



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 03 DE MARZO DE 2017

### EL DÍA:

### **ASAGA TEME QUE LA HUELGA DE LOS PUERTOS AFECTE AL ABASTECIMIENTO**

La organización agraria reclama al Gobierno un sistema de autoabastecimiento "más potente" que aminore el impacto del paro.

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga Canarias Asaja) teme que la huelga de estibadores -cuyo inicio, previsto para el próximo lunes, se ha pospuesto- pueda afectar al abastecimiento alimentario de las Islas, tanto para la población como para el sector ganadero.

El colectivo manifiesta también su preocupación por los retrasos que se puedan ocasionar en la entrada de todos aquellos "inputs", ya sea productos, materiales o equipamiento necesarios para el desarrollo de la actividad agraria, los posibles efectos sobre las exportaciones de tomates, plátanos o flores y plantas, así como el tráfico de mercancías entre las islas.

Por estos motivos, esta organización profesional demanda al Gobierno de Canarias el establecimiento de un sistema de autoabastecimiento local más potente con el que minimizar el impacto de este tipo de acciones que, aún siendo legales, "nos perjudican a todos", advierte.

"Entendemos que la huelga es un derecho contemplado por la Constitución, y como tal los estibadores pueden acogerse a ella si consideran vulnerados sus principios laborales. Sin embargo, 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



**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 puertos, por lo que cualquier paro de los trabajadores de este sector nos afectará en menor o mayor medida", argumenta Hernán Tejera, secretario general de Asaga Canarias, que reclama "una apuesta más firme por las producciones locales desde un punto de vista estratégico".

## LOS MENÚS DE LOS HOTELES TIENEN MUY POCOS PRODUCTOS DE LA ISLA

El consejero insular de Agricultura, Basilio Pérez, confía en que acuerdos con GMR y con los complejos modifiquen esta realidad.



El Gobierno de Canarias, a través de GMR, y el Cabildo confían en mejorar la comercialización de los productos palmeros./El Día

*V.M., Santa Cruz de La Palma*

Los menús de los establecimientos hoteleros de la Isla no destacan precisamente por la utilización de productos palmeros, según ha reconocido el propio consejero insular de Agricultura, Basilio Pérez, quien informó de que se busca alterar esta realidad a través de acuerdos con el Gobierno 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

Canarias, por medio de Gestión del Medio Rural (GMR), y de conversaciones con los propios complejos.

Al ser cuestionado por la cantidad de esa venta de productos palmeros en los hoteles, Basilio Pérez señaló que "habría que diferenciar los productos de los que estamos hablando. Por un lado, están los hortícolas, frutas y verduras; y por otro, los de mayor calidad con Denominación de Origen, como el vino y el queso", aunque globalmente "todavía es poco" lo que llega a estos complejos, o, al menos, "no es la cantidad que nosotros queremos".

El consejero señaló que con iniciativas con el Gobierno de Canarias "y con conversaciones que ya estamos teniendo con algunos (hoteles) directamente", se busca "aumentar esa compra de productos para servir tanto a los palmeros como aquellos que nos visitan".

Y es que "estamos trabajando en ese sentido. Es verdad que se están introduciendo y utilizando productos palmeros, pero es poco y queremos incrementarlos mucho más" porque el objetivo es "aumentar el porcentaje de autoabastecimiento que tenemos, lo que pasa también por el hecho de que instalaciones hoteleras nos demanden más productos de la Isla, que son de calidad".

Sin embargo, la realidad es que uno de los principales problemas que encuentran las instalaciones hoteleras de La Palma para adquirir con regularidad productos agrícolas de la Isla (sobre todo hortícolas) es la necesidad de contar con una garantía y fiabilidad en el suministro, que el jefe de compra de cada instalación tenga asegurado el abastecimiento en cada



**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

momento, lo que no siempre ocurre, una situación que sugiere que GMR y el Cabildo lo tengan como una de las prioridades en sus acuerdos.

25.000 euros para la promoción de productos

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), y el Cabildo de La Palma han firmado un acuerdo de colaboración que tiene como principal finalidad, según han explicado el consejero del Ejecutivo, Narvay Quintero, y el presidente de la Corporación insular, Anselmo Pestana, la reactivación del sector primario en la Isla, el más importante (junto al turismo) para la economía en La Palma, aunque en concreto lo que se hará a través de este acuerdo es "establecer un marco de colaboración entre Cabildo y GMR para que se puedan implementar medidas que favorezcan la comercialización y promoción de los productos agrarios", con un presupuesto de 25.000 euros. La reactivación del sector queda más lejos. El Cabildo propondrán actuaciones de promoción en medios de comunicación, así como en hoteles, restaurantes u otros establecimientos. "Actuaremos siempre con la finalidad de que la calidad de nuestros productos sea un reclamo para los consumidores finales, tanto para los de La Palma como para quienes nos visitan", señaló Pestana. Según el texto del convenio, GMR Canarias implementará medidas que favorezcan la producción y comercialización de los productos agrarios a través de acciones de promoción y de otras medidas que se deriven del proyecto "Crecer Juntos" y que puedan llevarse a cabo en La Palma.



**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

## COMPOST PARA EL HOTEL PRINCESS ELABORADO CON BIORRESIDUOS



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”. A propósito, señaló que 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 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



**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

del establecimiento hotelero también ha participado en el acto la jefa de jardines, Pino Ramón Pérez.

## **LA PROVINCIA:**

### **RECORRIDO POR EL PASADO AZUCARERO DEL MUNICIPIO**

José Ángel Rodríguez Fleitas, licenciado en Geografía e Historia, será el guía del recorrido urbano que se desarrolla hoy, a partir de las 17.00 horas, para recordar la importancia del cultivo de la caña en Telde y su pasado azucarero. El trayecto, de carácter gratuito, se iniciará en la plaza de San Gregorio y durante su transcurso se detendrá en diversos hitos que evoquen esta actividad económica en el municipio, iniciada a finales del siglo XV. Este recorrido urbano lo organiza Turcón.

### **EL QUESO Y LA CABRA SE VAN DE FERIA AL SUR**

Playa Blanca celebra los días 11 y 12 de marzo la quinta edición de este evento gastronómico

Domingo Rivero

La localidad de Playa Blanca acogerá los días 11 y 12 de marzo la quinta edición de la feria del queso y la cabra en la que se podrán degustar los quesos artesanales de la Isla así como platos elaborados con carne de cabra. Se instalarán 30 puestos de vinos, quesos y restauración.

La feria del queso de Playa Blanca tendrá a partir de este año una invitada especial: la cabra. La localidad de Playa Blanca (Yaiza) acogerá los días 11 y 12 de marzo la quinta edición de la Feria del Queso y la Cabra, que se celebra



**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

bajo la marca *Saborea Lanzarote* en la que además de catas de queso y talleres gratuitos de elaboración de platos a base de carne de cabra también se pondrán a la venta tapas y bebidas a un euro.

Entre los expositores, ubicados entre la Avenida Papagayo y la calle Bienvenida Martín *la practicante*, estarán presentes seis queserías y tres bodegas, 11 restaurantes y establecimientos y otros tantos expositores que también deleitarán al público asistente con sus productos y creaciones, como dulces tradicionales, mermeladas y licores artesanales, papas de la tierra, batatas del Jable y otros.

Los restaurantes son: La Gamba Loca, Los Aljibes de Tahíche, La Galería, El Olivo, Gourmet Catering Ampate, Cappuccino Grand Café, Taberna de Nino, hotel Princesa Yaiza, hotel Santa Rosa Club, Taberna Atlántida y restaurante La Caleta. En cuanto a las bodegas estarán La Geria, Tierra de Volcanes y Rubicón, mientras que las queserías son: Flor de Teguisse, Finca de Uga, Tinache, Granja San Roque, Quesería Rubicón y la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote que tendrá un stand.

Entre los objetivos de la feria se encuentra el de poner en valor "el queso artesano de Lanzarote, una joya gastronómica que requiere mucho esfuerzo y dedicación", así como el de buscar la implicación del sector de la restauración en la utilización de estos dos productos en la cocina y en la sala. Además, se pretende sensibilizar a la población residente sobre las singularidades de estos productos, por su calidad y sus aplicaciones en casa y crear una oferta de ocio gastronómico "que cualifique al destino Lanzarote y fidelice a nuestros visitantes como experiencia enogastronómica única".

La parte solidaria y benéfica de este año es para la ONG Creciendo Yaiza, cuyo voluntariado será el encargado de gestionar los stand de bebidas variadas y refrescos, cuyos beneficios íntegros por la recaudación obtenida irá



**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

destinada a apoyar a las familias y niños y niñas con algún tipo de discapacidad.

Dentro de la programación de la feria se organizarán dos talleres de cocina para los profesionales de la restauración: el 21 de marzo *El papel de los quesos canarios en la restauración moderna* y el 22 de marzo *Cómo vender y posicionar el queso artesano*.

## **PREMIO PARA EL MANTO MALVASÍA SECO DE LA GERIA**

Los vinos de Lanzarote fueron premiados en Madrid en los concursos Mono Vino y Pequeñas DO, concretamente los de bodegas La Geria. El vino Manto Malvasía Seco de la cosecha 2016 ha sido galardonado con Mención de Honor en ambos concursos. Mono Vino es el único concurso que se realiza en España dedicado de forma exclusiva a los vinos monovarietales. LA PROVINCIA

## **DIARIO DE AVISOS:**

## **INTENTAN AUMENTAR LA DEMANDA DE PRODUCTOS LOCALES DEL SECTOR HOTELERO**

EUGENIA PAIZ







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

Pestana y Quintero junto al consejero insular de Agricultura y el delegado de GMR. | DA

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, compareció en La Palma junto a su homólogo en la Isla, Basilio Pérez, y al presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, para expresar su apoyo a la “reactivación del sector primario palmero”, voluntad que se escenificó con la firma de un convenio de colaboración que permite que los técnicos de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) trabajen con la institución para lograr que los hoteles de la Isla consuman productos palmeros.

## Más noticias

### Los vuelos de Thomas Cook a La Palma no están en juego

La búsqueda de canales de promoción y distribución que permitan un mayor consumo de las producciones hortícolas y de una amplia gama de productos elaborados a partir de las explotaciones ganaderas y del cultivo del campo, por parte de los miles de turistas que cada año escogen La Palma como destino turístico, es la finalidad de esta iniciativa, que fue puesta en valor por Pestana al indicar que “aunque estamos trabajando en un cambio de la estructura económica el sector primario es vital para la isla de La Palma”.

Lo cierto es que el convenio es reflejo, como en otras ocasiones, de las singularidades que para la comercialización de los productos del sector primario tiene La Palma como isla menor, situación que comparte con El Hierro y La Gomera, hasta donde se extenderá la iniciativa en las próximas semanas, pero que en cambio no es necesario llevar a cabo en las islas capitales de provincia ni en las islas orientales, donde el sector hotelero demanda y compra los productos del sector primario para su abastecimiento.

La competencia en un mercado globalizado y la consecución de una rentabilidad digna para el agro palmero son los factores que citó el consejero de Agricultura del Cabildo palmero, Basilio Pérez, a la hora de evaluar la situación del sector primario en la Isla, que sigue manteniendo un fuerte dependencia del sector platanero y las subvenciones que recibe de Europa. “Es necesaria la unidad desde el asociacionismo para competir en un mercado muy duro”, explicó Pérez, quien reclamó mejoras en el Régimen Económico y Fiscal para beneficiar a las producciones del agro palmero.



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 7:**

### **EL CABILDO DE GRAN CANARIA SEÑALA QUE MEJORARÁ LA TASA DE DEPURACIÓN Y DE CONTROL DEL AGUA EN TEJEDA ANTES DE VERANO**

El Cabildo de Gran Canaria ha sacado a concurso la mejora del saneamiento de la Cruz de Tejeda para mejorar la tasa de depuración y de control del agua antes de verano.

Así lo indicó el consejero de Sector Primario del Cabildo, Miguel Hidalgo, quien apuntó que debido a la orografía de Cruz de Tejeda, los operarios no podrán utilizar ningún tipo de maquinaria para colocar los dos kilómetros de tubería que se necesita para canalizar las aguas residuales hasta la depuradora de Tejeda.

En este sentido, el Consejo Insular de Aguas ha publicado las bases de esta actuación con una partida de 275.000 euros y un plazo de ejecución rápida de cuatro meses porque está considerado como una obra "prioritaria" para el Cabildo por evitar la contaminación del acuífero y resolver las afecciones medioambientales, además de garantizar la reutilización de las aguas residuales para destinarlas al uso agrícola de la zona, según informó la institución insular en nota de prensa.

Al respecto, explicó que los trabajos de saneamiento consisten en canalizar las aguas residuales desde la Cruz de Tejeda hasta la zona conocida como La Erilla para conectar con la red del casco urbano y canalizarlas hasta la Depuradora de Tejeda. La instalación a mano de los dos kilómetros de tubería por los precipicios y barrancos minimizan el impacto sobre el terreno.



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

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### **LOS EMPRESARIOS DEL SUR SE SUMAN A ASAGA EN EL TEMOR AL DESABASTECIMIENTO**

El CEST alerta de que las empresas de restauración y hostelería han incrementado sus pedidos para evitar que faltan productos en cocina

H. P.

## CANARIAS 24 HORAS:

### **UN ESTUDIO CONCLUYE QUE MÁS DEL 70 % DE LAS ABEJAS DE GRAN CANARIA SON DEL TIPO NEGRA CANARIA, SUPERIOR AL ESPERADO**



Las Palmas de Gran Canaria/ Más del 70 por ciento de las abejas de la Isla son del tipo negra canaria, un porcentaje que permitirá acometer procesos de selección y conservación dado este alto grado de pureza desvelado por el estudio encargado por el Cabildo de Gran Canaria a la Universidad de Murcia, informó hoy el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

La investigación concluye que la situación genética de la población de abeja negra canaria, única en el mundo, es idónea para tomar estas medidas, ya



**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 solo un 15 por ciento pertenece a razas propias sur peninsular y apenas otros 15 por ciento presentó mezclas de ADN extranjero, celebró.

La abeja negra canaria es propia el Archipiélago, pertenece al sublinaje africano de distribución atlántica y se caracteriza por su mansedumbre, su excelente producción de miel y su buena adaptación al clima y a la variedad floral de las Islas, si bien se desconocía el porcentaje de pureza de la población apícola.

Los resultados del estudio han sido, además, presentados a medio centenar de apicultores de Gran Canaria en el marco del programa para la mejora genética de la abeja negra, creado por el Cabildo de Gran Canaria tras la declaración de su protección emitida por el Gobierno canario en 2014, y en el que colabora la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

El Cabildo, tras la investigación de muestras de 53 colmenas de diversos puntos de la Isla, ha seleccionado una zona y cinco apicultores cuyas colmenas poseen abejas reina genéticamente idóneas para la reproducción de esta especie protegida, un grupo de las cuales será fecundada por zánganos genéticamente seleccionados.

Hasta seis colmenas con miles de abejas obreras y zánganos serán trasladadas a esta zona alejada de otras colmenas con mezcla de razas, de forma que las abejas reina seleccionadas solo sean fecundadas por los zánganos elegidos.

Una vez concluida la fase de fecundación, las hijas de las abejas reinas seleccionadas serán, a su vez, distribuidas por los cinco apicultores al resto de profesionales de la Gran Canaria para la progresiva expansión y mejora de la raza.

Será preciso esperar al menos un año para poder contabilizar de forma objetiva los resultados de estas actuaciones y confirmar, además, el esperado incremento de producción de miel derivado de la expansión de este tipo de abeja.



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

En la actualidad, las más de 11.000 colmenas que el Cabildo estima que están en funcionamiento en Gran Canaria producen una media de 15 kilos de miel al año cada una de ellas, oferta que apenas alcanza al 25 por ciento de la demanda de este producto en la Isla.

## LA TASA DE DEPURACIÓN Y DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN LA CRUZ DE TEJEDA SERÁ MEJORADA POR EL CABILDO



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria ha sacado a concurso la mejora del saneamiento de la Cruz de Tejeda, donde, dada la orografía, los operarios no podrán utilizar ningún tipo de maquinaria para colocar los dos kilómetros de tubería que se necesita para canalizar las aguas residuales hasta la depuradora de Tejeda, explicó el consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo.

El Consejo Insular de Aguas publicó las bases de esta actuación con una partida de 275.000 euros y un plazo de ejecución rápida de cuatro meses, ya que es una obra prioritaria para el Cabildo en la medida que evita la contaminación del acuífero y resuelve afecciones medioambientales, además de garantizar la reutilización de las aguas residuales para destinarlas al uso agrícola de la zona.

Los trabajos de saneamiento consisten en canalizar las aguas residuales desde la Cruz de Tejeda hasta la zona conocida como La Erilla, para su conexión con la red del casco urbano y canalizarlas hasta la Depuradora de Tejeda. La instalación a mano de los dos kilómetros de tubería por los precipicios y barrancos minimizan el impacto sobre el terreno.

La Cruz de Tejeda, epicentro de Gran Canaria



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

La zona recreativa de Cruz de Tejeda debe su nombre a la gran cruz tallada en piedra que sirvió de orientación a los vecinos del siglo XVII, situada en un entorno privilegiado de la naturaleza a más de 1.500 metros sobre el nivel del mar y con unas magníficas vistas del Roque Nublo y el Bentaiga.

A siete kilómetros del casco urbano, este enclave turístico es el epicentro geográfico de la Isla y uno de los lugares más frecuentados por los turistas, también por residentes, en el que conviven el Parador de Turismo, un hotel rural, varios restaurantes y los puestos de venta de productos locales, como las traperas, bienmesabe y el mazapán de Tejeda, sin olvidar los populares paseos en burro.

## **CANARIAS AHORA:**

### **EL 70% DE LAS ABEJAS DE GRAN CANARIA SON NEGRAS AUTÓCTONAS, SEGÚN LA UNIVERSIDAD DE MURCIA**

La investigación permitirá acometer procesos de selección y conservación, dado este alto grado de pureza desvelado



#### **Abeja negra canaria CANARIAS AHORA**

Más del 70% de las abejas de Gran Canaria son del tipo negra canaria, un porcentaje que permitirá acometer procesos de selección y conservación dado este alto grado de pureza desvelado por un estudio encargado por el Cabildo de Gran Canaria a la Universidad de Murcia. Así lo informó este jueves el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.



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 investigación concluye que la situación genética de la población de abeja negra canaria, única en el mundo, es idónea para tomar estas medidas, ya que solo un 15% pertenece a razas propias sur peninsular y apenas otros 15% presentó mezclas de ADN extranjero, celebró.

El Cabildo señala que la abeja negra canaria es propia el Archipiélago, pertenece al sublinaje africano de distribución atlántica y se caracteriza por su mansedumbre, su excelente producción de miel y su buena adaptación al clima y a la variedad floral de las Islas, si bien se desconocía el porcentaje de pureza de la población apícola.

Los resultados del estudio han sido presentados a medio centenar de apicultores de Gran Canaria en el marco del programa para la mejora genética de la abeja negra, creado por la Corporación Insular tras la declaración de su protección emitida por el Gobierno canario en 2014, y en el que colabora la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

El Cabildo, tras la investigación de muestras de 53 colmenas de diversos puntos de la Isla, ha seleccionado una zona y cinco apicultores cuyas colmenas poseen abejas reina genéticamente idóneas para la reproducción de esta especie protegida, un grupo de las cuales será fecundada por zánganos genéticamente seleccionados.

Hasta seis colmenas con miles de abejas obreras y zánganos serán trasladadas a esta zona alejada de otras colmenas con mezcla de razas, de forma que las abejas reina seleccionadas solo sean fecundadas por los zánganos elegidos.

Una vez concluida la fase de fecundación, las hijas de las abejas reinas seleccionadas serán, a su vez, distribuidas por los cinco apicultores al resto de profesionales de la Gran Canaria para la progresiva expansión y mejora de la raza.

Será preciso esperar al menos un año para poder contabilizar de forma objetiva los resultados de estas actuaciones y confirmar, además, el esperado incremento de producción de miel derivado de la expansión de este tipo de abeja.



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

En la actualidad, las más de 11.000 colmenas que el Cabildo estima que están en funcionamiento en Gran Canaria producen una media de 15 kilos de miel al año cada una de ellas, oferta que apenas alcanza al 25 por ciento de la demanda de este producto en la Isla.

## EL MERCADO AGRÍCOLA CELEBRA SU VIII ANIVERSARIO CON COCHINO NEGRO Y SORTEOS DE PRODUCTOS



El Mercado Agrícola de Vecindario, que se celebra quincenalmente en La Karpa, frente a las Oficinas Municipales, celebra este sábado su VIII aniversario con degustaciones de cochino negro y papas del país arrugadas y tarta cumpleaños, la música de la parranda Merita la Pena y sorteos de cajas de productos del propio mercado cada hora.

El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero de Gran Canaria instalado en la Karpa, que se alterna en las fechas con el de la Granja Agrícola del Cabildo en Arucas, cuenta con cerca de 35 puestos de venta directa que ofrecen verduras, frutas, miel, flores, aceitunas, mermeladas, aceite, pan, repostería, y brinda a los ciudadanos y ciudadanas de la comarca y de otros municipios la oportunidad de comprar productos frescos a un precio ajustado y que a la vez sirve de apoyo para el sector primario de toda 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 horario del mercado es de las 08.30 horas hasta las 14.00 horas aproximadamente. El sorteo de las cajas de productos comienza desde las 9.00 horas hasta la finalización del evento.

El concejal de Sector Primario y Sostenibilidad, Antonio Ordóñez, quien hace una invitación abierta a visitar el Mercado Agrícola y Ganadero de La Karpa, destaca “la importancia que tienen estos mercados porque facilita a profesionales de la agricultura y la ganadería la comercialización de sus productos de forma directa, sin intermediarios, así como la compra de productos frescos y al mejor precio a la ciudadanía, por la ausencia de la figura del intermediario”.

Ordóñez recuerda que Santa Lucía y su mercado agrícola está suscrito al proyecto Residuo Cero, puesto en marcha por la cooperativa Cosecha Directa, que demuestra que los productos que se ofrecen al consumidor están libres de restos de plaguicidas, manteniendo también el respeto por el medio ambiente y colaborando con la seguridad alimentaria de la ciudadanía”.

## **EL APURÓN:**

### **GOBIERNO Y CABILDO SE ALÍAN PARA PROMOCIONAR LA PRODUCCIÓN LOCAL Y MEJORAR SU COMERCIALIZACIÓN**

Anselmo Pestana y Narvay Quintero han firmado un convenio para promocionar la producción agraria dentro y fuera de la Isla D.M.



Firma del convenio para promocionar las producciones agrarias.



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

Promocionar los productos del sector primario palmero dentro y fuera de la Isla y mejorar su comercialización, es el objetivo del convenio firmado entre el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Narvay Quintero, y el presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, para potenciar una actividad, la agraria, que nos da de comer.

El acuerdo que se inscribe dentro la iniciativa 'Crecer juntos', dirigida sobre todo al sector turístico, supondrá una inversión solo en promoción de 25.000 euros, a lo que se sumará la aportación que hace la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), siendo el ámbito de actuación los hoteles, aeropuertos, comercios, sector de la restauración, y también la formación en hostelería para poner en valor el producto local.

Narvay Quintero consideró importante promocionar los productos de La Palma y que tengan una mejor comercialización porque "son de excelente calidad". Quintero destacó la implicación del Cabildo y en especial del consejero del ramo Basilio Pérez para que los cabildos estuvieran presentes en la mesa de 'Crecer juntos', dado que "no todos los productos del sector primario tienen la misma importancia en cada una de las islas". "Con lo cual -dijo- agradezco al presidente del Cabildo y al consejero la implicación que han tenido en este proyecto y el convenio que estamos firmando es la continuación del mismo, con la idea de promocionar el producto de la Isla de La Palma para que se pueda comercializar". "En la Palma existen unos productos de excelente calidad, pero creemos que falta la pata de la promoción y, al final, la comercialización de esos productos", insistió.

Quintero subrayó que la vinculación del sector primario, del sector turístico y del sector de la restauración es fundamental, y que cada isla tiene que promocionar sus productos de la tierra fuera, que ya con algunos se hace, pero también dentro, con calidad y diferenciación. Los productos palmeros, dijo, reúnen ambos requisitos y "es lo que vamos a hacer con este convenio y además vamos a poner a GMR a disposición del Cabildo, un instrumento fundamental que tiene aquí una plantilla de 10 técnicos casi fijos y hasta 20 en algunos momentos, dentro de esa colaboración entre el Gobierno y el Cabildo".

El consejero se mostró convencido de que va a ser un convenio positivo y adelantó que vendrán otros en pro del sector primario que, señaló, es fundamental porque "nos alimenta". "Esa calidad, frescura y seguridad



**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

alimentaria que nos dan los productos de La Palma tenemos que ponerlos en valor, aparte de la cohesión del territorio, del paisaje que genera y del mantenimiento del mundo rural que supone en La Palma”.

Pestana agradeció la predisposición de la Consejería a firmar este convenio que “es uno más de los que vamos a ir firmando para colaborar dado que para la Isla el sector primario es importante en el devenir de la economía”. En este sentido, señaló que “a pesar de que estemos muy comprometidos con el cambio de la estructura económica, no deja de ser cierto que el sector primario es fundamental para el futuro de la Isla y necesitamos de la promoción de esos productos del sector primario y especialmente uno de los apartados en los que se va a gestionar esa promoción es en el proyecto que tiene GMR, ‘Crecer juntos’, que se realiza con el sector turístico, algo que siempre hemos demandado, de una mayor implicación de dicho sector en la divulgación y promoción de los productos estrellas de calidad que tenemos en Canarias”.

El consejero delegado de GMR explicó que la filosofía del proyecto es poner en valor el producto local y generar el incremento de la superficie cultivada para que los agricultores vuelvan a producir productos que ya hacen de calidad, a lo que se sumará la formación hostelera. “Aquí vendremos a dar formación a la restauración en productos como el vino o el queso, y realizaremos los actos más importantes que el Cabildo considere”.

El consejero de Agricultura, Basilio Pérez, dijo que aunque todavía es bajo el nivel de introducción de los productos palmeros en las instalaciones hoteleras de la Isla, se está trabajando para que cada vez sea mayor porque “nuestro objetivo es mejorar el autoabastecimiento y eso pasa porque los hoteles y la restauración nos demanden más productos de la tierra” porque “estamos capacitados para dar respuesta a ello”. Frutas, verduras, quesos o vinos, son algunos de los productos a los que se quiere dar salida con este convenio, para incrementar las ventas dentro y fuera de la Isla.



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

## COAG:

### LA ESPAÑA RURAL SE MUERE: 6 DE CADA 10 PUEBLOS SE ENCUENTRAN EN RIESGO DE DESAPARECER

**X FORO**  
**POR UN MUNDO RURAL VIVO**  
MUNICIPALISMO TRANSFORMADOR  
PARA UN MUNDO RURAL VIVO

**3,4 y 5**  
**de marzo**



El X Foro por un “Mundo Rural Vivo”, que hoy se inaugura en la localidad conquense de Minglanilla, reúne a expertos de todas las Comunidades Autónomas para analizar posibles soluciones a la inquietante despoblación del medio rural.

Minglanilla (Cuenca), 3 de marzo de 2017. De los 8.125 pueblos que existen en nuestro país, 4.955 tienen menos de 1.000 habitantes, según los últimos datos publicados en el INE. Eso significa que 6 de cada 10 municipios rurales se encuentra en riesgo de desaparecer, una situación seriamente preocupante para la sostenibilidad del medio rural.

En este contexto, expertos y organizaciones sociales de todo el Estado español se reúnen en el marco del X Foro por un “Mundo Rural Vivo” que, desde hoy hasta el próximo 5 de marzo se celebra en la localidad conquense de Minglanilla para abordar posibles soluciones a la creciente despoblación de la España rural. “En esta X edición queremos explorar y visibilizar las oportunidades de actuación que nos ofrece el ámbito municipal para seguir construyendo soberanía y favoreciendo la ruralidad. El municipio es el lugar que facilita el conocimiento y las relaciones de cercanía entre las personas y de éstas con el territorio, es el lugar de la convivencia y la colaboración ciudadana”, ha subrayado Ángeles Santos, Presidenta de Plataforma Rural, entidad que cada dos años organiza este evento.



**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 acto central de esta edición tendrá lugar el sábado 4 de marzo, a partir de las 10:00h. Bajo el título, "Municipalismo Transformador para un Mundo Rural Vivo", representantes de municipalidades diversas (grandes y pequeñas, rurales, entidades menores y juntas vecinales) aportarán su visión y expondrán resultados concretos de experiencias locales. Tras el mismo, se desarrollarán una serie de talleres paralelos en torno a la soberanía alimentaria, servicios públicos y financiación, diversificación económica, escuelas rurales, economía solidaria, soberanía energética y tratados de libre comercio internacionales.

El X Foro por un Mundo Rural Vivo está convocado por Plataforma Rural y las Alianzas por un mundo Rural Vivo y organizado por Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià y la Alianza por la Soberanía Alimentaria de Castilla-La Mancha. Se desarrollará durante el 3, 4 y 5 de marzo en La Venta de Contreras, Minglanilla (Cuenca).

Programa

completo: <https://plataformaruralblog.wordpress.com/2017/01/26/programa-del-x-foro/>

**Más información:** Ángeles Santos, Presidenta de Plataforma Rural. Móvil: 608.841.269