnográficos del municipio de Antigua, el Ayuntamiento, desde la concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca que dirige Matías Peña, ejecuta desde 2016 mejoras en gambuesas, «construcciones que, en algunos casos, tienen más de 50 años y habían sido abandonadas al deterioro y derrumbe».

El Ayuntamiento ejecuta actuaciones de mantenimiento y conservación de gambuesas y estructuras ganaderas en el mancomún, cuya gestión depende del propio Consistorio. Sin embargo, Peña aclara que «no se ha construido ningún almacén aledaño a la gambuesa del Valle de la Cueva», tal y como había denunciando el edil del PSOE, Taishet Fuentes. Peña recuerda que la existencia del almacén «ya aparece recogida por el Cabildo en su Revisión y Actualización del Inventario Arqueológico y Etnográfico del Municipio de Antigua de 2010, dentro de la Carta Arqueológica de Fuerteventura, y en el documento de Normas de Conservación del Monumento Natural de Cuchillos de Vigán, aprobado por la Cotmac en 2006».

Según Peña, la crítica de Fuentes demuestra su «completo desconocimiento legal» sobre actuaciones municipales de mejoras en gambuesas, fuentes o zonas de descanso, «al suponer que la mera existencia de un parque natural



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

prohíbe actuaciones de mantenimiento y conservación de los elementos etnográficos contenidos en sus propias normas de conservación».

CANARIAS AHORA:

EL MERCADO DE ALTAVISTA SE HACE MÁS VISIBLE Y MEJORA LOS ACCESOS

La plaza más joven de la capital grancanaria recibe 45.000 euros del Cabildo insular para mejorar sus accesos y colocar en la fachada un letrero identificativo.



Pedro Quevedo e Inmaculada Medina junto a las gerentes del Mercado de Altavista.

MÁS INFO

- El Mercado de Altavista sigue el rumbo que marcan sus clientes
- Entrevista Pedro Quevedo: "Los mercados deben ser más competitivos"
- **ETIQUETAS:** Mercado, Altavista, amplia

El Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria ha iniciado las obras de mejora de los accesos al Mercado de Altavista, una plaza que nació en 1970 ubicada en la calle Juan Ramón Jiménez (entres los barrios de Escaleritas y Schamman), en el Distrito Ciudad Alta.



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 intervención cuenta con un presupuesto de 45.000 euros financiado por el Cabildo de Gran Canaria, a través del Programa de Colaboración con los Ayuntamientos de Gran Canaria para la ejecución de Acciones de Desarrollo Local.

Los concejales de Desarrollo Local y Empleo, Pedro Quevedo, y Fomento y Servicios Públicos, Inmaculada Medina, han supervisado el comienzo de los trabajos que estarán concluidos el próximo 20 de marzo.

El proyecto permitirá ampliar el espacio para el tránsito de los peatones con una actuación sobre 500 metros cuadrados de superficie, sustituyendo la antigua acera y el asfalto de la calzada por una plataforma única de tránsito peatonal y rodonal para los vehículos.

El proyecto propone aumentar la superficie de las aceras, que pasarán de 2,10 metros de ancho a 6,90 metros en el margen izquierdo de la vía. El nuevo rodonal para acceso de vehículos contará con un ancho de 3,5 metros y en el margen derecho de la vía se instalarán bolardos metálicos que limitarán el acceso de vehículos a la zona peatonal.

Nuevo letrero identificativo

La Sección de Desarrollo Local y Consumo ha instalado en la fachada de la recova el letrero identificativo con el objetivo de dar visibilidad a este equipamiento comercial, una demanda histórica de los titulares de los puestos del mercado.

El Mercado de Altavista oferta en 57 puestos de venta, distribuidos en unos 1.200 metros cuadrados, productos como frutas, verduras y hortalizas, carnes y pescados, hierbas medicinales y aromáticas y otros productos elaborados como pan, embutidos y quesos.

Obras necesarias

El concejal Quevedo explicó que las actuaciones de mejora en los mercados de abasto son totalmente necesarias ya que “además de fortalecer el tejido de los pequeños comerciantes, aportamos valor al mercado y estamos defendiendo nuestra cultura y tradiciones ligadas a nuestro carácter y nuestra forma de ser”.



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 concejal de Fomento y servicios Públicos, Inmaculada Medina, confirmó que los trabajos estarán finalizados antes del 15 de marzo, ya que se trata de una actuación necesaria en el distrito más poblado de la capital.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

ASAGA CANARIAS TEME QUE LA HUELGA DE ESTIBADORES GENERE UN DESABASTECIMIENTO



La Asociación de Agricultores y Ganaderos (Asaga) de Canarias ha hecho público hoy un comunicado en el que muestra su temor porque la huelga de estibadores, anunciada para el próximo lunes, pueda afectar al abastecimiento alimentario de las islas.

Asaga reclama al Gobierno de Canarias un mayor compromiso con las producciones locales como estrategia para reducir "nuestra dependencia del exterior".

También muestra su preocupación por los retrasos que se puedan ocasionar en la entrada de los elementos, ya sea productos, materiales o equipamiento necesarios para el desarrollo de la actividad agraria, así como los posibles efectos sobre las exportaciones de tomate, plátano o flores y plantas y el tráfico de mercancías entre islas.



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

Por esos motivos, esa organización demanda al Gobierno de Canarias que se establezca un sistema de autoabastecimiento local más potente que minimice el impacto de este tipo de acciones que, aún siendo legales, "nos perjudican a todos".

El secretario general de Asaga Canarias, Hernán Tejera, asegura que entiende que la huelga es un derecho constitucional y que los estibadores se pueden acoger a él si consideran vulnerados sus principios laborales.

Sin embargo, añade, no hay que olvidar que "vivimos en islas y nuestra dependencia del exterior es muy elevada. Nuestra alimentación, nuestro comercio y buena parte de nuestra actividad económica se rige por los puertos, por lo que cualquier paro de los trabajadores de este sector nos afectará en menor o mayor medida".

Destaca Hernán Tejera que Asaga reclama desde hace años una apuesta más firme por las producciones locales desde un punto de vista estratégico para reducir la dependencia externa, aumentar el autoabastecimiento y evitar perjuicios en caso de situaciones coyunturales adversas.

Además, recuerda que Canarias, por su condición ultraperiférica, se beneficia de un Régimen Especial de Abastecimiento (REA) que en los últimos años se ha modificado, "aunque no con la rapidez deseada, en favor de los productores locales, en concreto de aquellos cuyo campo de trabajo es la producción de leche o carne".

Cree Tejera que esa es una de las políticas a seguir porque permite incrementar, desarrollar y diversificar las producciones ganaderas locales agrarias gracias a la aportación de fondos procedentes del REA aportando estabilidad y seguridad a la ganadería local, además de servir de aliciente para que los jóvenes se interesen y se incorporen a esta actividad.



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

EL APURÓN:

EL CABILDO ENTREGA COMPOST ELABORADO EN LA ISLA AL HOTEL LA PALMA & TENEGUÍA PRINCESS

El consejero de Medio Ambiente reconoce la importante aportación del hotel a la campaña de separación de biorresiduos.



Compost elaborado en la Isla para el Hotel Princess.

El Cabildo de La Palma ha hecho entrega de compost elaborado a partir de los biorresiduos separados en la Isla al Hotel La Palma & Teneguía Princess, entidad que viene colaborando con esta campaña medioambiental desde su puesta en marcha en 2015.

El consejero insular de Medio Ambiente, Juan Manuel González, ha destacado "la importante aportación del hotel a la campaña de separación de residuos orgánicos desde su comienzo como proyecto piloto a finales del año 2015. El hotel mostró su interés desde el primer momento y ha reforzado su compromiso durante estos años, convirtiéndose en un gran ejemplo de empresa que separa y gestiona sus residuos de forma responsable 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

eficiente, para contribuir al mejor tratamiento de los mismos en el Complejo Ambiental de Los Morenos”.

El representante del Hotel La Palma & Teneguía Princess, Michael W. Naumann, ha explicado que “desde el primer momento nos quisimos implicar en el proyecto de separación de residuos orgánicos impulsado por el Consorcio de Servicios y el Cabildo para contribuir a una mejor gestión de nuestros residuos y contribuir a alcanzar una isla más sostenible”. Por parte del establecimiento hotelero también ha participado en el acto la jefa de jardines, Pino Ramón Pérez.



Compost elaborado en la Isla.

El gerente del Consorcio de Servicios de La Palma, Álvaro Duque, recuerda que desde el primer momento el Hotel La Palma & Teneguía Princess se implicó de manera ejemplar en la campaña de separación de biorresiduos y confía en que sirva como guía para que otros establecimientos se sumen a esta iniciativa.

La acción se encuentra enmarcada dentro de la campaña Cinco cubitos tienes ahora, cuyo principal objetivo es fomentar la implicación de vecinos y establecimientos en la adecuada separación de biorresiduos, así como impulsar la separación en el resto de contenedores (azul: papel y cartón; amarillo; envases ligeros: verde; vidrio: gris: fracción-resto).



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 DE QUESO PALMERO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CRECIÓ MÁS DE 20.000 KILOS EN UN QUINQUENIO

Han pasado de 70.000 kilos en 2011 a más 91.000 certificado en 2015.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero (CRDOP Queso Palmero) destaca la “evolución positiva de los datos de producción y certificación” durante estos últimos años, según la última revisión de los datos de producción y certificación de datos entregados al ICEX (Instituto de Comercio Exterior), pertenecientes a los años que van entre 2011 y 2015 (2016 están siendo analizados actualmente por el Consejo).

El secretario del CRDOP Queso Palmero, Manuel Pérez Rocha, destaca una serie de conclusiones extraídas de estos datos, como la consolidación del precio medio del kilogramo de queso palmero de la Denominación de Origen en quesería, de 8 euros, siendo en 2013 solo 7 euros de media. Comenzando así a “trasladarse el valor añadido de la garantía de origen y calidad que es la Denominación de Origen Protegida directamente a nuestras queserías artesanas”.

Destaca además que “en 2016 trabajamos con 35 queserías, incorporándose 2 en febrero y 3 en noviembre” de dicha anualidad. Obteniendo una producción aproximada de 1.500.000 litros de leche de cabra de raza palmera y un total de 250.000 kilos de queso producido en nuestras queserías -una media de 6 litros de leche para el kilogramo de queso- y de este cuarto de millón de kilos, más de 90.000 kilos son de queso certificado bajo el sello de calidad DOP”.

En conjunto, indican que han pasado de 70.000 kilos en 2011 a más 91.000 certificado en 2015. “Queremos reseñar además del buen trabajo y hacer de las queserías asociadas, no sólo elaborando un queso de excelente calidad, sino también manteniendo labores culturales como el pastoreo, el cuajo natural de cabrito, la alimentación a base de forrajes de la isla, etc”.

Desde el Consejo recuerdan que el proceso de elaboración del Queso Palmero DOP es realizado todo de forma artesanal en miniqueserías familiares de la isla de La Palma donde todas las técnicas de producción son las tradicionales



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

respetando tiempos y medidas regulados por el manual de calidad y procedimientos del CRDOP Queso Palmero. La leche que se utiliza para los quesos palmeros es leche cruda de raza caprina palmera y procede íntegramente de las propias explotaciones. Tras el filtrado se añade el cuajo natural y se deja reposar durante unos 45-60 minutos a temperatura controlada. La masa resultante se fracciona y se introduce en moldes pequeños (para quesos de entre uno y dos kilos de peso) o grandes (para los llamados quesos de manada, de más de 8 kilos). La sal marina, producida artesanalmente en el sur de la isla, completa los ingredientes naturales que se utilizan en la elaboración de este producto dando como resultado de este proceso artesanal de elaboración el Queso Palmero DOP, queso de cabra de excelente calidad y sabor.