

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

VIERNES 10 DE MARZO DE 2017

EL DÍA:

LA FRUTA SOBRANTE SE DESTINARÁ A HARINAS, ALIMENTO ANIMAL Y

ABONO

La Consejería de Agricultura y los productores coordinan diferentes medidas para reducir el excedente que se retira Las condiciones climatológicas retrasan la "pica" del plátano.



La fruta sobrante se destinará a harinas, alimento animal y abono

El consejero de Agricultura del Gobierno canario, Narvay Quintero, abogó ayer en el Parlamento regional por seguir buscando "alternativas" a la "pica" del excedente de producción -la destrucción de la fruta sobrante, que afecta sobre todo al plátano- y detalló las tres medidas en las que trabaja actualmente su departamento: la elaboración de harina para celiacos, la alimentación para el ganado caprino y la fabricación de compost.



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 respuesta a una pregunta planteada por la diputada del grupo nacionalista canario (CC-PNC) Nereida Calero, el consejero recordó que la normativa permite retirar una parte de la producción que no se vende -hasta el 5%-, pero sostuvo que "hay que buscar salidas" para que la cantidad que vaya directamente a la basura sea lo más pequeña posible. Sin embargo, estas iniciativas se encuentran con un problema, la de la falta de una "regularidad" exigida por el mercado y que en el caso de la disponibilidad de excedente es poco viable.

En lo que va de 2017 no se ha retirado aún "absolutamente nada" de la cosecha debido a las condiciones climatológicas, señaló el consejero, que recordó que a la misma altura del año pasado habían ido a la "pica" cantidades importantes. A mediados de 2016 se habían destruido unos 12 millones de kilos de plátano.

Las quejas sobre la elevada cantidad de fruta desechada han motivado la búsqueda de medidas dirigidas tanto a reducir el excedente -mediante la venta en mercados distintos de los habituales- como a aprovechar este, sea enviándolo a los bancos de alimentos como utilizándolo para la elaboración de otros productos. Narvay Quintero avanzó que la Consejería estudia junto al sector primario que estos desechos se usen -además de su empleo para harinas, alimentación animal y abonos- para hacer zumos, yogures y mermeladas. En el caso de la fabricación de compost, recordó que el programa de cooperación interterritorial Pervemac ha concluido que los productos isleños tienen menos residuos fitosanitarios, lo que los hace más aptos y "sanos" para ser transformados en abono.

COAG 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, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

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

Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El consejero de Agricultura también compareció en el Parlamento para

explicar las actuaciones de su departamento encaminadas a fomentar el

enoturismo. En este sentido, varios diputados -Cristina Tavío (PP), solicitante

de la comparecencia; Francisco Déniz (Nueva Canarias) y Francisco Déniz

(Podemos)- lamentaron que el Archipiélago no cuente con ninguna ruta del

vino certificada, puesto que la única que existía -en la denominación de

origen Tacoronte-Acentejo- fue descatalogada a finales de 2013.

Tavío afirmó que en toda España hay "27 opciones" para visitar rutas del vino

y que "ninguna de ellas está en Canarias". En este sentido, la parlamentaria

popular animó a Quintero a trabajar para que haya "al menos una en cada

isla".

El consejero repuso que las certificaciones de las rutas están en manos

privadas y que las propuestas corresponden a ayuntamientos y cabildos. No

obstante, admitió que "hay que propiciar los elementos" para que estas

certificaciones lleguen y defendió los esfuerzos realizados para impulsar el

turismo vitivinícola.

Pervemac II, programa de cooperación territorial Interreg MAC 2014-2020,

en el que participan Canarias, Madeira, Azores y Cabo Verde, analiza los

residuos de plaguicidas, micotoxinas y metales pesados en vegetales e

investiga los riesgos que pueden tener sobre la salud de los consumidores de

la región macaronésica.

Su objetivo es fomentar una dieta saludable, basada en el consumo de

productos locales con una mínima presencia de estas sustancias. Para ello,

formarán a agricultores con el fin de que hagan un mejor uso 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, 1° 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

plaquicidas. Estas acciones se completarán con jornadas de formación teórica

y prácticas demostrativas dirigidas a sensibilizar a técnicos y agricultores

sobre la importancia del uso sostenible de estas sustancias.

Residuos de plaquicidas en vino y cereales

Tal y como ya adelantó EL DÍA, en el anterior proyecto Pervemac I se

tomaron muestras, que fueron objeto de análisis, en puntos de venta directa

al consumidor. Se analizaron un total de 1.260 muestras de frutas y

verduras, 866 correspondientes a Canarias, y quedó demostrado que existía

una mayor presencia de residuos de plaquicidas en los productos de

importación respecto a los productos de la agricultura local.

Fruto de este primer trabajo, se detectaron también 40 casos de violaciones

de los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas, debido en su

mayoría al mal uso de fitosanitarios no autorizados y, en casi todos los casos,

consecuencia del desconocimiento más que un uso malintencionado.

Pervemac II viene a ser la continuidad del proyecto anterior y contempla el

desarrollo de un exhaustivo programa de monitorización y análisis de

residuos de plaquicidas, micotoxinas y metales pesados no solo en frutas y

hortalizas, sino en cereales y vino, que se incorporan en esta nueva edición

del proyecto. Asimismo, se llevará a cabo una encuesta de hábitos

alimenticios en Cabo Verde que permitirá evaluar el riesgo de estas

sustancias en los consumidores por la ingesta de los alimentos objeto de

estudio.



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, 1° 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

CC DESCARTA CONSTRUCCIONES DE USO TURÍSTICO NUEVAS EN TERRENO

AGRÍCOLA EN LA LEY DEL SUELO



José Miguel Ruano./Ramón de la Rocha (EFE)

El Grupo Nacionalista ha planteado este jueves una enmienda a la Ley del Suelo en la que descarta que haya construcciones nuevas con usos alojativos y turísticos en terreno agrícola, modalidad que solo puede aplicarse a edificaciones preexistentes.

El portavoz, José Miguel Ruano, ha comentado que muchas de estas construcciones se encuentran fuera de ordenación y pueden ser utilizadas con un fin "complementario" a la actividad agrícola o ganadera si así lo reconocen los planes de ordenación de cada isla. "En ningún caso habrá nuevas construcciones", ha explicado.

Ruano ha comentado que la reunión de ponencia de este jueves se ha desarrollado con "normalidad" y con un "buen clima" de entendimiento, y en esa línea, espera el apoyo de NC y PSOE a esta enmienda en la reunión del próximo miércoles ya que tienen posiciones "semejantes".



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, 1° 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

ENCUENTRO PARA DEBATIR SOBRE EL SUBSECTOR VITIVINÍCOLA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma

celebrará el próximo día 18 de marzo, en la Casa de la Cultura de

Fuencaliente, un foro de debate sobre la situación de la viticultura en la Isla.

Con el objetivo de esta realidad desde distintas perspectivas y puntos de

vista, la organización del encuentro ha invitado a viticultores y bodegueros de

así como a responsables de gestión y representantes

gubernamentales. Así mismo, también se contará con la experiencia de otras

zonas vitivinícolas con características y problemáticas similares.

Este encuentro se plantea como el punto de partida de otras acciones

relacionadas y encaminadas a sentar las bases para la mejora de la realidad

social, de forma que con el tiempo "el viñedo pueda convertirse en una

herramienta económica capaz de generar bienestar para el entorno".

LA PROVINCIA:

ARTENARA APUESTA POR PASEOS EN BURRO, QUESO Y POTAJE PARA

ATRAER VISITANTES

El municipio cumbrero propone para el fin de semana un programa festivo

para promover la zona comercial.



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, 1° 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

Artenara apuesta por paseos en burro, queso y potaje para atraer visitantes

Paseos en burro, un taller de queso y otro de elaboración de figuras en barro y degustación de un gran potaje canario son algunas de las propuestas que llenarán de atractivo este fin de semana la Cumbre grancanaria a través del programa lúdico Artenara. comercial Descubre

La acción está enmarcada en las iniciativas que apoya el Cabildo para dinamizar las zonas comerciales abiertas de Gran Canaria, tanto a través de subvenciones directas a ayuntamientos como a organizaciones comerciales, informó la consejera de Industria y Comercio de la Institución insular, Minerva Alonso.

La zona comercial de Artenara, de 3.500 metros cuadrados de superficie, acoge el programa el sábado 11 y el domingo 12, con un presupuesto total de 8.500 euros, de los que el Cabildo de Gran Canaria aporta 6.000, con los que organización busca destacar los valores naturales, comerciales y tradicionales del municipio, destacó el alcalde de Artenara, Roberto García.

La popular vecina del municipio Paca Díaz, icono de la feria y de la propia localidad de Artenara, invita a los grancanarios y turistas a acercarse a la Cumbre y conocer un pueblo "muy bonito y con gente muy buena" donde poder degustar "el del mundo". mejor pan de papas

La feria estará compuesta por 32 puestos en los que el visitante podrá observar cómo trabajan alfareros de Lugarejo con tejido de palma de Acusa, podrán participar en talleres de barro y de elaboración de queso y contemplar artesanía madera típicas piezas de en muy de la zona.

Además, los asistentes podrán disfrutar de una granja en vivo en la que destaca la presencia del burro, elemento de gran tradición en Artenara no solo como medio de transporte de personas sino también de mercancías y de



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

los productos de tierras. que nacen sus

En la organización del programa han colaborado la asociación de empresarios Edarte y la de productores Aproarte, que ofrecerá actividades con productores de la zona y explicará las técnicas y herramientas que emplean en sus oficios, entre los que destaca un telar en el que una vecina tejerá a la tradicional. manera

Al mismo tiempo, la zona comercial acoge la celebración del mercadillo tradicional que, cada 15 días, se celebra en el municipio, además de espacios informativos sobre Risco Caído y otros elementos del patrimonio arqueológico que enorgullece Artenara. а

Otra de las ofertas destacadas del programa consiste en la presentación de exhibiciones de deportes tradicionales como la lucha del garrote y el salto del pastor y también de disciplinas deportivas.

EL SECTOR PRIMARIO CRECIÓ UN 4,9 POR CIENTO EN EL CUARTO

TRIMESTRE DE 2016

En su conjunto, el PIB de Canarias aumentó un 3,8 con respecto al mismo periodo de 2015

El producto interior bruto (PIB) de Canarias creció un 3,8 por ciento durante el cuarto trimestre de 2016 respecto al mismo período del año anterior, ocho décimas más de lo que lo hizo la economía española, según cifras dadas a conocer este jueves por el Instituto Canario de Estadística (Istac).



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Por sectores, el primario fue el más pujante en las islas durante el cuarto trimestre, con un alza del 4,7 por ciento interanual, seguido por los servicios, con un 3,9 por ciento; y la industria y la construcción, con un 2,7 % en ambos casos.

En un comunicado, la consejera de Hacienda, Rosa Dávila (CC), defiende que "la buena marcha" de la economía del archipiélago supone un punto de partida "muy importante" para impulsar la creación de puestos de trabajo en las islas.

"Todo ello favorece una activación del consumo y un aumento de la recaudación que puede destinarse a la prestación de los servicios públicos", resalta la consejera.

DIARIO DE AVISOS:

DISEÑAN UN NUEVO PLAN PARA POTENCIAR EL COMERCIO



Presentación de 'Saborea La Orotava', que arranca hoy en la plaza del Kiosco. DA



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Rutas y jornadas gastronómicas, gastromercados, ferias de saldo, festivales, homenaje a establecimientos centenarios, conciertos, y promociones, son algunas de las acciones que se engloban en un plan de dinamización que se prevé desarrollar este año para potenciar la actividad comercial y empresarial en La Orotava.

Este programa nace de la participación del propio sector y ha sido aprobado por el máximo órgano de éste como es el Consejo Municipal de Desarrollo Económico, del que forman parte las cuatro asociaciones de pequeños y medianos empresarios (Oropyme, Apimevo, Coperas y Unicentro), una representación de todos los grupos políticos de la Corporación, y además se han sumado numerosos empresarios de forma independiente que solicitan su participación y asisten en calidad de invitados.

El puntapié inicial lo da una novedosa actividad que será intermitente en el tiempo, adaptándose a importantes actos culturales, deportivos y festivos. La iniciativa se denomina 'Saborea La Orotava' y pretende promocionar los establecimientos locales dedicados a la gastronomía. Se trata de un concurso-ruta que se desarrollará entre el 15 de marzo y el 7 de abril, y que cuenta con la participación de 27 establecimientos.

'Saborea La Orotava' arranca esta tarde en la plaza del Kiosco con la demostración de cinco cocineros del municipio realizando diversos platos en directo. Tanto esta jornada como el resto de la ruta, tendrá como producto protagonista el queso canario.

Pero este evento gastronómico se proyectará durante todo el año vinculado a actos culturales y festivos relevantes con el objetivo de que La Orotava se convierta en capital de la gastronomía.

CANARIAS 7:

CC PLANTEA LIMITAR ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN EL SUELO RÚSTICO

Coalición Canaria planteó este jueves la modificación de una enmienda propia al Proyecto de Ley del Suelo que abre la puerta a limitar la construcción turística nueva en terreno rústico. El resto de grupos políticos saluda este cambio de los nacionalistas pero piden una mayor definición de la propuesta



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, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

para aceptarla.



El portavoz nacionalista, José Miguel Ruano, planteó este jueves en la cuarta reunión de la ponencia parlamentaria que analiza la Ley del Suelo una modificación de una enmienda de su propio grupo en la que descarta que haya construcciones nuevas con usos alojativos turísticos en terreno agrícola, y manteniendo esta posibilidad sólo para edificaciones preexistentes.

Al respecto, señaló que muchas construcciones se encuentran fuera de ordenación y pueden ser utilizadas de forma «complementaria» a la actividad agrícola o ganadera si así lo reconocen los planes de ordenación insular.

Al respecto, la portavoz socialista en la ponencia, Nayra Alemán, puntualizó que CC «sólo esbozó» la enmienda, que tendrá que se analizada en profundidad en la próxima reunión de la ponencia -que se prolongará durante dos jornadas la semana que viene- y en la que deben definir con más exactitud «a qué se refieren cuando hablan de construcciones preexistentes». Alemán mantiene que la enmienda presentada este jueves por Ruano «se parece más a la presentada por el PSC» aunque hace alusión a la rehabilitación.

En cualquier caso, Alemán celebra el cambio de actitud de Coalición Canaria e indica que «estamos más cerca de un acuerdo hoy que ayer», cuando los nacionalistas estaban «cerrados en banda» sobre este asunto.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Tanto la parlamentaria socialista como otras fuentes de CC achacan este cambio a las propias presiones de la formación nacionalista, además del nuevo escenario en la Cámara autonómica y la posición en minoría de Coalición Canaria que le obliga a «matizar» su proyecto.

«Alrededor de esta ley hay mucho ruido y, los nacionalistas, en lo que puedan ceder, cederán», apuntan estas mismas fuentes. Además, recuerdan que el Gobierno de Fernando Clavijo ha mostrado su interés por que la ponencia finalice cuanto antes los trabajos de análisis de las 533 enmiendas presentadas al proyecto de ley.

'DESCUBRE ARTENARA' ESTE FIN DE SEMANA

Paseos en burro, un taller de queso y otro de elaboración de figuras en barro y degustación de un gran potaje canario son algunas de las propuestas que llenarán de atractivo este fin de semana la Cumbre grancanaria a través del programa lúdico y comercial Descubre Artenara.



La acción está enmarcada en las iniciativas que apoya el Cabildo para dinamizar las zonas comerciales abiertas de Gran Canaria, tanto a través de subvenciones directas a ayuntamientos como a organizaciones comerciales, informó la consejera de Industria y Comercio de la Institución insular, Minerva Alonso.

La zona comercial de Artenara, de 3.500 metros cuadrados de superficie, acoge el programa el sábado 11 y el domingo 12, con un presupuesto total de 8.500 euros, de los que el Cabildo de Gran Canaria aporta 6.000, con los que la organización busca destacar los valores naturales, comerciales y tradicionales del municipio, destacó el alcalde de Artenara, Roberto García.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La popular vecina del municipio Paca Díaz, icono de la feria y de la propia localidad de Artenara, invita a los grancanarios y turistas a acercarse a la Cumbre y conocer un pueblo "muy bonito y con gente muy buena" donde poder degustar "el mejor pan de papas del mundo".

La feria estará compuesta por 32 puestos en los que el visitante podrá observar cómo trabajan alfareros de Lugarejo con tejido de palma de Acusa, podrán participar en talleres de barro y de elaboración de queso y contemplar piezas de artesanía en madera muy típicas de la zona.

Además, los asistentes podrán disfrutar de una granja en vivo en la que destaca la presencia del burro, elemento de gran tradición en Artenara no solo como medio de transporte de personas sino también de mercancías y de los productos que nacen de sus tierras.

En la organización del programa han colaborado la asociación de empresarios Edarte y la de productores Aproarte, que ofrecerá actividades con productores de la zona y explicará las técnicas y herramientas que emplean en sus oficios, entre los que destaca un telar en el que una vecina tejerá a la manera tradicional.

Mercadillo tradicional e iconos del patrimonio local

Al mismo tiempo, la zona comercial acoge la celebración del mercadillo tradicional que, cada 15 días, se celebra en el municipio, además de espacios informativos sobre Risco Caído y otros elementos del patrimonio arqueológico que enorgullece a Artenara.

Otra de las ofertas destacadas del programa consiste en la presentación de exhibiciones de deportes tradicionales como la lucha del garrote y el salto del pastor y también de disciplinas deportivas más modernas, sobre todo las practicadas en la montaña, en las que el municipio destaca por su variada oferta.

Las actuaciones musicales de la parranda 'El Botijo' de Tejeda, del grupo 'Última llave' y del verseador Yeray Rodríguez se suman a las actividades en las que también hay hueco para los más pequeños visitantes con instalación



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, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de castillos hinchables que harán las delicias de toda la familia en estos dos días en Artenara.

La compañía Global ha habilitado salidas desde Teror el sábado a las 9:00 y a las 11:00 horas con regreso a las 18:45, a las que se suma una nueva línea el domingo que saldrá desde la capital grancanaria a las 10.00 horas, además de la habitual de las 8:15, y que regresará también a las 18:45 horas.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL CABILDO PROMUEVE LA ROTACIÓN DE CULTIVOS EN ZONAS

PRODUCTORAS DE PAPAS

El Consejo de Gobierno aprueba la adjudicación de la obra para reponer el alumbrado de la TF-1

Un agricultor cava sus papas La Opinión

El Cabildo de Tenerife destinará un total de 44.500 euros para promover rotación cultivos práctica de la en determinadas zonas del Norte de Isla productoras de papas. El acuerdo ha sido aprobado esta semana por el Consejo de



Gobierno insular, reunido bajo la presidencia de su titular, Carlos Alonso.

Esta línea de ayudas contribuye a incentivar la permanencia de determinados cultivos que están en desuso pero que son fundamentales conservación de la biodiversidad agrícola y forman parte de la cultura agraria



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, 1° 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

tradicional. Estas subvenciones sirven también para recuperar una práctica agronómica tradicional que permite mantener la fertilidad del suelo de forma natural y controlar así las plagas y las enfermedades.

Las ayudas aprobadas están dirigidas a los titulares de explotaciones agrarias situadas a una cota superior a los 500 metros sobre el nivel del mar. Los agricultores que quieran acceder a la subvención deben intercalar con un sistema de rotación los cultivos de papa y cereal, papa y leguminosa o bien cereales y leguminosas con el fin de garantizar el mantenimiento de la calidad agronómica de los suelos.

Los cultivos de cereales y leguminosas que deberán sembrarse corresponden a variedades locales de altramuces dulces, avena, cebada, centeno, cereales forrajeros, chícharos y chicharacas, garbanzos, guisantes, habas, judías, leguminosas forrajeras, lentejas y trigo.

Dentro de los asuntos tramitados también por el Área de Agricultura, el Consejo de Gobierno aprobó encomendar a la empresa Tragsa la ejecución de las obras de impermeabilización de la balsa de Aguamansa, una actuación que permitirá optimizar la capacidad de de almacenamiento de agua de riego. La inversión prevista para esta obra supera los 687.000 euros. También se destinarán otros 149.000 euros a la mejora y pavimentación del camino de Juan Fernández, en el término municipal de El Rosario.

En materia de Carreteras se aprobó el pliego para la contratación del servicio para redactar el proyecto de acondicionamiento de la carretera TF-21 entre los puntos kilométricos 7 al 13,2 en el municipio de La Orotava. Asimismo, se adjudicó el contrato de obra para reponer el cableado del alumbrado de la TF-1 -en el tramo que va desde el kilómetro 0 al 20,4- a la empresa Proyectos y Montajes Ingemont SA por 403.940 euros.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS AHORA:

COALICIÓN CANARIA EMPIEZA A SUAVIZAR LA LEY DEL SUELO ACUCIADA POR SU MINORÍA PARLAMENTARIA

Los nacionalistas reculan y admiten que "no haya nuevas edificaciones turísticas en suelo rústico", cuyos usos complementarios regula el artículo 63 de la Ley

Salvador Lachica - Santa Cruz de Tenerife



Sesión plenaria del Parlamento de Canarias celebrada a principios de marzo, FLICKR @PARCAN

MÁS INFO

- Un dictamen encargado por la FCM cuestiona la "seguridad jurídica" de la Lev del Suelo
- Lea aquí la denuncia de Santiago Pérez en el Parlamento Europeo contra la Lev del Suelo
- La nueva Cotmac protagoniza el disenso en la ponencia de la Ley del Suelo
 - **ETIQUETAS:** CC, nuevas, edificaciones, turisticas, rustico

Coalición Canaria (CC) admite ahora, forzado por la minoría parlamentaria en la que está inmerso el Gobierno regional, que "no haya nuevas edificaciones turísticas en suelo rústico", cuyos usos complementarios regula el artículo 63 de la Ley del Suelo que ahora está en el trámite de ponencia en el Parlamento de Canarias.

Así se lo ha transmitido este jueves el portavoz de CC, José Miguel Ruano, a los ponentes de los grupos Socialista y de Nueva Canarias en aras de que la



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

oposición "reconozca nuestra voluntad de acuerdo" para lograr un texto con un respaldo superior a los 33 diputados (CC, PP y ASG) y lograr, al menos, el apoyo de sus ex socios del PSOE.

Ruano ha explicado que la idea es dejar en manos de los planes insulares elaborados por los Cabildos la decisión sobre si "las edificaciones fuera de ordenación" situadas en suelo rústico, pueden tener "utilidad como uso complementario al prioritario de explotación" de este tipo de terrenos, que debe ser "cinegético, agrícola o ganadero".

Conservación y vigilancia

En todo caso, estas edificaciones "no podrán ser utilizadas nunca para un uso no asociado a la conservación y vigilancia de la finca".

Por ello, el artículo 63 del texto ha quedado sobre la mesa, pendiente de acuerdo, para la reunión que los ponentes de las fuerzas parlamentarias tienen previsto celebrar el próximo miércoles, ya que esta nueva propuesta de CC fue planteada "al final de la ponencia", como reconoce la socialista Nayra Alemán.

Al respecto, recuerda que "CC si permitía nuevas edificaciones y nuestra enmienda, desde su génesis, no y solo podían tener carácter alojativo las ya pre existentes siempre que su carácter fuera etnográfico".

Alemán considera que el nuevo planteamiento de los nacionalistas es susceptible de ser analizado en aras de conseguir un acuerdo que preserve la protección de la que hasta ahora gozaba el suelo rústico.

Al respecto, Ruano afirma que no hay que olvidar que "el eje del proyecto de Ley es la simplificación" normativa vigente, pero "reconociendo toda la labor de conservación" del medio ambiente y el territorio "que a lo largo de años se ha ido construyendo en Canarias".



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

PASEOS EN BURRO, TALLER DE QUESO Y UN GRAN POTAJE LLENAN DE ATRACTIVO LA CUMBRE CON DESCUBRE ARTENARA

Durante dos días el pueblo grancanario llenará su casco de actividades lúdicas y comerciales para todos.



Presentación de Descubre Artenara FLICKR CABILDO DE GRAN CANARIA

Paseos en burro, un taller de queso y otro de elaboración de figuras en barro y degustación de un gran potaje canario son algunas de las propuestas que llenarán de atractivo este fin de semana la Cumbre grancanaria a través del programa lúdico y comercial Descubre Artenara.

La acción está enmarcada en las iniciativas que apoya el Cabildo para dinamizar las zonas comerciales abiertas de Gran Canaria, tanto a través de subvenciones directas a ayuntamientos como a organizaciones comerciales, informó la consejera de Industria y Comercio de la Institución insular, Minerva Alonso.

La zona comercial de Artenara, de 3.500 metros cuadrados de superficie, acoge el programa el sábado 11 y el domingo 12, con un presupuesto total de 8.500 euros, de los que el Cabildo de Gran Canaria aporta 6.000, con los que la organización busca destacar los valores naturales, comerciales y tradicionales del municipio, destacó el alcalde de Artenara, Roberto García.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La popular vecina del municipio Paca Díaz, icono de la feria y de la propia localidad de Artenara, invita a los grancanarios y turistas a acercarse a la Cumbre y conocer un pueblo "muy bonito y con gente muy buena" donde poder degustar "el mejor pan de papas del mundo".

La feria estará compuesta por 32 puestos en los que el visitante podrá observar cómo trabajan alfareros de Lugarejo con tejido de palma de Acusa, podrán participar en talleres de barro y de elaboración de queso y contemplar piezas de artesanía en madera muy típicas de la zona.

Además, los asistentes podrán disfrutar de una granja en vivo en la que destaca la presencia del burro, elemento de gran tradición en Artenara no solo como medio de transporte de personas sino también de mercancías y de los productos que nacen de sus tierras.

En la organización del programa han colaborado la asociación de empresarios Edarte y la de productores Aproarte, que ofrecerá actividades productores de la zona y explicará las técnicas y herramientas que emplean en sus oficios, entre los que destaca un telar en el que una vecina tejerá a la manera tradicional.

Mercadillo tradicional e iconos del patrimonio local

Al mismo tiempo, la zona comercial acoge la celebración del mercadillo tradicional que, cada 15 días, se celebra en el municipio, además de espacios informativos sobre Risco Caido y otros elementos del patrimonio arqueológico que enorqullece a Artenara.

Otra de las ofertas destacadas del programa consiste en la presentación de exhibiciones de deportes tradicionales como la lucha del garrote y el salto del pastor y también de disciplinas deportivas más modernas, sobre todo las practicadas en la montaña, en las que el municipio destaca por su variada oferta.

actuaciones musicales de la parranda *El Botijo* de grupo Última Llave y del verseador Yeray Rodríguez se suman a actividades en las que también hay hueco para los más pequeños visitantes con instalación de castillos hinchables que harán las delicias de toda la familia en estos dos días en Artenara.



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

La compañía Global ha habilitado salidas desde Teror el sábado a las 09:00 y a las 11:00 horas con regreso a las 18:45, a las que se suma una nueva línea el domingo que saldrá desde la capital grancanaria a las 10.00 horas, además de la habitual de las 08:15, y que regresará también a las 18:45 horas.

LA COMUNIDAD DE REGANTES RECOGE YA MEDIO CENTENAR DE **SOLICITUDES DE AGRICULTORES**



Mareta de don Paco Ramírez en San Bartolomé. Foto: Felipe de la Cruz.

Saúl García

El próximo 17 de marzo se celebrará la asamblea constitutiva de la Comunidad de regantes de Lanzarote. Será la primera. Lanzarote es la única isla que nunca había promovido una entidad de estas características, que funciona hace muchos años en las islas más verdes.

En la asamblea se tendrán que aprobar los estatutos definitivos, después de incluir las alegaciones que se han llevado a cabo durante el periodo de exposición pública, así como el Jurado de riegos y los órganos de gobierno.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Hasta el momento sólo hay una candidatura, encabezada por Ignacio Romero y hay cerca de medio centenar de solicitudes de propietarios de fincas agrícolas que se han interesado en ser comuneros. Para ello, los interesados deben acreditar únicamente que las fincas son de su propiedad o bien que son arrendatarios, cesionarios o usuarios.

Romero señala que se puede acreditar incluso en el momento de la asamblea. La Comunidad de regantes comenzará a funcionar después de dos años de reuniones y de algún revés por parte de las administraciones.

En abril, el Consejo Consultivo de Canarias rechazó su constitución porque no cumplían con algunos requisitos, como el perímetro de la comunidad de regantes, el "vínculo concreto" entre los miembros de la entidad y los derechos de uso que ostentan sobre las parcelas y sus recursos hidráulicos.

La Comunidad entendía que su ámbito es toda la Isla, mientras que para ser titular de alguna infraestructura de aprovechamiento de agua, logró la cesión de la mareta de "Don Paco Ramírez", en San Bartolomé, y entre sus objetivos está el de lograr la cesión de maretas, depósitos, pozos, galerías o aljibes de titularidad pública para llevar a cabo su restauración, en caso de que sea necesario, y el aprovechamiento del agua.

La finalidad principal de la Comunidad de regantes es la de "disponer del agua de lluvia que pudiera almacenarse en los recursos hidráulicos existentes en la Isla para hacer frente a los periodos de seguía y a los riegos puntuales que puedan necesitar los diferentes cultivos".

La finalidad principal de la Comunidad de regantes es la de "disponer del agua de lluvia que pudiera almacenarse en los recursos hidráulicos existentes en la Isla para hacer frente a los periodos de seguía"



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

También tiene otros objetivos, como recuperar la cultura tradicional del agua con la rehabilitación de los recursos que se encuentran abandonados, impulsar el cultivo de variedades tradicionales de frutas, hortalizas, legumbres o cereales, como la batata, cebollas, papas, calabazas, sandías, melones, tomates, higueras, guayaberos, judías, garbanzos, lentejas, chícharos, centeno, trigo o cebada, y también llevar a cabo una agricultura respetuosa con el medio ambiente que garantice la reducción de las dosis de productos y tratamientos fitosanitarios.

En los estatutos se refleja que se pretende "preservar la calidad diferenciada de nuestros productos agrícolas, así como para procurar el mantenimiento y conservación de los suelos" y que, por tanto, solo podrán utilizar el agua de la Comunidad de Regantes los titulares de cultivos que no utilicen aguas depuradas.

Ignacio Romero señala que el primero de los objetivos es el de rehabilitar y usar las maretas públicas, como las de Guatisea, Ye, La Corona o San Bartolomé y que se va a intentar solicitar la cesión de todas aunque "habrá que ver qué obligaciones tienen porque hay que mantenerlas y restaurarlas, así que iremos pidiendo las que podamos asumir". El Jurado de Riegos será el órgano encargado de repartir el agua que le corresponda a cada comunero en función de la extensión de su finca y con criterios de cercanía.

ELABORACIÓN DE CERVEZA O QUESOS ENTRE LOS CURSOS DEL CABILDO DE GRAN CANARIA PARA MARZO

La Consejería de Soberanía Alimentaria propone once iniciativas formativas gratuitas relacionadas con el sector primario en diversos municipios de la Isla durante este mes.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



El Cabildo de Gran Canaria ha destinado un millón de euros a 166 cursos e investigaciones en soberanía alimentaria que se irán desarrollando hasta octubre.

MÁS INFO

- Gran Canaria destina un millón de euros a 166 cursos e investigaciones en soberanía alimentaria
 - ETIQUETAS: Elaboracion, cerveza, Cabildo, Gran, Canaria

La elaboración de cerveza artesanal, el cuidado de los árboles frutales alternativos que dan nísperos, granadas y caquis o el manejo de colmenas son algunos de los once cursos que tiene previsto impartir el Cabildo de Gran Canaria en el mes de marzo en el área de Soberanía Alimentaria.

Diferentes municipios de Gran Canaria acogerán la celebración del programa formativo, compuesto por un total de 166 cursos a lo largo de 2017 con los que la corporación insular pretende contribuir en la mejora de la producción local y ayudar a los empresarios del sector a rentabilizar sus negocios, informó el consejero de Soberanía Alimentaria de la Institución insular, Miguel Hidalgo.

Los cursos, divididos en las áreas ganadería, agricultura, fitosanitarios y varios, serán impartidos por expertos en las materias y tendrán un número limitado de plazas, para las que es necesario una inscripción previa, que puede realizarse través de la а

En el área de ganadería destaca el curso de manejo de colmenas que será impartido del 28 al 31 de marzo en Agüimes por los técnicos Pablo Pérez y



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Elizardo Monzón, quienes explicarán los conocimientos necesarios para aquellos interesados en comenzar su actividad en el mundo de la apicultura, desde normativa vigor prácticas en hasta las

La elaboración de cerveza es el objetivo de otra de las iniciativas formativas del programa de Soberanía Alimentaria, que será impartida los días 28 al 31 de marzo en Arucas y en el que el experto Luis Molina explicará cómo elaborar el mosto y realizar la fermentación, además de los problemas que puedan derivarse de una incorrecta práctica.

Una de las iniciativas formativas del sector de agricultura es el curso sobre los frutales alternativos que dan nísperos, granadas y caquis, que será impartido en Agüimes el 29 de marzo en una jornada intensiva.

También está prevista la instrucción sobre el pulgón negro en la madera en Gran Canaria, programa elaborado por el profesor Rafael Donate para 300 personas en Valseguillo sobre los últimos estudios realizados, que favorecen nuevas más efectivas formas de У control.

Asimismo está previsto un curso de iniciación a la elaboración de quesos y productos lácteos en Gáldar los días 28 al 31 de marzo y otro de manejo reproductivo de ovino y caprino en Santa Lucía los días 14 y 15 de este mes.

Uno de los cursos más demandados es el de fitosanitarios, con el que el Cabildo busca formar a los agricultores e interesados en la correcta manipulación de productos químicos para controlar plagas, previsto del 20 al 24 Guía. marzo en

Toda la información sobre los cursos disponibles, número de plazas y localización de la actividad están publicados en la página web.



1elf. 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

QUINTERO EXPULCA AL GOBIERNO REGIONAL DE LA CARENCIA DE RUTAS DEL VINO EN CANARIAS POR NO TENER "COMPETENCIA"

Durante su comparecencia a petición del grupo Popular para hablar de las acciones para impulsar y fomentar el enoturismo, el consejero de Agricultura ha dicho que esto "no depende" de la Ejecución autonómico y son de origen privadas.



Narvay Quintero, en el Parlamento de Canarias FLICKR PARLAMENTO DE CANARIAS

MÁS INFO

- De espaldas al enoturismo de calidad
- ETIQUETAS: Quintero, recuerda, denominaciones, origen, privadas

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha afirmado que las certificaciones de rutas de vino como las denominaciones de origen son privadas y su concesión es competencia de la Unión Europea, durante su c omparecencia a petición del grupo Popular para hablar de las acciones del Ejecutivo canario para impulsar y fomentar el enoturismo.

Desde diversos grupos parlamentarios se criticó que de las veintisiete rutas certificadas de España ninguna está en Canarias, una situación que, según Quintero, "no depende del Gobierno regional", ya que "en la península las proponen los ayuntamientos", y en las islas tanto los consistorios como los cabildos "sí pueden hacerlo".



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La diputada del grupo Popular Cristina Tavío había criticado que en Canarias no hay ni una ruta vitivinícola certificada y que, a pesar de que la mayoría de los turistas están muy interesados por los productos canarios, "apenas se pueden consumir en hoteles", y reclamó que la ley del suelo sirva para, entre otras cuestiones, "quitar trabas administrativas que impiden la sostenibilidad de explotaciones agrarias".

El consejero cree que la futura ley de suelo debe servir para favorecer las actividades complementarias, pero quienes reciban una renta por ellas deben tener como primera actividad relacionada con la agricultura.

En el parlamento también quisieron saber si las once denominaciones de origen que hay en el archipiélago se unirán en la de Islas Canarias, algo difícil según el consejero porque "algunas no están de acuerdo" en ello e insistió en que desde su departamento "se apoyará la decisión que tome el sector, entre otros motivos porque los estatutos son aprobados por la Unión Europea".

Pese a ello, Narvay Quintero aseguró que el enoagroturismo tienen un potencial "grandísimo" en Canarias y señaló que el primer paso para llevarlo a cabo en Canarias fue la celebración de unas jornadas, el pasado año en Lanzarote, en el que afirmó que no participaron políticos sino solo expertos del sector.

Además, el consejero reconoció que el sector turístico puede hacer un mayor esfuerzo para favorecer la venta de productos canarios.

Para Tavío la primera intervención del consejero en la comisión le había parecido más propia de una inauguración de jornadas que de una comparecencia parlamentaria, y destacó la necesidad de pasar de la teoría a la práctica en la potenciación del archipiélago como destino enoturístico.

Por su parte, el diputado del grupo Mixto, Jesús Ramón Ramos, pidió que cuando se vaya a restaurantes "dejarnos tanto de riberas y riojas" y consumir más vino canario, y consideró que el turismo de "todo incluido" está menos interesado en consumir productos locales, algo en lo que coincidió el consejero.

El diputado de Nueva Canarias, Pedro Rodríguez, opinó que no se puede



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

hablar de proyectos relacionados con el enoturismo y también criticó que no certificadas haya rutas de vino.

El diputado de Podemos, Francisco Déniz, indicó que la industria hotelera "debería vender más vino canario para que los agricultores pueden vivir de ello" y coincidió en las críticas por la falta de rutas certificadas de vino.

RTVC:

LOS ACEITES MAJOREROS RECIBEN TRES PLATAS EN CINVE 2017

Los premios, en la modalidad de Aceite de oliva con sus variantes arbequina, arbequina picual y hojiblanca, reconocen la calidad de estos aceties, únicos de las islas en recibir el galardón.



El agricultor Luis Hernández ha conseguido tres platas en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos Cinve 2017 que se celebró el pasado febrero Huelva. en

Los premios, en la modalidad de Aceite de oliva con sus variantes arbequina, arbequina picual y hojiblanca, reconocen la calidad de estos aceties, únicos de las islas en recibir el galardón.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

ABC CANARIAS:

RESTAURANTES CON TIENDAS ECOLÓGICAS, LA NUEVA TENDENCIA GASTRONÓMICA QUE ARRASA EN MADRID

Cada vez surgen más locales de comida saludable que permiten comprar los productos que te cocinan



Mama Campo ofrece productos naturales en su restaurante y también para **ERNESTO AGUDOENRIQUE** casa -DELGADO SANZ -Delsanz / ADRIÁN DELGADO - AdelgadoLeon

«Una vez que pruebas esto, no hay marcha atrás». Así de claro lo tiene Maica Malavé, socia fundadora de Kiki Market (Cava Alta, 21 y Travesía de 4. 918058605), un ejemplo de la nueva tendencia Mateo, de gastronomía saludable que triunfa en Madrid. Ahora ya es posible comer en restaurantes en los que los productos ecológicos son los protagonistas y donde, al terminar de comer, también es posible comprar las materias primas con las que se han elaborado los platos para irse a casa con la compra hecha y el apetito saciado.

«Son como oasis», dice Malavé sobres establecimientos como el suyo, en los que únicamente ofrecen productos ecológicos que, además y como ella recalca, «no tienen por qué ser solamente frutas y verduras, sino que también hay carne o pescado, por ejemplo».

En un primer momento, Kiki Market era un mercado de productos naturales en el barrio de La Latina pero después, tras el éxito cosechado, Malavé abrió una nueva «sucursal» en Malasaña. En esta ocasión se trató de una casa de comidas creada con el objetivo de que complementara la oferta del



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

mercado de productos ecológicos. «Esa casa de comidas es fundamental porque lo que hacemos allí es enseñar lo que es la alimentación orgánica a todo aquel que no la conoce», desarrolla Malavé, quien lamenta que la sociedad actual «tenga el gusto atrofiado».

ıí disfrutas de verdad de los sabores de los alimentos»

La fundadora de Kiki Market, con dos locales en la capital, considera que hay muchas personas que no conocen cuál es el verdadero sabor de productos cotidianos, como los tomates, la lechuga o incluso la carne y justo aquí se encuentra el punto fuerte de establecimientos como el suyo. «Estamos dejando de consumir los productos de la dieta mediterranea porque no tienen sabor. Pero aquí, si vienes a tomar unas verduras asadas de verduras, siquiera piensas ni que vegetariano, porque disfrutas de verdad de los sabores», subraya la fundadora.

En la misma línea que Malavé y su Kiki Market surgió Mama Campo (calle de Trafalgar, 22. 910519647), una tienda de productos ecológicos que, a su vez, también es restaurante y cantina. «En los tres espacios abogamos por cuidar mucho la selección de productos, que provienen de pequeños productores y gente que mima mucho su entorno», subraya Nacho Aparicio, socio fundador del espacio.

Abrieron, como explica Aparicio, en enero de 2014 y, desde entonces, no han parado de crecer: señal inequívoca de que la comida y los productos ecológicos triunfan en la capital. Tanto que incluso los Reyes se han dejado caer por este local esta semana para degustar, como adelantó ABC, un menú «eco». Doña Letizia no perdió la oportunidad de preguntar por las alcachofas de temporada, además de por la ensalada de quinoa roja aliñada con verduritas y mango especiado, las croquetas cremosas de boletus o las verduras al curry.

Cristina Oria (calle del Conde de Aranda, 6. 639275761)es otro ejemplo de que disfrutar de los sabores de antes es posible en Madrid. Abrió en noviembre de 2016, en plena Milla de Oro, tras varios años abriendo como para vender productos gourmet Navidad. en creadora, Cristina Oria, fundó en 2009 uno de los caterings más selectos de la capital. Esta apasionada de la gastronomía abandonó su carrera profesional -fue tercera de su promoción en CUNEF- para estudiar en la prestigiosa academia de cocina Le Cordon Bleau de París. En esta tienda,



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

fundada junto con su marido Álvaro Corsini, ha mezclado lo mejor de los productos gourmet con su restaurante, en la planta de arriba de su local. También en el Barrio de Salamanca, los <u>Ultramarinos Quintín</u> (calle de Jorge Juan, 17. 917864624) son otro caso de que se puede comer y comprar calidad en el mismo lugar.

GOFIO, LA MODERNA COCINA CANARIA

Se ha convertido en la mejor, y casi única, alternativa para descubrir ese atractivo recetario y esos productos que lo sustentan.



Sala del restaurante Gofio, en Madrid - GOFIO**CARLOS MARIBONA** - salsadechiles

No es la canaria una cocina bien representada en Madrid. Resulta curioso, porque la oferta de **cocinas regionales** en la capital es abundante y variada. Sin embargo la de las Islas no ha llegado nunca a cuajar. Quizá por la dificultad de traer el producto desde allí, quizá por la falta de iniciativas de los cocineros canarios. Una pena, porque la gastronomía de las dos provincias, Tenerife y Gran Canaria, es mucho más rica de lo que suele pensarse.

Restaurante Gofio.

Lope de Vega, 9. Tel. 91 599 44 04. Cierra lunes y martes.

Para intentar paliar ese déficit, el chef **Safe Cruz** abrió hace poco más de un año en Madrid, en el barrio de Las Letras, este Gofio que se ha



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, 1° 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

convertido en la mejor, y casi única, alternativa para descubrir ese atractivo recetario y esos productos que lo sustentan. Y lo hace desde una perspectiva actual, con platos que revisan y modernizan los más tradicionales, dentro de un ambiente informal pero sin renunciar a la calidad de lo que se ofrece a los clientes. Una cocina diferente de la que encontramos habitualmente, bastante arriesgada en ocasiones, pero satisfactoria en líneas generales, con sabores intensos. Para su proyecto madrileño, el cocinero se ha rodeado de un equipo de profesionales que proceden de Canarias, entre ellos Alberto Martín, que ejerce como jefe de sala y como sumiller, responsable de una interesante bodega íntegramente formada por los buenos vinos de las islas.

La informalidad del local es absoluta. Mesas de madera sin manteles, esa tendencia que tan poco nos gusta, entre otras cosas porque todo se pone directamente sobre la madera; decoración modesta y desenfadada; y unas sillas especialmente incómodas si la comida se alarga. A la hora de pedir, no hay carta. Tan sólo tres menús que varían en cuanto al número de platos: seis, ocho y diez respectivamente. Probamos el más largo de estos menús (45 €), en el que sobresalen las empanadillas de conejo, revisión de las populares «truchas» canarias, aunque en este caso en versión salada. En la mesa se les inyecta un salmorejo canario que aporta sabor y un toque picante. Y en el plato, abundante cilantro, imprescindible en la cocina de las islas. Muy notables también el sancocho de cocochas de bacalao, con una crema de gofio y acompañado de una papa «arrugá» con mojo rojo, y el potente guiso de garbanzas con chorizo criollo y morcilla dulce, que se refresca con una ensalada de crema de aceitunas, aguacate y vinagre macho.



Empanadilla de conejo- GOFIO



Santa María de Guía: C
/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo -35450 Telf
. 928 896 790 - Fax. 928 896 790

Están bien las vieiras asadas con mojo verde picante, gofio de zanahoria y espuma de limón, y el dim sum canario de pota (calamar) estofada en su salsa con papada ibérica, con un buen fondo pero con masa mejorable. Buen nivel también en el roast beef de chuleta a la brasa con papaya y queso gomero. Falla una sopa de cabra con un tamal relleno de queso artesanal gran canario, ingrediente que anula a todos los demás. Mucho mejor una tostada de cabra con muselina de mojo rojo, crema agria y mandarina que se sirve al lado de la sopa. También hay desequilibrio en una pintada con alioli machacada por un exceso de ahumado. A modo de prepostre una ensalada de bubango (calabacín) con fisalis y cuajada de queso. Y de postre, un quesillo en larga cocción con nata avainillada y miel de La Palma, un dulce final que quetará a los más golosos.

Lo mejor: La revisión de la tradición canaria. Precio medio: Menús degustación entre 25 y 45

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA CONSEJERÍA DE SOBERANÍA ALIMENTARIA PROPONE ONCE INICIATIVAS FORMATIVAS GRATUITAS



El adecuado manejo de las colmenas, la elaboración de cerveza artesanal y el cuidado de los árboles frutales alternativos que dan nísperos, granadas y caquis son algunos de los once cursos que tiene previsto impartir el Cabildo de Gran Canaria en el mes de marzo en el área de Soberanía Alimentaria.



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Diferentes municipios de Gran Canaria acogerán la celebración del programa formativo, compuesto por un total de 166 cursos a lo largo de 2017 con los que el Cabildo pretende contribuir en la mejora de la producción local y ayudar a los empresarios del sector a rentabilizar sus negocios, informó el consejero de Soberanía Alimentaria de la Institución insular, Miguel Hidalgo.

Los cursos, divididos en las áreas ganadería, agricultura, fitosanitarios y varios, serán impartidos por expertos en las materias y tendrán un número limitado de plazas, para las que es necesario una inscripción previa, que puede realizarse a través de la web sectorprimario.grancanaria.com.

En el área de ganadería destaca el curso de manejo de colmenas que será impartido del 28 al 31 de marzo en Agüimes por los técnicos Pablo Pérez y Elizardo Monzón, quienes explicarán los conocimientos necesarios para aquellos interesados en comenzar su actividad en el mundo de la apicultura, desde la normativa en vigor hasta las prácticas diarias.

La elaboración de cerveza es el objetivo de otra de las iniciativas formativas del programa de Soberanía Alimentaria, que será impartida los días 28 al 31 de marzo en Arucas y en el que el experto Luis Molina explicará cómo elaborar el mosto y realizar la fermentación, además de los problemas que puedan derivarse de una incorrecta práctica.

Una de las iniciativas formativas del sector de agricultura es el curso sobre los frutales alternativos que dan nísperos, granadas y caquis, que será impartido en Agüimes el 29 de marzo en una jornada intensiva.

También está prevista la instrucción sobre el pulgón negro en la madera en Gran Canaria, programa elaborado por el profesor Rafael Donate para 300 personas en Valsequillo sobre los últimos estudios realizados, que favorecen nuevas y más efectivas formas de control.

Asimismo está previsto un curso de iniciación a la elaboración de quesos y productos lácteos en Gáldar los días 28 al 31 de marzo y otro de manejo reproductivo de ovino y caprino en Santa Lucía los días 14 y 15 de este mes.

Uno de los cursos más demandados es el de fitosanitarios, con el que el Cabildo busca formar a los agricultores e interesados en la correcta manipulación de productos químicos para controlar plagas, previsto del 20 al 24 de marzo en Guía.



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, 1° 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

Toda la información sobre los cursos disponibles, número de plazas y localización de la actividad están publicados en la página web sectorprimario.grancanaria.com.

EL APURÓN:

DISPOSICIÓN NC **SALUDA** DE RENUNCIAR CONSTRUCCIÓN NUEVAS CAMAS TURÍSTICAS EN SUELO RÚSTICO

Rodríguez dice que la supresión de estos usos en el proyecto de ley del suelo es una de las principales reivindicaciones ciudadanas y ambientalistas.



El portavoz del grupo parlamentario de Nueva Canarias (NC), Román Rodríguez, saludó hoy el giro dado por CC al mostrar su disposición a renunciar a la construcción de nuevos establecimientos alojativos turísticos en suelo rústico. Rodríguez recordó que la supresión de este tipo de usos del Proyecto de Ley del Suelo de Canarias es una de las principales reivindicaciones, traducidas enmiendas alegaciones, en ٧ organizaciones agrarias, ciudadanas, ambientalistas y de los nacionalistas de izquierdas.

La tercera reunión de la ponencia que debe analizar las 533 enmiendas parciales al citado proyecto de ley tuvo un resultado esperanzador para



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo -35450 Telf. $928\ 896\ 790-Fax. <math display="inline">928\ 896\ 790$

resolver, de forma satisfactoria, una de las principales batallas de los colectivos que rechazan esta propuesta y de los reparos planteados por otros estamentos como el Consejo Consultivo y los Servicios Jurídicos del Ejecutivo, tal y como recordó Román Rodríguez.

El portavoz de los nacionalistas de izquierdas valoró el giro dado por CC al mostrar su disposición a renunciar a la edificación de nuevos establecimientos alojativos turísticos en suelo rústico. Rodríguez dijo que la colonización de este tipo territorio es uno de los grandes perjuicios del PL remitido al Parlamento por el Gobierno presidido por Fernando Clavijo.

Aunque en la reunión de hoy no se abordó el resto de los usos autorizados en el mismo, como el industrial y para equipamientos de ocio, entre los principales; el diputado nacionalista hizo hincapié en que el turístico era "el más inquietante de todos y una barbaridad". Su supresión, advirtió, servirá para generar "más seguridad jurídica"· al tratarse de un parámetro que vulnera la legislación básica y tener visos de inconstitucionalidad.

Este cambio de posición de CC, en opinión de Rodríguez, supone un acercamiento hacia las posiciones de los nacionalistas de izquierdas, relativas a la posibilidad de dar un uso turístico a edificaciones preexistentes. Viabilizar esta opción será uno de los próximos debates que abordará la ponencia en las reuniones previstas para la próxima semana, tal y como informó el portavoz parlamentario de NC.

ESTE DOMINGO HABRÁ MERCADILLO EN BARLOVENTO CON BUENOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ARTESANOS



Mercadillo de Barlovento.



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, 1° 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 primera edición 2017 del Mercado Agrícola y Artesano de Barlovento se celebrará este domingo, 12 de marzo, tras haber sido cancelado el pasado mes por condiciones climatológicas adversas y riesgos severos para la población.

En esta ocasión, tal y como fue previsto para febrero, la caña de azúcar tomará especial protagonismo y habrá degustaciones gratuitas de ron de caña y sopas de miel, entre otros subproductos derivados.

Como es habitual, el mercadillo contará con la presencia de puestos con la mejor muestra de géneros agrícolas y artículos artesanos del municipio.

Esta vez sí, desde la organización se espera que el mercadillo se pueda celebrar por todo lo alto y se invita al público a "dejarse ver" por la Plaza del Rosario para disfrutar de los distintos productos locales que se expondrán este fin de semana.