

## MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2017

### EL DÍA:

## **EL CABILDO DEDICA 687.000 EUROS A IMPERMEABILIZAR LA Balsa DE AGUAMANSA**



Clavijo pide unidad para afrontar con fortaleza la relación con el Estado

El Cabildo de Tenerife invertirá un total de 687.000 euros en la impermeabilización de la balsa de Aguamansa, en La Orotava. El Consejo de Gobierno insular acordó recientemente encomendar a la empresa Tragsa la ejecución de esta obra, que permitirá optimizar la capacidad de almacenamiento de este embalse de agua de riego.

El vicepresidente insular y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales (CC), destaca la importancia de esta actuación porque esta balsa "surte a toda la zona productora de papas de Benijos, y existe el compromiso con los agricultores de mejorar esta instalación para que no se produzcan fugas".

La balsa, que cuenta con una superficie de 17.520 metros cuadrados, surte a más de 1.300 agricultores de la zona. Esta instalación es en la actualidad el depósito de cabecera de la red de riego de medianías del Valle, que complementa el sistema con los pequeños depósitos de Cueva del Negro y Las Llanadas.

Aunque el embalse tiene una altura de 17,5 metros, en estos momentos está prácticamente inhabilitado para altura de aguas superiores a los 8,5 metros



**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

ya que a partir de ahí el caudal de pérdidas es bastante importante debido al deterioro de la impermeabilización, por lo que solo se está aprovechando el 25,6% de su capacidad.

Las obras comenzarán en octubre y durarán seis meses.

## LAS AGUAS RESIDUALES, UN NUEVO 'ORO NEGRO' CONTRA LA ESCASEZ

### HÍDRICA



Un niño en un canal de riego contaminado en Jammu, en la Cachemira india./JAIPAL SINGH (EFE)

Las ingentes cantidades de aguas residuales domésticas, agrícolas e industriales que producimos y desechamos cada día podrían ser un nuevo "oro negro" con el que hacer frente a la escasez hídrica. Así lo apunta Naciones Unidas en su informe anual sobre el desarrollo de los recursos hídricos, presentado hoy en Durban (Sudáfrica) con motivo del Día Mundial del Agua, en el que recalca que se trata de un "recurso inestimable" tan importante como el petróleo.



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

Una "proporción considerable" de las aguas residuales que se vierten, ni se recogen ni se tratan previamente, especialmente en los países poco desarrollados, donde solo se aplica tratamiento a un 8% del agua utilizada.

Redoblar estos niveles y acercarlos al de los países ricos -donde un 70% de estas aguas recibe tratamiento- es el gran reto que plantea el estudio de la ONU.

"Se trata de gestionar y reciclar cuidadosamente el agua que usamos en nuestros hogares, ciudades, plantas industriales y explotaciones agrarias", señala el presidente de ONU-Agua, Guy Ryder, que recuerda que las cantidades de agua dulce de que disponemos son limitadas y su demanda va en aumento.

"Debemos disminuir los vertidos e incrementar el tratamiento de las aguas residuales para satisfacer las necesidades ocasionadas por el crecimiento demográfico y la fragilidad de los ecosistemas", resalta.

Este crecimiento demográfico se experimenta especialmente en los suburbios de las grandes ciudades de los países del Tercer Mundo, dando lugar a menudo a la multiplicación de poblados chabolistas sin las menores condiciones de saneamiento.

Un buen ejemplo del problema y de sus consecuencias es Lagos, en Nigeria, una ciudad en permanente crecimiento que genera a diario un millón y medio de metros cúbicos de aguas residuales que desembocan sin haber sido tratadas en la laguna que circunda a la urbe.



**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 contaminación de este tipo de aguas, debido a los excrementos humanos y animales, afecta a casi un tercio de los cursos fluviales de América Latina, África y Asia, donde 842.000 personas murieron en 2012 debido a la toxicidad del agua.

Parecidos efectos tienen para la naturaleza las aguas mezcladas con disolventes e hidrocarburos y con nutrientes como el nitrógeno, el fósforo y el potasio que resultan de la actividad industrial y minera, así como de la agricultura intensiva.

Estas aguas residuales afectan en todo el mundo a unos 245.000 kilómetros cuadrados de ecosistemas de agua dulce, costeros y marinos, una superficie similar a la del Reino Unido.

El regadío es el uso más común de las aguas residuales una vez se han tratado, pero solo unos 50 países las utilizan para tal fin, lo que representa solo un 10% de las tierras cultivadas en todo el mundo.

Otro destino del agua residual tratada es la industria, donde se dedica, principalmente, a hacer funcionar sistemas de calefacción y refrigeración.

Se espera que uso crezca en un 50% en los próximos tres años, asegura el informe.

Al contrario que el petróleo, el nuevo "oro negro" también puede emplearse para consumo humano, y se lo beben ya en ciudades como Singapur, San Diego y Windhoek, la capital de la desértica Namibia, que desde 1969 trata sus aguas residuales para aumentar las reservas de agua potable.



**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

Además de fuente alternativa de agua dulce, las aguas residuales son también, gracias a la ciencia, un insospechado proveedor de materias primas.

Las sustancias orgánicas de las aguas fecales pueden dar lugar a biogás, como ya ocurre en Osaka (Japón), que produce cada año 6.500 toneladas de combustibles tratando los lodos de sus alcantarillas.

Nutrientes como el fósforo o los nitratos pueden extraerse de las aguas fecales, y se estima que el 22% de la demanda mundial de fósforo puede satisfacerse tratando la orina y los excrementos humanos.

Todos estos avances enseñan el camino trazado por la ONU, que señala a América Latina como caso paradigmático, ya que, a pesar de haber duplicado el tratamiento de aguas residuales desde el finales del siglo pasado, sigue desechando el 70% de las mismas.

## **ORGANIZAN UNA RUTA "ENTRE PLATANERAS"**

El Cabildo de Tenerife ha organizado para este sábado día 25 una ruta "Entre las plataneras y en el espacio del agua", una iniciativa que se enmarca dentro de las "Rutas agrícolas Tenerife Rural" destinadas a difundir los valores del campo entre la población local. La ruta comienza en Icod de los Vinos y concluye en Garachico.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Jesús Morales (CC), explica que "repetimos nuevamente este año estos itinerarios que tratan de poner en valor los productos locales y el trabajo de los agricultores a través



**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 paisaje y la etnografía porque tenemos que darle la visibilidad que se merece al sector primario".

Este año las rutas estarán vinculadas a ocho productos: mieles, cebollas, papas, vinos, ñames, manzanas reinetas, castañas y plátanos.

La ruta del día 25 se iniciará en la Finca Boquín, ubicada en Icod de los Vinos, donde los participantes podrán conocer los nacientes y el sistema tradicional de reparto de aguas de Tenerife. El cultivo del plátano protagonizará también esta ruta, que hará una parada en La Quinta Roja (Garachico) para explicar el funcionamiento de una finca platanera y aprender los entresijos de este cultivo, desde la plantación hasta la recolección.

La visita comienza en la Finca Boquín, en Icod, y concluye en La Quinta Roja, en Garachico

La actividad, que tiene un coste de 15 euros para el público en general y de 12 euros para los socios del Club Tenerife Rural, incluye transporte en guagua desde Santa Cruz (Intercambiador), con salida a las 8:00 horas, y La Laguna (plaza del Adelantado), a las 8:30 horas. La llegada aproximada a La Laguna será sobre las 18:00 horas y a Santa Cruz a las 18:20 horas.

Las personas interesadas en realizar esta actividad podrán reservar plaza hasta hoy llamando al 922 531 013 o en la dirección de correo [teneriferural@teneriferural.org](mailto:teneriferural@teneriferural.org).



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

## **LA PROVINCIA:**

### **DEL TOMATE A CORTE Y CONFECCIÓN**

La Asociación de Vecinos Las Jardineras de El Goro homenajea a las mujeres aparceras y a aquellas que impulsaron la participación activa de las féminas en la vida social del barrio

Brenda Saavedra Casiano

### **AGÜIMES PRESENTA EL PARQUE DE OLIVOS EN EL DÍA DEL ÁRBOL**

El casco de Agüimes celebró ayer el día del árbol con la plantación de 50 ejemplares de olivo verdial canario en la explanada ubicada junto a la almazara municipal para dar nacimiento a una nueva zona verde en la que esta especie tan característica del municipio será la protagonista. Junto a los árboles se instaló un panel informativo sobre este tipo de cultivos. En la plantación de los olivos participó el alumnado de primer curso de la ESO del Instituto Joaquín Artiles. LA PROVINCIA

### **BRINDIS INTERNACIONAL POR LOS VINOS**

Los prestigiosos concursos Vinales Internacionales de París y Bacchus de Madrid premian a El Grifo y Rubicón con dos oros y dos platas. Moscatel, rosado y blanco son los galardonados

Aránzazu Fernández



**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

## FUERTEVENTURA LANZA AL MERCADO SU PRIMER VINO CON

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bajo el nombre de Conatvs nace de los viñedos del agricultor Pedro Antonio Martín

Antonio Cabrera

### CANARIAS 7:

## GÁLDAR CELEBRA SU FERIA DEL QUESO ESTE FIN DE SEMANA

Veinte años cumple la Feria del Queso de Gáldar que se celebra este fin de semana en el municipio organizada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar y que tendrá su día principal, este domingo 26 de marzo, en la Plaza de Santiago, con la entrega de los premios a los quesos seleccionados en las diferentes catas y con diferentes actuaciones musicales, así como una muestra artesanal que acompañará a esta celebración, que contará además con la venta de los mejores quesos presentados a concurso.



El Ayuntamiento de Gáldar quiso celebrar la presentación de esta nueva edición en una de las queserías de las medianías, "El Cortijo de Galeote", haciendo visible el antes y el ahora de esta antigua labor artesanal, con la presencia en rueda de prensa, de dos generaciones de mujeres que dedican



**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

su vida a esta labor y que ha permitido colocar a las medianías de Gáldar en un lugar destacado por la elaboración de los mejores quesos artesanales, premiados en todo el mundo.

Es por ello que el alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa, quiso recordar que la fama y la calidad de los quesos que se elaboran en las medianías de este municipio data de siglos pasados y casi se remonta a 1678 cuando José de Sosa en su obra "Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria" ya afirmaba que los quesos elaborados en los Altos de Gáldar "no tenían nada que envidiar a los más estimados de Flandes o Parma".

Y es que su elaboración es completamente artesanal, los tipos de mezcla de leche cruda utilizada, los tipos de cuajo, la maduración en las cuevas tradicionales de la zona y sobre todo la alimentación del ganado, el cual es de pastoreo, convierten al producto en algo especial y exquisito, añadió.

Para dar prueba de ello y mostrar que se continúa en la zona alta de Gáldar con esta importante labor, se contó con el testimonio de la joven pareja formada por Francisco Javier González Ramos y Tania Rivero Santana, un ejemplo de este trabajo que no tiene horario y que a tiempo completo se dedican a la elaboración de quesos artesanales con el cuidado de los animales y el pastoreo; pocas horas para el sueño y mucha dedicación. Y además con innovación en la producción de sus quesos como los realizado con mojo y orégano que le dan un sabor peculiar y de gran calidad a sus productos.

Junto a ellos en la presentación, Josefa González, titular de Quesos "Las Mesas" y representando a esas mujeres que han dedicado toda una vida a la labor quesera, desde los 17 años realizando y comercializando sus exquisitos quesos y contenta de que parejas jóvenes, como Tania y Francisco, quieran vivir en esta zona alta de las medianías y seguir la tradición que se aprende de padres a hijos.

El concejal de Desarrollo Socioeconómico, Agustín Martín Ojeda, les agradeció su acogida y expuso los actos programados desde el viernes al domingo. El viernes, en la Sala Sabor de las Casas Consistoriales, se celebra la XII Cata de Quesos en las variedades de flor y media flor, la XX Cata de Quesos de los Altos de Gáldar en la variedad se semicurado y curado, y la XIX Cata 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

Quesos Artesanos de Gran Canaria para los elaborados en el resto de Gran Canaria, todo ello a partir de las 17.00 horas.

El sábado 25 de marzo, mesa redonda con el sector quesero de las medianías de Gáldar, Guía y Moya, a partir de las 19.00 horas, en la Sala Sabor. El domingo 26, en la Plaza de Santiago, Feria del Queso en la que habrá venta de quesos artesanos, feria de artesanía, las actuaciones de los grupos Parranda lo Nuestro, Los Labrantes de Arucas y la Agrupación Buchito de Café de Teror, entre las 10.00 y las 14.00 horas. Se hará entrega de los premios a los mejores quesos y se brindará un homenaje a las mujeres dedicadas a este importante sector de la economía.

Agustín Martín Ojeda realizó una invitación para que se acerquen a disfrutar este domingo de los mejores quesos que se elaboran en este municipio y en toda Gran Canaria y a conocer mejor a las personas que dedican su vida a esta labor, además de todo el ambiente festivo que se crea en torno a esta Feria del Queso. El concejal del área destacó que seguirá apostando por estas iniciativas que apoyan al sector artesanal quesero que dan tanto prestigio a un producto de excelente calidad. En la actualidad existen en Gáldar diez queserías inscritas en el Registro Alimentario y otras pocas queserías que venden directamente en el centro elaborador.

## **26 INSTALACIONES DEL CONSEJO DE AGUAS CONSUMIRÁN RENOVABLES**

Un plan de inversiones implantará las energías renovables en 26 instalaciones del Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria. Se llama Renovagua, lo impulsa el Cabildo y contempla una inversión de 18,8 millones de euros en 4 años. Se colocarán 33 infraestructuras de generación de energías limpias.





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 Cabildo aprovechó que este miércoles se celebra el Día Mundial del Agua para presentar este martes en sociedad «un ambicioso plan», en palabras del presidente de la institución, Antonio Morales, que permitirá avanzar hacia el modelo de Eco-isla, la apuesta de desarrollo sostenible hacia la que este gobierno insular quiere que camine Gran Canaria. Lo dio a conocer al inicio de una jornada de ponencias técnicas que contó con representantes políticos, empresariales y profesionales vinculados a la gestión del agua de la mayoría de los municipios.

Este plan, Renovagua, es el resultado de un estudio previo del Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), que determinó que de 143 instalaciones gestionadas por el Consejo Insular de Aguas en la Isla, 26 son aptas para incluir la generación de energías limpias en su gestión. Esas 26 conforman además el 86% del consumo energético total anual por parte del Consejo Insular.

Renovagua contempla así invertir casi 4,5 millones de euros al año para implantar en cuatro anualidades hasta 33 instalaciones para producir energía limpia en esas 26 infraestructuras. Siete de ellas serán eólicas, 25 fotovoltaicas y una tendrá carácter mini-hidráulica. En buena parte de los casos se combinarán la eólica y la fotovoltaica. De las más relevantes, 8 serán aerogeneradores y 7 de placas solares.

## **EL 95% DEL RABO DE GATO EN LA ISLA AFECTA A SAN SEBASTIÁN DE LA GOMERA**

El 95 por ciento de las colonias de Pennisetum setaceum que existen en La Gomera, la planta conocida como rabo de gato, afecta al término municipal de San Sebastián de la Gomera lo que perjudica la biodiversidad de la zona.

Concretamente, el 50 por ciento del territorio de San Sebastián de la Gomera, que cuenta con cinco espacios naturales protegidos, se encuentra afectado por esta especie exótica vegetal invasora, según ha señalado el alcalde, Adasat Reyes, en un comunicado.



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 municipio comprende los espacios de la Reserva Natural Integral de Benchijigua, el Monumento Natural de Los Roques dentro del Parque Natural de Garajonay (Patrimonio de la Humanidad y Reserva de la Biosfera), el Monumento Natural del Barranco del Cabrito, la Reserva Natural Especial de Puntallana y el Parque Natural de Majona.

De ahí que el edil haya calificado la situación de "grave" tras la reunión mantenida con los equipos de voluntarios que, como la Asociación de Caminantes y Montañeros La Taparucha, desde hace más de un año se esfuerzan para frenar la propagación de la planta.

El alcalde ha anunciado que el ayuntamiento trabajará con estos voluntarios mediante planes de empleo para que no transcurran más de cuatro meses después de cada intervención, además de acciones específicas para el tratamiento de las semillas con las plantas recogidas.

El control de especies exóticas invasoras en la isla se inicia en los años 80 con una primera actuación encaminada a intervenir el rabo de gato en el barranco de El Cedro, próximo al bosque de laurisilva de la era cenozoica o terciaria, según las memorias de 2015 del Patronato Insular de Espacios Protegidos de La Gomera.

Sin embargo, el organismo ha advertido de que, aunque desde 1996 el Servicio de la Unidad de Medio Ambiente de la isla realiza actuaciones anuales contra el rabo de gato, "el grado de expansión territorial de la especie hace que se tengan que tomar otro tipo de medidas de cara al control de la misma en el territorio insular".

## **UN PLAN PARA SUBIR DE 50 A 200 HECTÁREAS EL CULTIVO DE FORRAJES**

Cuadruplicar a corto plazo la cosecha de alimento para la ganadería insular y reducir así la importación de piensos. Ese es el objetivo del convenio firmado por el Gobierno regional y el Cabildo para desarrollar en la Isla el Plan Forrajero de Canarias. La inversión es de 600.000 euros en dos años.



**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



Incentivar el cultivo de plantas forrajeras facilitando semillas y la maquinaria y realizar estudios de costes de producción y de introducción de nuevas variedades son algunas de las medidas previstas en el convenio que pretende elevar desde las 50 hectáreas actuales a 200 la superficie de la Isla destinada a cultivar cereales de invierno para alimentación de ganado.

Firmado por el consejero de Ganadería del Gobierno regional, Narvay Quintero, y el presidente del Cabildo, Antonio Morales, el convenio destina 600.000 euros entre 2017 y 2018 a la adquisición de una cámara frigorífica para almacenar semillas de variedades locales y a la compra de maquinaria de uso colectivo, como una trilladora, una empacadora, una segadora y una cosechadora con cabezal para leguminosas. También pagará un estudio de costes de producción de diversas plantas, como avena, cebada, triticale, centeno, alfalfa y millo, y otro sobre la viabilidad de implantar nuevos forrajes.

En colaboración con la Asociación para la Producción de Alimentos para Consumo Animal (PACA) de la Isla, el convenio cubrirá entre el 75 y el 100% de los costes de las actuaciones y reducirá la importación de pienso, que supone el 99% del alimento de la ganadería insular siendo más caro y de peor calidad que el forraje local.



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:

### DÍA MUNDIAL DEL AGUA: ¿CUÁNTOS LITROS SE USAN PARA PRODUCIR ESTOS ALIMENTOS?

Todo con lo que nos topamos a diario ha necesitado grandes cantidades de agua para su producción

Cada manzana necesita 70 litros de agua. Getty Images



El agua es un recurso muy utilizado pero no lo suficientemente valorado. En algunas zonas del mundo en las que escasea es tan valioso como el petróleo o los diamantes. Porque el agua que utilizamos a diario no es sólo la que gastamos al beber, ducharnos, cocinar o limpiar. Todos los productos con los que nos topamos cada día han necesitado grandes cantidades de agua para su fabricación.

La llamada huella hídrica es un indicador medioambiental que define el volumen de agua que necesitamos para producir los productos y los servicios que consumimos casi a diario sin darnos cuenta de lo que en realidad cuestan.

Desde hace algunos años los países utilizan esta huella hídrica para generar consciencia de cómo se utiliza este recurso natural tan importante y tomar decisiones sobre las mejoras que pueden llevar a cabo para evitar su derroche.

Aunque cada persona tiene su propia huella hídrica, en los procesos de elaboración de productos no sólo se contabiliza el uso doméstico del agua,



**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

sino también el agrícola, industrial, etcétera. Por eso mismo la huella hídrica puede dividirse en tres partes.

- **Huella azul:** Es el volumen de agua consumida por la incorporación o evaporación en el proceso productivo.
- **Huella verde:** Está relacionada con el agua de lluvia que lleva incorporado un producto.
- **Huella gris:** Es el volumen de agua dulce utilizado para diluir los contaminantes de la misma hasta que la cantidad del agua esté sobre los estándares aceptables de calidad ambiental.

Con esta información varios investigadores han elaborado informes para demostrar que a diario consumimos más agua de la que creíamos. Porque, ¿alguna vez te has preguntado cuánta agua se necesita para que puedas tomarte el vaso de leche del desayuno? Echa un vistazo a la siguiente tabla y sorpréndete.

Aquí comprobamos cómo el coste de una hamburguesa es mucho más alto que el de otros alimentos, 2.400 litros. Esto se debe a que la huella hídrica abarca desde la alimentación de la vaca, hasta el proceso de producción o el transporte de la carne.

Pero para explicar el método de cálculo de la huella hídrica pongamos como ejemplo algo tan sencillo como una manzana. ¿Se utilizaron 70 litros de agua para regar una manzana? No. De todo ese volumen de agua necesario para producir una manzana, sólo una parte se utilizó para regar el árbol (La huella azul).

Pero hay más. En este caso la huella verde sería el número de litros de agua de lluvia que el manzano absorbía del subsuelo, evaporaba o transpiraba. Y si



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

a eso le sumamos el agua necesaria para diluir los pesticidas, fertilizantes o sustancias más inocuas utilizadas durante el manejo agrario del árbol (la huella gris), tendremos el volumen total.

Pero el número de litros necesarios para producir alimentos se quedan en nada si los comparamos con los que utilizamos para camisetas de algodón (2.000 litros) o un par de zapatos de cuero (8.000 litros). Razón de más para controlar a diario el agua que consumimos y evitar que un futuro escasee. Porque sin agua no hay vida.

## EL CABILDO IMPERMEABILIZARÁ LA Balsa DE AGUAMANSA DESPUÉS

### DEL VERANO

La Institución invertirá 687.000 euros ya que solo se aprovecha el 25,6% de su capacidad

El Cabildo de Tenerife invertirá un total de 687.000 euros en la impermeabilización de la balsa de Aguamansa, en el término municipal de La Orotava. El Consejo de Gobierno insular acordó encomendar a la empresa Tragsa la ejecución de estas obras, que permitirán optimizar la capacidad de almacenamiento del agua de riego. Los trabajos, sin embargo, no se realizarán hasta después del verano, una vez finalizada la época de mayor necesidad de riego.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, resalta la importancia de esta actuación porque "surte a toda la zona productora de papas de Benijos y, en este sentido, tanto el presidente del Cabildo como yo mismo nos comprometimos con los agricultores a mejorar esta instalación para que no se produzcan fugas".



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 balsa, de 17.520 metros cuadrados, beneficia a más de 1.300 agricultores. Hoy es el depósito de cabecera de la red de riego de medianías del Valle de La Orotava, complementando el sistema con los depósitos de pequeña capacidad de Cueva del Negro y Las Llanadas, que funcionan como elementos de sectorización de la demanda. Por otro lado, la balsa del barranco de Benijos también está conectada a Aguamansa.

Aunque tiene una altura de 17,5 metros, está prácticamente inhabilitado para altura de aguas superiores a los 8,5 metros ya que a partir de ahí el caudal de pérdidas es bastante importante debido al deterioro de la impermeabilización actual, por lo que solamente se está aprovechando el 25,6% de la capacidad.

## EL CABILDO ORGANIZA UNA RUTA GUIADA PARA CONOCER EL CULTIVO DEL PLÁTANO Y EL REPARTO DEL AGUA

La actividad, que tendrá lugar el próximo sábado, forma parte de las 'Rutas agrícolas Tenerife Rural' vinculadas a los productos locales

El Cabildo organiza una ruta guiada para conocer el cultivo del plátano y el reparto del agua



El Cabildo ha organizado para el próximo sábado [día 25] una ruta guiada denominada "Entre las plataneras y en el espacio del agua", una iniciativa que se enmarca dentro de las "Rutas agrícolas Tenerife Rural" destinadas a difundir los valores del campo entre la población local.



**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 vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que "repetimos nuevamente este año estos itinerarios que tratan de poner en valor los productos locales y el trabajo de los agricultores a través del paisaje y la etnografía porque tenemos que darle la visibilidad que se merece al sector primario".

Este año las rutas estarán vinculadas a ocho productos, concretamente las mieles, cebollas, papas, vinos, ñames, manzanas reinetas y castañas, además de la que se realiza esta semana relacionada con el plátano y el agua.

La ruta se iniciará en la Finca Boquín, ubicada en Icod de los Vinos, donde los participantes podrán conocer los nacientes y el sistema tradicional de reparto de aguas de Tenerife. El cultivo del plátano protagonizará también esta ruta, que hará una parada en la Quinta Roja (Garachico) para explicar el funcionamiento de una finca platanera y aprender los entresijos de este cultivo, desde su proceso de plantación hasta su recolección. La actividad, que tiene un coste de 15 euros para el público en general y de 12 euros para los socios del Club Tenerife Rural, incluye transporte en guagua desde Santa Cruz (Intercambiador), con salida a las 08:00 horas, y La Laguna (plaza del Adelantado), a las 08:30 horas. La llegada aproximada a La Laguna será sobre las 18:00 horas y a Santa Cruz a las 18:20 horas.

Las personas interesadas en realizar esta actividad podrán formalizar su reserva llamando al teléfono 922531013 o en la dirección de correo electrónico [teneriferural@teneriferural.org](mailto:teneriferural@teneriferural.org). La fecha límite para inscribirse es mañana miércoles, día 22.



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 24 HORAS:

### **EL CABILDO DE GRAN CANARIA INVERTIRÁ 18 MILLONES PARA INSTALAR ENERGÍAS RENOVABLES EN 26 INSTALACIONES DEL CONSEJO INSULAR DE AGUAS**

Las Palmas de Gran Canaria/ El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, presentó hoy el Plan Renovagua que, con una inversión de más de 18 millones de euros, implantará el uso de energías renovables en 26 instalaciones del Consejo Insular de Aguas para dejar de emitir 17.423 toneladas de Co2 a la atmósfera y dejar de importar 4.700 toneladas de petróleo y, con todo, ahorrar más de 2 millones de euros al año.

Con motivo del Día Mundial del Agua, Antonio Morales anunció que este proyecto reducirá un 40 por ciento el consumo de energías fósiles en instalaciones insulares relacionadas con la desalación, depuración y reutilización del agua gracias al uso de paneles solares, molinos de viento o aerogeneradores y minihidráulicas.

"Renovagua defiende el concepto integrador de Gran Canaria como ecoisla", que es una apuesta por la protección del territorio y el paisaje, las energías limpias y "la potenciación del mundo rural que mantiene viva la identidad de la isla, la sostenibilidad social, económica y medioambiental, la eficiencia y el ahorro en energía y agua, el turismo verde y la protección de la biodiversidad".

Para preparar esta estrategia, explicó el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el Cabildo encargó al Instituto Tecnológico de Canarias un estudio en las 143 instalaciones del Consejo Insular de Aguas que determinó que 26 de ellas, que suponen el 86 por ciento del consumo energético total, son aptas para ser gestionadas con energía limpias.

El consumo energético del Consejo Insular de Aguas es de 7 millones anuales que representa el 5,3 por ciento de la energía eléctrica que hay en la red, que



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

equivale al consumo de 17.000 viviendas de una población de 51.000 habitantes.

El Día Mundial del Agua se celebra para llamar la atención sobre la importancia del agua dulce y la defensa de la gestión sostenible de los recursos, cada año la ONU destaca un aspecto y en esta ocasión el lema es: "Aguas residuales, ¿por qué desperdiciar agua?", recordó el gerente del Consejo Insular del Agua de Gran Canaria, Gerardo Henríquez.

El agua residual es una oportunidad, prosiguió, ya que puede ser una base para la conformación del paisaje, la recuperación de infraestructuras en desuso y para revalorización sus productos, como es el uso de lodos como fertilizantes en agricultura y cómo la depuración puede crear biomasa para ser reutiliza en usos forestales, jardinería y en la agricultura.

Fomentar el ahorro energético y el uso de energías limpias: Renovagua

En Gran Canaria, el 15 por ciento de la producción eléctrica se emplea en el agua, distribuida en las etapas de producción (74%), transporte (18%) y saneamiento (8%), donde el abastecimiento urbano, turístico e industrial consume el 72 por ciento de la energía que procede de la desalación de agua de mar.

Esta situación pone en riesgo la sostenibilidad ambiental y económica del ciclo integral del agua y obliga a buscar soluciones para fomentar el ahorro energético y fomentar el uso de las energías limpias en las instalaciones de producción industrial y transporte del agua.

Colaboración ciudadana para ahorrar agua

En la víspera del Día Mundial del Agua, el Cabildo recuerda a los ciudadanos que pueden colaborar para reducir el gasto energético con ciertos hábitos cotidianos que ayudan a consumir menos agua, como cerrar el grifo durante el enjabonado en la ducha, el cepillado de dientes, afeitarse, fregar o lavar el coche, y evita que más de seis millones de euros se vayan por el bajante.



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 consumo urbano asciende a 60 millones de metros cúbicos y el simple gesto de cerrar el agua durante la ducha ahorra hasta 30 litros de agua, 20 si lo hacemos en los dos minutos que se recomienda emplear en cepillarse los dientes, 30 litros por solo reparar una gotera y 10 si se cierra el grifo mientras se friega. El agua y el dinero que se derrocha es un coste que no se repercute en su totalidad en la factura que se costea a través de las arcas públicas, ya que, aproximadamente, tres de los seis millones que se van por el bajante salen de los bolsillos de cada domicilio y otros tres del Cabildo y los ayuntamientos, según los datos hechos públicos por el Cabildo el último verano, un dinero que se podría destinar a mejorar las instalaciones y la eficiencia energética para evitar que se siga derrochando por los desagües. Las instalaciones

Las depuradoras que van a funcionar con energías renovables son las de Jinámar y Guía-Gáldar, con eólica y fotovoltaica; Arguineguín, Puerto de Mogán, Agaete, Bañaderos y Cabo Verde, con fotovoltaica, y las desaladoras de Roque Prieto, Bocabarranco en Gáldar, Arucas-Moya y La Aldea, con eólica y fotovoltaica, y los Terciarios de Terciario Barranco Seco y Guía-Gáldar, con fotovoltaica.

Otras instalaciones que se suman al Plan Renovagua son las estaciones de bombeo de Cruz de Pineda, Barranco Seco, Llanos del Charco, Fondillo, Lomo Cementerio, La Charca, Arinaga, Cendro, El Pinillo y Lomo Grande que usarán fotovoltaica; Cuesta La Arena, con fotovoltaica y mini-hidráulica; el Depósito de El Calvario, fotovoltaica, y la Nave del Consejo Insular en Los Corralillos, con eólica y fotovoltaica.

## **CANARIAS AHORA:**

### **EL PRESIDENTE DE LA PATRONAL DEL TRANSPORTE CONSIDERA "INSOSTENIBLE" EL RETRASO DE LA CARRETERA DE LA ALDEA**

Agustín Espino Flores, empresario del Norte de Gran Canaria, lamenta que su comarca "haya sido siempre el hermano pobre en el tema de carreteras"

“Con la carretera de La Aldea se ha producido un incumplimiento flagrante de los convenios del Estado para con Canarias, lo mismo que con la IV fase de la Circunvalación”

F.A - Las Palmas de Gran Canaria



Agustín Espino Flores, presidente de la Federación Provincial del Transporte

### **MÁS INFO**

- El Gobierno anuncia que el primer tramo de la carretera de La Aldea abrirá en dos semanas
- Comienza la colocación de la última capa de asfalto en la carretera de La Aldea
- La concentración por la carretera de La Aldea logra el compromiso del Gobierno canario de licitar este año la segunda fase
- **ETIQUETAS:** La Aldea, Carretera de La Aldea

El lastre que supone para La Aldea de San Nicolás y toda la comarca Norte de la isla de Gran Canaria los reiterados incumplimientos en los plazos de ejecución de la obra para la apertura de la nueva carretera entre La Aldea y Agaete alcanza a todos los sectores de la economía isleña. Y uno de los principales es el transporte de todo tipo de mercancías.

Agustín Espino Flores, presidente de la Federación Provincial del Transporte y a cargo de la empresa de movimientos de tierra Chuvire Servicios, se muestra contundente a la hora de valorar la situación de la carretera de La Aldea, pero también del corredor del Norte: “La carretera de La Aldea, como



**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

hombre del Norte, preocupa por lo que afecta socialmente a los aldeanos, pero va unida al corredor del Norte en toda su faceta”.

Espino apunta que “el retraso que lleva el proyecto de la carretera es insostenible, es la gran asignatura pendiente para los grancanarios, porque no se puede tener a todo un pueblo desconectado del resto, el Norte siempre ha estado o ha sido el hermano pobre en el tema de carreteras y lo vemos en todo”. El empresario es franco al admitir que su comarca “no genera la misma economía que el Sur; en otro tiempo el Norte era el que daba de comer prácticamente a la isla pero ahora llevamos un retraso muy importante”.

El presidente de la patronal transportista denuncia que “con la carretera de La Aldea se ha cometido un incumplimiento flagrante de los convenios del Estado para con Canarias, lo mismo que sucede con la IV Fase de la Circunvalación, que tenía que empezarse en 2007 para terminarse en 2011 y no se va a concluir ni en el 2019, nunca entenderé la discriminación que se ha hecho por parte del gobierno del señor Rajoy, que con la crisis se le descuenta en el tema de infraestructuras a toda la España peninsular un 33% y a Canarias un 76%”, resalta.

Espino eleva la vista sobre La Aldea y recuerda que “la puesta en funcionamiento de lo que se está haciendo ahora no es nada más que una parte del proyecto total como es de Agaete al Risco para que de una vez por todas La Aldea quede conectada de verdad al resto de la Isla. El Norte se tiene que manifestar y salir a la calle para pedir lo que en justicia le pertenece. Los transportistas somos los más afectados, ya que no podemos hacer nuestro trabajo y a los aldeanos le cuesta mucho más el vivir en su municipio”.

El empresario recalca que “hay que buscar fórmulas para poner operativa esa primera fase, se hablaba de diciembre pasado pero ya se lleva un retraso considerable, estamos en marzo y no me gustaría pensar que no esté abierta en abril, sería la ruina total para ese municipio. Somos el Norte en su conjunto los que tenemos que levantar la voz para ser solidarios con los aldeanos”, sentencia.



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 95% DEL RABO DE GATO EN LA GOMERA AFECTA A SAN SEBASTIÁN DE LA GOMERA

El 50% del municipio, que cuenta con cinco espacios naturales protegidos, se encuentra afectado por esta especie exótica vegetal invasora.



Ejemplares de rabo de gato

El 95% de las colonias de *Pennisetum setaceum* que existen en La Gomera, la planta conocida como rabo de gato, afecta al término municipal de San Sebastián de la Gomera lo que perjudica la biodiversidad de la zona.

Concretamente, el 50% del territorio de San Sebastián de la Gomera, que cuenta con cinco espacios naturales protegidos, se encuentra afectado por esta especie exótica vegetal invasora, según ha señalado el alcalde, Adasat Reyes.

El municipio comprende los espacios de la Reserva Natural Integral de Benchijigua, el Monumento Natural de Los Roques dentro del Parque Natural de Garajonay (Patrimonio de la Humanidad y Reserva de la Biosfera), el Monumento Natural del Barranco del Cabrito, la Reserva Natural Especial de Puntallana y el Parque Natural de Majona.

De ahí que el edil haya calificado la situación de "grave" tras la reunión mantenida con los equipos de voluntarios que, como la Asociación de Caminantes y Montañeros La Taparucha, desde hace más de un año se



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

esfuerzan para frenar la propagación de la planta.

El alcalde ha anunciado que el Ayuntamiento trabajará con estos voluntarios mediante planes de empleo para que no transcurran más de cuatro meses después de cada intervención, además de acciones específicas para el tratamiento de las semillas con las plantas recogidas.

El control de especies exóticas invasoras en la isla se inicia en los años 80 con una primera actuación encaminada a intervenir el rabo de gato en el barranco de El Cedro, próximo al bosque de laurisilva de la era cenozoica o terciaria, según las memorias de 2015 del Patronato Insular de Espacios Protegidos de La Gomera.

Sin embargo, el organismo ha advertido de que, aunque desde 1996 el Servicio de la Unidad de Medio Ambiente de la isla realiza actuaciones anuales contra el rabo de gato, "el grado de expansión territorial de la especie hace que se tengan que tomar otro tipo de medidas de cara al control de la misma en el territorio insular".

## LA SUPERFICIE DE CULTIVO DE AGUACATE SE INCREMENTA UN 58% EN CANARIAS EN OCHO AÑOS

La Palma y Tenerife son las islas donde el cultivo tiene más protagonismo con 595,3 y 473,4 hectáreas respectivamente, frente a las 181,6 hectáreas de Gran Canaria, 19,6 de La Gomera, 17 de El Hierro y 0,5 de Lanzarote.





**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

## Narvay Quintero en una reunión con representantes del sector del aguacate CEDIDA A EL DIARIO AGRÍCOLA

La superficie dedicada al aguacate en Canarias ha aumentado en los últimos ocho años en un 58%, pasando de 815 hectáreas en 2007 a 1.287 hectáreas en 2015, unas cifras que muestran el auge experimentado por este subsector en este tiempo y sus posibilidades de crecimiento, especialmente hacia el mercado exterior,

España es el principal productor de aguacate de Europa. La mayor parte del aguacate de las Islas se destinaba hasta ahora al comercio interior, sin embargo, el incremento de la producción permite que la salida al exterior de este producto cobre cada vez más importancia, especialmente en el mercado peninsular pero también con destino a Francia y Cabo Verde y otros países africanos. La Palma y Tenerife son las islas donde el cultivo tiene más protagonismo con 595,3 y 473,4 hectáreas respectivamente, frente a las 181,6 hectáreas de Gran Canaria, 19,6 de La Gomera, 17 de El Hierro y 0,5 de Lanzarote.

En un encuentro con representantes del sector el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se refirió también a las opciones con que cuentan los productores para distinguir y poner en valor las producciones del Archipiélago frente a sus competidores, como la adopción de sellos de calidad europeos.

"Apostar por la calidad es la forma de que el Archipiélago refuerce su posición frente a otras producciones que compiten las nuestras, fundamentalmente del sur de la Península, en su camino hacia el mercado europeo", comentó el consejero.

Entre estas fórmulas se encuentran el logo de las Regiones Ultraperiféricas (RUP), cuyo uso en Canarias debe ser autorizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), o la solicitud la Identificación Geográfica Protegida (IGP), sello europeo del que ya disfrutaban otros productos agrícolas como el Plátano de Canarias. Este distintivo, cuya tramitación corresponde al ICCA, debe ser solicitado por una organización de productores y fundamentarse en una variedad concreta y unas características específicas 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

dicho producto y el medio geográfico donde se obtiene para que cuente con el visto bueno de la UE.

En la sesión se acordó la creación de una mesa de trabajo entre las organizaciones de productores que potencie la unión del sector con el propósito de fomentar su crecimiento dentro y fuera de nuestras fronteras, así como de la constitución de otra mesa en la que estarán representados la Consejería y los cabildos de las islas productoras para abordar temas que afectan a este subsector.

Durante la reunión también se trataron otros asuntos de interés para este subsector en expansión como las ayudas en el marco del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), donde desde el Gobierno de Canarias se han propiciado cambios en la línea de comercialización exterior, que suponen el cobro de la ayuda por parte de los productores en lugar de los distribuidores.

Asimismo se habló del trabajo desarrollado desde la dirección general de Agricultura para la tramitación de un seguro colectivo para este cultivo y la solicitud de una autorización excepcional para un tratamiento fitosanitario dirigido el control de la nipaecoccus nipae, plaga que afecta al aguacate, válido también para su uso contra la cochinilla del fruto (Fiorina fiorinae) Se informó también de los importes de inversión aprobados en el marco de las últimas convocatorias del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de unos 9 millones de euros para este cultivo.

### **Diferentes variedades**

En el Archipiélago existen distintas variedades de aguacate. Las principales son hass y fuerte, aunque hay otras como antillano, reed, pinkerton, bacon, lamb hass e híbridos de éstas.

La combinación de distintas variedades hace que a lo largo de casi todo el año se obtenga producción, si bien en verano -principalmente en agosto y septiembre- ésta es menor. El objetivo de los agricultores en Canarias es ampliar la época de recolección cultivándolo en diferentes microclimas.

## EL CABILDO DE GRAN CANARIA Y 'PLANT FOR THE PLANET' SE ALÍAN PARA FORMAR A JÓVENES CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

El objetivo es adherir a jóvenes de Gran Canaria Red de Embajadores por la Justicia Climática

La primera jornada formativa tuvo lugar en el colegio Jose Manuel Illera de la Mora en el municipio de Santa Brígida.



El consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez, en el Colegio de Educación Infantil y Primaria José Manuel Illera de la Mora CABILDO DE GRAN CANARIA

El Cabildo de Gran Canaria y la Fundación *Plant for the Planet* se han aliado contra el cambio climático y ya han empezado a formar a jóvenes de entre 9 y 14 años para adherirlos al proyecto internacional *Red de Embajadores por la Justicia Climática*, iniciativa impulsada por la Fundación en 2007.



**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 primera academia, como se denominan las sesiones formativas en las escuelas, tuvo lugar en el Colegio de Educación Infantil y Primaria José Manuel Illera de la Mora, en el municipio de Santa Brígida. Allí se formó a unos 40 alumnos sobre el cambio climático y se les animó a unirse a los más de 46.000 miembros que ya forman parte de la Red de Embajadores en 92 países con el objetivo de contribuir a plantar 1 billón de árboles en todo el mundo en 2020.

El consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez, que participó en esta primera academia, se dirigió a los alumnos para mostrarles su entusiasmo por la iniciativa y para pedirles que le ayudaran “a hacer la isla más bonita y verde”. Tras el consejero intervino Joaquim Black, un joven de 12 años embajador por la justicia climática en Santa Brígida, para transmitir su experiencia al resto de jóvenes.

Los participantes de la academia han realizado un taller de capacitación ambiental que incluye teoría y práctica. La parte teórica se ha impartido a partir de juegos sencillos y el ejercicio práctico ha consistido en la plantación de un árbol joven por cada uno de los participantes.

El taller ha servido para que los niños aprendan qué es la crisis climática, cómo pueden contribuir a frenar el cambio climático y qué es la justicia global. Los participantes se han convertido en líderes de la causa que serán capaces de hacer conferencias y organizar plantaciones responsables.

## **GÁLDAR CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA SU VIGÉSIMA EDICIÓN DE LA FERIA DEL QUESO**

Desde el viernes 24 al domingo 26 el municipio grancanario será la capital de este producto típico de Canarias.

La Feria del Queso de Gáldar celebrará este fin de semana su vigésima edición, siendo el día principal el domingo en la Plaza de Santiago, donde se realizará la entrega de los premios a los quesos seleccionados en las



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

diferentes catas y con diferentes actuaciones musicales, así como una muestra artesanal que acompañará a esta celebración, que contará además con la venta de los mejores quesos presentados a concurso.



Presentación de la feria del queso de Gáldar CEDIDA A EL DIARIO AGRÍCOLA

El Ayuntamiento de Gáldar presentó este martes esta nueva edición en una de las queserías de las medianías, *El Cortijo de Galeote*. haciendo visible el antes y el ahora de esta antigua labor artesanal con la presencia en rueda de prensa de dos generaciones de mujeres que dedican su vida a esta labor y que ha permitido colocar a las medianías de Gáldar en un lugar destacado por la elaboración de los mejores quesos artesanales, premiados en todo el mundo.

Es por ello que el alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa, quiso recordar que la fama y la calidad de los quesos que se elaboran en las medianías de este municipio data de siglos pasados y casi se remonta a 1678 cuando José de Sosa en su obra *Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria* ya afirmaba que los quesos elaborados en los Altos de Gáldar “no tenían nada que envidiar a los más estimados de Flandes o Parma”.

Y es que su elaboración es completamente artesanal, los tipos de mezcla de leche cruda utilizada, los tipos de cuajo, la maduración en las cuevas



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

tradicionales de la zona y sobre todo la alimentación del ganado, el cual es de pastoreo, convierten al producto en algo especial y exquisito, añadió.

Para dar prueba de ello y mostrar que se continúa en la zona alta de Gáldar con esta importante labor, se contó con el testimonio de la joven pareja formada por Francisco Javier González Ramos y Tania Rivero Santana, un ejemplo de este trabajo que no tiene horario y que a tiempo completo se dedican a la elaboración de quesos artesanales con el cuidado de los animales y el pastoreo; pocas horas para el sueño y mucha dedicación. Y además con innovación en la producción de sus quesos como los realizado con mojo y orégano que le dan un sabor peculiar y de gran calidad a sus productos.

Junto a ellos en la presentación, Josefa González, titular de Quesos *Las Mesas* y representando a esas mujeres que han dedicado toda una vida a la labor quesera, desde los 17 años realizando y comercializando sus exquisitos quesos y contenta de que parejas jóvenes, como Tania y Francisco, quieran vivir en esta zona alta de las medianías y seguir la tradición que se aprende de padres a hijos.

El concejal de Desarrollo Socioeconómico, Agustín Martín Ojeda, les agradeció su acogida y expuso los actos programados desde el viernes al domingo. El viernes, en la Sala Sabor de las Casas Consistoriales, se celebra la XII Cata de Quesos en las variedades de flor y media flor, la XX Cata de Quesos de los Altos de Gáldar en la variedad se semicurado y curado, y la XIX Cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria para los elaborados en el resto de Gran Canaria, todo ello a partir de las 17.00 horas.

El sábado 25 de marzo, mesa redonda con el sector quesero de las medianías de Gáldar, Guía y Moya, a partir de las 19.00 horas, en la Sala Sabor. El domingo 26, en la Plaza de Santiago, Feria del Queso en la que habrá venta de quesos artesanos, feria de artesanía, las actuaciones de los grupos Parranda lo Nuestro, Los Labrantes de Arucas y la Agrupación Buchito de Café de Teror, entre las 10.00 y las 14.00 horas. Se hará entrega de los premios a los mejores quesos y se brindará un homenaje a las mujeres dedicadas a este importante sector de la economía.

Agustín Martín Ojeda realizó una invitación para que se acerquen a disfrutar este domingo de los mejores quesos que se elaboran en este municipio y en



**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

toda Gran Canaria y a conocer mejor a las personas que dedican su vida a esta labor, además de todo el ambiente festivo que se crea en torno a esta Feria del Queso. El concejal del área destacó que seguirá apostando por estas iniciativas que apoyan al sector artesanal quesero que dan tanto prestigio a un producto de excelente calidad. En la actualidad existen en Gáldar diez queserías inscritas en el Registro Alimentario y otras pocas queserías que venden directamente e-n el centro elaborador.

## EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS DE GRAN CANARIA COMIENZA A INCORPORAR ENERGÍAS RENOVABLES

El Plan Renovagua permitirá dejar de verter 17.000 tm de Co2, evita importar más de 4.700 toneladas de petróleo y genera un ahorro en la factura de dos millones de euros



El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo; el presidente del Cabildo, Antonio Morales; y el gerente del Consejo Insular del Agua de Gran Canaria, Gerardo Henríquez CABILDO DE GRAN CANARIA

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, presentó este martes el Plan Renovagua que, con una inversión de más de 18 millones de euros, implantará el uso de energías renovables en 26 instalaciones del Consejo Insular de Aguas para dejar de emitir 17.423 toneladas de Co2 a la atmósfera y dejar de importar 4.700 toneladas de petróleo y, con todo, ahorrar más de 2 millones de euros al año.



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

Con motivo del Día Mundial del Agua, Antonio Morales anunció que este proyecto reducirá un 40% el consumo de energías fósiles en instalaciones insulares relacionadas con la desalación, depuración y reutilización del agua gracias al uso de paneles solares, molinos de viento o aerogeneradores y minihidráulicas.

“Renovagua defiende el concepto integrador de Gran Canaria como ecoisla”, que es una apuesta por la protección del territorio y el paisaje, las energías limpias y “la potenciación del mundo rural que mantiene viva la identidad de la isla, la sostenibilidad social, económica y medioambiental, la eficiencia y el ahorro en energía y agua, el turismo verde y la protección de la biodiversidad”.

Para preparar esta estrategia, explicó el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el Cabildo encargó al Instituto Tecnológico de Canarias un estudio en las 143 instalaciones del Consejo Insular de Aguas que determinó que 26 de ellas, que suponen el 86% del consumo energético total, son aptas para ser gestionadas con energía limpias.

El consumo energético del Consejo Insular de Aguas es de 7 millones anuales que representa el 5,3% de la energía eléctrica que hay en la red, que equivale al consumo de 17.000 viviendas de una población de 51.000 habitantes.

El Día Mundial del Agua se celebra para llamar la atención sobre la importancia del agua dulce y la defensa de la gestión sostenible de los recursos, cada año la ONU destaca un aspecto y en esta ocasión el lema es: “Aguas residuales, ¿por qué desperdiciar agua?”, recordó el gerente del Consejo Insular del Agua de Gran Canaria, Gerardo Henríquez.

El agua residual es una oportunidad, prosiguió, ya que puede ser una base para la conformación del paisaje, la recuperación de infraestructuras en desuso y para revalorización sus productos, como es el uso de lodos como fertilizantes en agricultura y cómo la depuración puede crear biomasa para ser reutiliza en usos forestales, jardinería y en la agricultura.



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

## FOMENTAR EL AHORRO ENERGÉTICO Y EL USO DE ENERGÍAS LIMPIAS: RENOVA

En Gran Canaria, el 15% de la producción eléctrica se emplea en el agua, distribuida en las etapas de producción (74%), transporte (18%) y saneamiento (8%), donde el abastecimiento urbano, turístico e industrial consume el 72% de la energía que procede de la desalación de agua de mar.

Esta situación pone en riesgo la sostenibilidad ambiental y económica del ciclo integral del agua y obliga a buscar soluciones para fomentar el ahorro energético y fomentar el uso de las energías limpias en las instalaciones de producción industrial y transporte del agua.

Colaboración ciudadana para ahorrar agua

En la víspera del Día Mundial del Agua, el Cabildo recuerda a los ciudadanos que pueden colaborar para reducir el gasto energético con ciertos hábitos cotidianos que ayudan a consumir menos agua, como cerrar el grifo durante el enjabonado en la ducha, el cepillado de dientes, afeitarse, fregar o lavar el coche, y evita que más de seis millones de euros se vayan por el bajante.

El consumo urbano asciende a 60 millones de metros cúbicos y el simple gesto de cerrar el agua durante la ducha ahorra hasta 30 litros de agua, 20 si lo hacemos en los dos minutos que se recomienda emplear en cepillarse los dientes, 30 litros por solo reparar una gotera y 10 si se cierra el grifo mientras se friega.

El agua y el dinero que se derrocha es un coste que no se repercute en su totalidad en la factura que se costea a través de las arcas públicas, ya que, aproximadamente, tres de los seis millones que se van por el bajante salen de los bolsillos de cada domicilio y otros tres del Cabildo y los ayuntamientos, según los datos hechos públicos por el Cabildo el último verano, un dinero que se podría destinar a mejorar las instalaciones y la eficiencia energética para evitar que se siga derrochando por los desagües.

Las instalaciones

Las depuradoras que van a funcionar con energías renovables son las de Jinámar y Guía-Gáldar, con eólica y fotovoltaica; Arguineguín, Puerto 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

Mogán, Agaete, Bañaderos y Cabo Verde, con fotovoltaica, y las desaladoras de Roque Prieto, Bocabarranco en Gáldar, Arucas-Moya y La Aldea, con eólica y fotovoltaica, y los Terciarios de Terciario Barranco Seco y Guía-Gáldar, con fotovoltaica.

Otras instalaciones que se suman al Plan Renovagua son las estaciones de bombeo de Cruz de Pineda, Barranco Seco, Llanos del Charco, Fondillo, Lomo Cementerio, La Charca, Arinaga, Cendro, El Pinillo y Lomo Grande que usarán fotovoltaica; Cuesta La Arena, con fotovoltaica y mini-hidráulica; el Depósito de El Calvario, fotovoltaica, y la Nave del Consejo Insular en Los Corralillos, con eólica y fotovoltaica.

## **SAN BORONDÓN:**

### **CLAVIJO AFIRMA QUE LA LEY DEL SUELO CREARÁ MÁS DE 2.500 EMPLEOS**

El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, ha reconocido este martes que solo con los planes estratégicos vinculados a la Ley del Suelo, aún en fase de ponencia, se pueden crear en las islas más de 2.500 empleos.

En su segundo Debate sobre el Estado de la Nacionalidad, ha dicho que la aprobación será "inminente" y permitirá hacer crecer a otros dos sectores estratégicos de las islas, el industrial y el agrícola, al tiempo que consolidará su idea de lograr una Canarias "de una sola velocidad".

"Quienes hablan de que esta Ley es solo cemento ignoran intencionadamente que es precisamente esta norma la que nos va a permitir no depender solo de la construcción y del turismo para crecer", ha señalado.

El Presidente Canario aboga por una reforma fiscal para los próximos veinte años

El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, ha anunciado la constitución de un grupo de trabajo para afrontar una reforma fiscal,



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

vinculada a la financiación autonómica, para simplificarlo y adaptarlo a la estrategia de diversificación económica.

En el debate sobre el estado de la nacionalidad, Fernando Clavijo ha dicho que para que esa revisión no sea unilateral, la intención es la de recoger las aportaciones de las principales organizaciones empresariales, sindicales y sociales porque "Canarias la construimos entre todos; no solo el Gobierno", dijo.

Según Clavijo, el objetivo es que esa reforma fiscal permita caminar por la senda del desarrollo económico los próximos 15 ó 20 años y que ayude a diversificar nuestro sistema productivo primando a aquellos sectores que deben crecer más.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **LAS AGUAS RESIDUALES, UN NUEVO "ORO NEGRO" CONTRA LA ESCASEZ HÍDRICA**



Las ingentes cantidades de aguas residuales domésticas, agrícolas e industriales que producimos y desechamos cada día podrían ser un nuevo "oro negro" con el que hacer frente a la escasez hídrica.



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

Así lo apunta Naciones Unidas en su informe anual sobre el desarrollo de los recursos hídricos, presentado hoy en Durban (Sudáfrica) con motivo del Día Mundial del Agua, en el que recalca que se trata de un "recurso inestimable" tan importante como el petróleo.

Una "proporción considerable" de las aguas residuales que se vierten, ni se recogen ni se tratan previamente, especialmente en los países poco desarrollados, donde solo se aplica tratamiento a un 8% del agua utilizada.

Redoblar estos niveles y acercarlos al de los países ricos -donde un 70% de estas aguas recibe tratamiento- es el gran reto que plantea el estudio de la ONU.

"Se trata de gestionar y reciclar cuidadosamente el agua que usamos en nuestros hogares, ciudades, plantas industriales y explotaciones agrarias", señala el presidente de ONU-Agua, Guy Ryder, que recuerda que las cantidades de agua dulce de que disponemos son limitadas y su demanda va en aumento.

"Debemos disminuir los vertidos e incrementar el tratamiento de las aguas residuales para satisfacer las necesidades ocasionadas por el crecimiento demográfico y la fragilidad de los ecosistemas", resalta.

Este crecimiento demográfico se experimenta especialmente en los suburbios de las grandes ciudades de los países del Tercer Mundo, dando lugar a menudo a la multiplicación de poblados chabolistas sin las menores condiciones de saneamiento.

Un buen ejemplo del problema y de sus consecuencias es Lagos, en Nigeria, una ciudad en permanente crecimiento que genera a diario un millón y medio de metros cúbicos de aguas residuales que desembocan sin haber sido tratadas en la laguna que circunda a la urbe.



**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 contaminación de este tipo de aguas, debido a los excrementos humanos y animales, afecta a casi un tercio de los cursos fluviales de América Latina, África y Asia, donde 842.000 personas murieron en 2012 debido a la toxicidad del agua.

Parecidos efectos tienen para la naturaleza las aguas mezcladas con disolventes e hidrocarburos y con nutrientes como el nitrógeno, el fósforo y el potasio que resultan de la actividad industrial y minera, así como de la agricultura intensiva.

Estas aguas residuales afectan en todo el mundo a unos 245.000 kilómetros cuadrados de ecosistemas de agua dulce, costeros y marinos, una superficie similar a la del Reino Unido.

El regadío es el uso más común de las aguas residuales una vez se han tratado, pero solo unos 50 países las utilizan para tal fin, lo que representa solo un 10% de las tierras cultivadas en todo el mundo.

Otro destino del agua residual tratada es la industria, donde se dedica, principalmente, a hacer funcionar sistemas de calefacción y refrigeración.

Se espera que uso crezca en un 50% en los próximos tres años, asegura el informe.

Al contrario que el petróleo, el nuevo "oro negro" también puede emplearse para consumo humano, y se lo beben ya en ciudades como Singapur, San Diego y Windhoek, la capital de la desértica Namibia, que desde 1969 trata sus aguas residuales para aumentar las reservas de agua potable.

Además de fuente alternativa de agua dulce, las aguas residuales son también, gracias a la ciencia, un insospechado proveedor de materias primas.



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

Las sustancias orgánicas de las aguas fecales pueden dar lugar a biogás, como ya ocurre en Osaka (Japón), que produce cada año 6.500 toneladas de combustibles tratando los lodos de sus alcantarillas.

Nutrientes como el fósforo o los nitratos pueden extraerse de las aguas fecales, y se estima que el 22% de la demanda mundial de fósforo puede satisfacerse tratando la orina y los excrementos humanos.

Todos estos avances enseñan el camino trazado por la ONU, que señala a América Latina como caso paradigmático, ya que, a pesar de haber duplicado el tratamiento de aguas residuales desde el finales del siglo pasado, sigue desechando el 70% de las mismas.

## **LA SUPERFICIE DE CULTIVO DE AGUACATE SE INCREMENTA UN 58% EN CANARIAS EN OCHO AÑOS**



La superficie dedicada al aguacate en Canarias en 2015 era de 1.287 hectáreas, lo que se traduce en un incremento del 58% respecto a 2007, año en el que este cultivo ocupaba 815 hectáreas. Estos datos muestran el auge experimentado por este subsector en ocho años y sus posibilidades de crecimiento, especialmente hacia el mercado exterior, tal y como se puso de manifiesto el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, en la reunión mantenida hoy entre



**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

representantes de este Departamento regional, cabildos de las islas donde el cultivo es significativo, organizaciones agrarias y de productores.

España es el principal productor de aguacate de Europa. La mayor parte del aguacate de las Islas se destinaba hasta ahora al comercio interior, sin embargo, el incremento de la producción permite que la salida al exterior de este producto cobre cada vez más importancia, especialmente en el mercado peninsular pero también con destino a Francia y Cabo Verde y otros países africanos. La Palma y Tenerife son las islas donde el cultivo tiene más protagonismo con 595,3 y 473,4 hectáreas respectivamente, frente a las 181,6 hectáreas de Gran Canaria, 19,6 de La Gomera, 17 de El Hierro y 0,5 de Lanzarote.

Durante el encuentro, el consejero del área, Narvay Quintero, se refirió también a las opciones con que cuentan los productores para distinguir y poner en valor las producciones del Archipiélago frente a sus competidores, como la adopción de sellos de calidad europeos. “Apostar por la calidad es la forma de que el Archipiélago refuerce su posición frente a otras producciones que compiten las nuestras, fundamentalmente del sur de la Península, en su camino hacia el mercado europeo”, comentó el consejero.

Entre estas fórmulas se encuentran el logo de las Regiones Ultraperiféricas (RUP), cuyo uso en Canarias debe ser autorizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), o la solicitud la Identificación Geográfica Protegida (IGP), sello europeo del que ya disfrutaban otros productos agrícolas como el Plátano de Canarias. Este distintivo, cuya tramitación corresponde al ICCA, debe ser solicitado por una organización de productores y fundamentarse en una variedad concreta y unas características específicas de dicho producto y el medio geográfico donde se obtiene para que cuente con el visto bueno de la UE.



**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 sesión se acordó la creación de una mesa de trabajo entre las organizaciones de productores que potencie la unión del sector con el propósito de fomentar su crecimiento dentro y fuera de nuestras fronteras, así como de la constitución de otra mesa en la que estarán representados la Consejería y los Cabildos de las islas productoras para abordar temas que afectan a este subsector.

Durante la reunión también se trataron otros asuntos de interés para este subsector en expansión como las ayudas en el marco del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), donde desde el Gobierno de Canarias se han propiciado cambios en la línea de comercialización exterior, que suponen el cobro de la ayuda por parte de los productores en lugar de los distribuidores.

Asimismo se habló del trabajo desarrollado desde la dirección general de Agricultura para la tramitación de un seguro colectivo para este cultivo y la solicitud de una autorización excepcional para un tratamiento fitosanitario dirigido el control de la nipaecoccus nipae, plaga que afecta al aguacate, válido también para su uso contra la cochinilla del fruto (*Fiorina fiorinae*) Se informó también de los importes de inversión aprobados en el marco de las últimas convocatorias del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de unos 9 millones de euros para este cultivo.

## Diferentes variedades

En el Archipiélago existen distintas variedades de aguacate. Las principales son hass y fuerte, aunque hay otras como antillano, reed, pinkerton, bacon, lamb hass e híbridos de éstas.



**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 combinación de distintas variedades hace que a lo largo de casi todo el año se obtenga producción, si bien en verano -principalmente en agosto y septiembre- ésta es menor. El objetivo de los agricultores en Canarias es ampliar la época de recolección cultivándolo en diferentes microclimas.

## **GÁLDAR CELEBRA SU FERIA DEL QUESO ESTE FIN DE SEMANA**

Veinte años cumple la Feria del Queso de Gáldar que se celebra este fin de semana en el municipio organizada por la Concejalía de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar y que tendrá su día principal, este domingo 26 de marzo, en la Plaza de Santiago, con la entrega de los premios a los quesos seleccionados en las diferentes catas y con diferentes actuaciones musicales, así como una muestra artesanal que acompañará a esta celebración, que contará además con la venta de los mejores quesos presentados a concurso.

El Ayuntamiento de Gáldar quiso celebrar la presentación de esta nueva edición en una de las queserías de las medianías, “El Cortijo de Galeote”, haciendo visible el antes y el ahora de esta antigua labor artesanal, con la presencia en rueda de prensa, de dos generaciones de mujeres que dedican su vida a esta labor y que ha permitido colocar a las medianías de Gáldar en un lugar destacado por la elaboración de los mejores quesos artesanales, premiados en todo el mundo.

Es por ello que el alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa, quiso recordar que la fama y la calidad de los quesos que se elaboran en las medianías de este municipio data de siglos pasados y casi se remonta a 1678 cuando José de Sosa en su obra “Topografía de la isla afortunada de Gran Canaria” ya afirmaba que los quesos elaborados en los Altos de Gáldar “no tenían nada que envidiar a los más estimados de Flandes o Parma”.



**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

Y es que su elaboración es completamente artesanal, los tipos de mezcla de leche cruda utilizada, los tipos de cuajo, la maduración en las cuevas tradicionales de la zona y sobre todo la alimentación del ganado, el cual es de pastoreo, convierten al producto en algo especial y exquisito, añadió.

Para dar prueba de ello y mostrar que se continúa en la zona alta de Gáldar con esta importante labor, se contó con el testimonio de la joven pareja formada por Francisco Javier González Ramos y Tania Rivero Santana, un ejemplo de este trabajo que no tiene horario y que a tiempo completo se dedican a la elaboración de quesos artesanales con el cuidado de los animales y el pastoreo; pocas horas para el sueño y mucha dedicación. Y además con innovación en la producción de sus quesos como los realizado con mojo y orégano que le dan un sabor peculiar y de gran calidad a sus productos.

Junto a ellos en la presentación, Josefa González, titular de Quesos “Las Mesas” y representando a esas mujeres que han dedicado toda una vida a la labor quesera, desde los 17 años realizando y comercializando sus exquisitos quesos y contenta de que parejas jóvenes, como Tania y Francisco, quieran vivir en esta zona alta de las medianías y seguir la tradición que se aprende de padres a hijos.

El concejal de Desarrollo Socioeconómico, Agustín Martín Ojeda, les agradeció su acogida y expuso los actos programados desde el viernes al domingo. El viernes, en la Sala Sabor de las Casas Consistoriales, se celebra la XII Cata de Quesos en las variedades de flor y media flor, la XX Cata de Quesos de los Altos de Gáldar en la variedad se semicurado y curado, y la XIX Cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria para los elaborados en el resto de Gran Canaria, todo ello a partir de las 17.00 horas.

El sábado 25 de marzo, mesa redonda con el sector quesero de las medianías de Gáldar, Guía y Moya, a partir de las 19.00 horas, en la Sala Sabor. El domingo 26, en la Plaza de Santiago, Feria del Queso en la que



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

habrá venta de quesos artesanos, feria de artesanía, las actuaciones de los grupos Parranda lo Nuestro, Los Labrantes de Arucas y la Agrupación Buchito de Café de Teror, entre las 10.00 y las 14.00 horas. Se hará entrega de los premios a los mejores quesos y se brindará un homenaje a las mujeres dedicadas a este importante sector de la economía.

Agustín Martín Ojeda realizó una invitación para que se acerquen a disfrutar este domingo de los mejores quesos que se elaboran en este municipio y en toda Gran Canaria y a conocer mejor a las personas que dedican su vida a esta labor, además de todo el ambiente festivo que se crea en torno a esta Feria del Queso. El concejal del área destacó que seguirá apostando por estas iniciativas que apoyan al sector artesanal quesero que dan tanto prestigio a un producto de excelente calidad. En la actualidad existen en Gáldar diez queserías inscritas en el Registro Alimentario y otras pocas queserías que venden directamente en el centro elaborador.

## **EL APURÓN:**

## **SEPARANDO LOS RESIDUOS GANAMOS TODOS**

### Recogida selectiva de residuos

La Palma está apostando por la separación de los residuos para ser una isla más sostenible, una tarea en la que es imprescindible la participación de todos. En este vídeo se muestra la campaña 'Cinco Cubitos tienes Ahora' del Consorcio de Servicios en el que se explica la implantación en la Isla Bonita de la recogida de la fracción orgánica de los residuos domésticos para la elaboración de compost en el Complejo Ambiental de Los Morenos.



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

## LA PALMA CUENTA CON LA MAYOR SUPERFICIE DE CANARIAS DEDICADA AL CULTIVO DE AGUACATE

La mayor parte del aguacate de las Islas se destinaba hasta ahora al comercio interior, sin embargo, el incremento de la producción permite que la salida al exterior de este producto cobre cada vez más importancia.



Finca de Aguacates.

La superficie dedicada al aguacate en Canarias en 2015 era de 1.287 hectáreas, lo que se traduce en un incremento del 58% respecto a 2007, año en el que este cultivo ocupaba 815 hectáreas. Estos datos muestran el auge experimentado por este subsector en ocho años y sus posibilidades de crecimiento, especialmente hacia el mercado exterior, tal y como se puso de manifiesto el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, en la reunión mantenida hoy entre representantes de este Departamento regional, cabildos de las islas donde el cultivo es significativo, organizaciones agrarias y de productores.

España es el principal productor de aguacate de Europa. La mayor parte del aguacate de las Islas se destinaba hasta ahora al comercio interior, sin embargo, el incremento de la producción permite que la salida al exterior de este producto cobre cada vez más importancia, especialmente en el mercado peninsular pero también con destino a Francia y Cabo Verde y otros países africanos. La Palma y Tenerife son las islas donde el cultivo tiene más protagonismo con 595,3 y 473,4 hectáreas respectivamente, frente a las



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

181,6 hectáreas de Gran Canaria, 19,6 de La Gomera, 17 de El Hierro y 0,5 de Lanzarote.

Durante el encuentro, el consejero del área, Narvay Quintero, se refirió también a las opciones con que cuentan los productores para distinguir y poner en valor las producciones del Archipiélago frente a sus competidores, como la adopción de sellos de calidad europeos. “Apostar por la calidad es la forma de que el Archipiélago refuerce su posición frente a otras producciones que compiten las nuestras, fundamentalmente del sur de la Península, en su camino hacia el mercado europeo”, comentó el consejero.

Entre estas fórmulas se encuentran el logo de las Regiones Ultraperiféricas (RUP), cuyo uso en Canarias debe ser autorizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), o la solicitud la Identificación Geográfica Protegida (IGP), sello europeo del que ya disfrutaban otros productos agrícolas como el Plátano de Canarias. Este distintivo, cuya tramitación corresponde al ICCA, debe ser solicitado por una organización de productores y fundamentarse en una variedad concreta y unas características específicas de dicho producto y el medio geográfico donde se obtiene para que cuente con el visto bueno de la UE.

En la sesión se acordó la creación de una mesa de trabajo entre las organizaciones de productores que potencie la unión del sector con el propósito de fomentar su crecimiento dentro y fuera de nuestras fronteras, así como de la constitución de otra mesa en la que estarán representados la Consejería y los Cabildos de las islas productoras para abordar temas que afectan a este subsector.

Durante la reunión también se trataron otros asuntos de interés para este subsector en expansión como las ayudas en el marco del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), donde desde el Gobierno de Canarias se han propiciado cambios en la línea de comercialización exterior, que suponen el cobro de la ayuda por parte de los productores en lugar de los distribuidores.

Asimismo se habló del trabajo desarrollado desde la dirección general de Agricultura para la tramitación de un seguro colectivo para este cultivo y la solicitud de una autorización excepcional para un tratamiento fitosanitario dirigido el control de la *nipaecoccus nipae*, plaga que afecta al aguacate,



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

válido también para su uso contra la cochinilla del fruto (*Fiorina fiorinae*) Se informó también de los importes de inversión aprobados en el marco de las últimas convocatorias del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de unos 9 millones de euros para este cultivo.

### Diferentes variedades

En el Archipiélago existen distintas variedades de aguacate. Las principales son hass y fuerte, aunque hay otras como antillano, reed, pinkerton, bacon, lamb hass e híbridos de éstas. La combinación de distintas variedades hace que a lo largo de casi todo el año se obtenga producción, si bien en verano - principalmente en agosto y septiembre- ésta es menor. El objetivo de los agricultores en Canarias es ampliar la época de recolección cultivándolo en diferentes microclimas.

## EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS PRESENTA ESTE VIERNES EL LIBRO HOMENAJE A JOSÉ MANUEL NAVARRO 'EL MAÑO'

La cita tendrá lugar en la Casa Salazar y se enmarca en el programa de actos organizados con motivo del Día Mundial del Agua.



El Consejo Insular de Aguas de La Palma y la Fundación Telesforo Bravo & Juan Coello  
le invita a la presentación del

### LIBRO DE HOMENAJE A JOSÉ MANUEL NAVARRO "EL MAÑO"

\*\*\*\*\*

24 de marzo a las 18:00h.  
Casa principal de Salazar

Calle O'Daly 22 - Santa Cruz de La Palma



### **Presentación del libro dedicado a 'El Maño'.**

El Consejo Insular de Aguas de La Palma ha organizado la presentación del libro Homenaje a José Manuel Navarro 'El Maño', que tendrá lugar este



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

viernes, 24 de marzo, a las 18:00 horas en la Casa Principal de Salazar de Santa Cruz de La Palma. El acto se enmarca en el programa de actividades programadas por el Consejo Insular de Aguas con motivo de la celebración del Día Mundial del Agua.

El vicepresidente del Cabildo y consejero de Aguas, José Luis Perestelo, invita a quien lo desee a participar en esta actividad con la que el Consejo trata de recordar y rendir homenaje a una figura clave de la geología y la hidrogeología en Canarias y en particular en la isla de La Palma. El acto consistirá en incidir en las aportaciones que 'El maño' ha sumado a la geología de la Isla por parte del editor de la obra, Eustaquio Villalba Moreno, y Juan Jesús Coello Bravo como colaborador en la selección de los textos que la integran. El acto incluirá un breve coloquio en el que se espera la participación de familiares y amigos de José Manuel Navarro.

## **CABILDO Y AYUNTAMIENTOS FIRMAN UN MANIFIESTO POR UNA 'ISLA LIMPIA Y SOSTENIBLE'**

Con este acuerdo "pionero" en España lo que se pretende es alcanzar un territorio sostenible en materia de residuos.



Unidos para conseguir una isla sostenible en materia de residuos. El presidente del Cabildo de La Palma y del Consorcio de Servicios, Anselmo Pestana, y los alcaldes han ratificado este martes su compromiso con la



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

protección del medio ambiente con la firma del Manifiesto por una 'Isla limpia y sostenible', un acuerdo "pionero" en España con el que se pretende caminar hacia un territorio sostenible en materia de residuos.

La firma se llevó a cabo en el Salón de Plenos del Cabildo, donde también se celebró la jornada técnica sobre La gestión de residuos: hacia un modelo sostenible y eficiente, de la mano del consultor en gestión de residuos Francisco Barras, que fue el responsable de la redacción del Plan Insular Especial de Residuos de La Palma.

"La Palma, en 2015, se convirtió en la primera isla de Canarias en implantar el quinto contenedor para la recogida separada de residuos orgánicos en el municipio de El Paso y en grandes generadores, proyecto al que recientemente se ha sumado Los Llanos de Aridane, lo que supone un paso más en la transformación de residuos en recursos. Hoy, el Cabildo y los ayuntamientos asumiremos un compromiso con nuestra isla y con el respeto al medio ambiente, con el objetivo de alcanzar un territorio sostenible en materia de residuos. Es un compromiso al que se irán sumando el resto de ayuntamientos (faltó Puntagorda) y otros organismos públicos y empresas con el firme objetivo de lograr un desarrollo sostenible", destacó Pestana.

El consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel González Luis, puso el acento en la implicación de los Ayuntamientos de El Paso y Los Llanos de Aridane, así como la del Hotel de Fuencaliente, que "ya realizan la separación selectiva de residuos en los cinco contenedores, algo que esperamos que de forma gradual vayan haciendo todos los vecinos y establecimientos de la isla, con la incorporación del quinto contenedor para la recogida selectiva de residuos orgánicos". "Es importante -añadió- no solo reconocer la labor y esfuerzo de los vecinos y establecimientos que ya se han sumado a esta iniciativa sino, además, del Servicio de Residuos del Cabildo y el Consorcio por su dedicación y empeño en reforzar la importancia de separar nuestros residuos".

Por su parte, el gerente del Consorcio de Servicios de La Palma, Álvaro Duque, ha resaltado la importancia que tiene para "el futuro sostenible que los representantes políticos se impliquen con la prevención y reutilización, además de en la recuperación separada con lo que se garantiza el tratamiento adecuado de los residuos de la isla". Hay que continuar mejorando en el aprovechamiento de estos recursos, indicó.



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

Este acto se enmarca dentro de la campaña de concienciación para reforzar la importancia de la recogida separada de residuos sólidos en La Palma, así como la implantación del quinto contenedor 'Cinco cubitos tienes ahyoraen los municipios de El Paso y Los Llanos, Cinco cubitos tienes ahora.

### **Manifiesto, texto íntegro**

Los organismos e instituciones firmantes del Manifiesto por una Isla Limpia y Sostenible, se comprometen a trabajar de forma individual y colectiva, dentro de su ámbito de actuación e influencia, en el desarrollo e implementación de las políticas de sostenibilidad, hacia una economía circular, basadas en el principio de Jerarquía (prevención, preparación para la reutilización, reciclaje, valorización y por último eliminación), con el fin de proteger el medio ambiente y la calidad de vida de nuestras generaciones futuras.

Se implicarán en la promoción y adhesión de aquellas medidas y actuaciones tendentes al cumplimiento de las 3Rs: Reducir, Reutilizar y Reciclar, con un decidido apoyo a las recogidas separadas y al máximo aprovechamiento de los residuos generados:

**Reducir:** Disminuir el volumen de productos que consumimos.

**Reutilizar:** Supone usar de nuevo un objeto que ya ha sido utilizado, ya sea para el mismo fin para el que fue creado o para otro distinto.

**Reciclar:** Consiste en fabricar nuevos productos utilizando materiales obtenidos de otros usados, mediante un proceso de transformación.

Se comprometen a llevar a cabo, en el seno de su organización, acciones ejemplarizantes en materia de prevención, a través de la concienciación y de la promoción de actuaciones internas de consumo responsable, encaminadas a disminuir la generación de residuos.

Llevarán a cabo de manera prioritaria actuaciones sobre sus políticas de compras, orientándolas hacia productos que faciliten la prevención de residuos (peso, peligrosidad, durabilidad, reparabilidad, fabricación con materiales reciclables, etc.), siempre que ello no signifique una pérdida de sus prestaciones.

Promoverán acciones de concienciación ciudadana, acuerdos voluntarios y actuaciones que favorezcan la adopción, por parte de la sociedad en general,



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

de hábitos de vida sostenible con el fin de prevenir la producción de residuos.

Premiarán e incentivarán aquellas actuaciones que se traduzcan en una reducción (directa o inducida) de la generación de residuos, y apoyarán proyectos concretos de prevención aplicados a productos determinados o tecnologías limpias.

Promoverán el uso de envases de máxima capacidad, tanto a escala industrial y comercial como doméstica, la sustitución de las bolsas de plástico de un solo uso, la reducción de alimentos sobrantes y el empleo de bolsas compostables para depositar la fracción orgánica de los Residuos Domésticos, entre otras.

Fomentarán la valorización de los restos orgánicos de carácter doméstico, agrario, forestal y de la industria agroalimentaria, y en particular su aprovechamiento mediante el compostaje doméstico, comunitario y empresarial.

Promoverán, dentro de su ámbito competencial, el máximo aprovechamiento de los productos provenientes de obras de construcción, de demolición y de reformas y la adecuada gestión de los residuos que no puedan evitarse.

Desarrollarán campañas de formación e información con el objetivo de transmitir y justificar la necesidad de contar con la máxima colaboración de la sociedad en la recogida separada y entrega voluntaria de todo tipo de residuos, contribuyendo al éxito del modelo de gestión adoptado.

Fomentarán, dentro de su ámbito competencial, las recogidas separadas y entregas voluntarias de vidrio, papel y cartón, plásticos, metales, fracciones orgánicas, y de cuantos materiales y productos se requiera, de forma que pueda garantizarse su reciclaje.

Fomentarán, dentro de su ámbito competencial, las entregas voluntarias de todo tipo de residuos que por su peligrosidad o especificidad deben gestionarse de forma diferenciada.



**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

## ABRIL TRAE DOS CITAS IMPORTANTES CON LOS VINOS Y LA GASTRONOMÍA PALMERA

Fivipal celebra su novena edición el 8 de abril en Los Llanos y el II Encuentro Enogastronómico tendrá lugar el 22 de abril en Santa Cruz de La Palma.



Feria Insular del Vino, Fivipal, de 2010. Foto de archivo.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” informa de que dos de los “más importantes eventos gastronómicos que se celebran en la isla”, ya tienen fecha. La primera cita enogastronómica del año tendrá lugar en la plaza de España de Los Llanos de Aridane, el 8 de abril, donde se celebrará la 9ª Edición de Fivipal, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento aridanense, a través de su Concejalía de Fiestas, la Zona Comercial Abierta de Los Llanos de Aridane, La Asociación de Comerciantes Zona Abierta y el Cabildo Insular de La Palma.

El día 22 de abril se celebrará la 2ª Edición del Encuentro Enogastronómico de Santa Cruz de La Palma, que tendrá lugar en la Plaza de España de esta localidad y que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Santa Cruz de la Palma, a través de las concejalías de Desarrollo Local y Mercado, la Asociación de Empresarios del Casco Histórico de Santa Cruz de La Palma, Asdetur, y el Cabildo Insular.

Debido al gran éxito obtenido en las pasadas ediciones, tanto de Fivipal como del Encuentro Enogastronómico, en los que se sirvieron más de 11.000



**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

degustaciones, desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma, y el resto de entidades colaboradoras, invitan a todos, a compartir experiencias en torno a estos dos grandes eventos insulares donde se potencian los vinos de La Palma y los productos locales de calidad.

El visitante podrá disfrutar de tapas/pinchos o degustación de vinos con Denominación de Origen La Palma por tan solo 1,5 Euros. Además, ambos encuentros se dinamizarán con música en directo en horario de 12:00 a 19:00 horas.

## LOS VINOS VEGA NORTE BUSCAN AMPLIAR MERCADOS EN LA FERIA PROWEIN DE ALEMANIA

Es la primera vez que la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma participa en esta feria, una de las más esperadas a nivel internacional.



Bodegas Noroeste en la feria alemana.

La S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma, con sus vinos Vega Norte, se encuentra presente en la Feria Prowein 2017 que se está celebrando estos días en Düsseldorf, Alemania.

Prowein se ha convertido en una de las ferias más esperadas a nivel internacional, una cita indiscutible para aquellas empresas que apuestan por la exportación y que quieren conocer las novedades del mercado. Esta feria



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

acogió el año pasado 6.257 expositores de 59 países y contó con 55.729 visitantes especializados (comercios minoristas, importadores, exportadores, comercios mayoristas) provenientes de 123 países diferentes. El público asistente, especialista del sector, busca en Prowein nuevos contactos, proveedores y partner, así como la oportunidad perfecta para la realización de pedidos y compras.

Es la primera vez que la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma participa en esta feria, compartiendo con más bodegas del archipiélago el stand institucional del Gobierno de Canarias y contando con el apoyo del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Gestión del Medio Rural (GMR, Proexca, y la colaboración del Ayuntamiento de Tijarafe en el desplazamiento. La bodegapalmera pretende aprovechar esta ocasión para ampliar mercados y proyectar la imagen de vinos Vega Norte y de la D.O. Vinos de La Palma a los mercados internacionales. Además, esta presentación de la nueva añada a los mercados internacionales coincide con la salida al mercado del conocido Abillo Criollo 2016, que, junto a las diferentes variedades como el blanco, rosado, listán prieto y los vinos de alta gama tales como la vendimia seleccionada Listán Prieto 2015 y Ensamble 2015, conforman todas las variedades de los vinos Vega Norte disponibles actualmente en el mercado.

Bodegas Noroeste de La Palma manifiesta su intención seguir trabajando, de forma incansable, bajo el firme compromiso con sus socios y viticultores, agradeciendo su esfuerzo y labor diaria. Con esta premisa se realiza esta visita, con la vista puesta en la ampliación del mercado y, por lo tanto, en el incremento empresarial. La intención de Bodegas Noroeste es que sus vinos Vega Norte sigan ampliando horizontes y conquistando los paladares internacionales.

## **COAG:**

### **COAG SE REÚNE HOY CON DIPUTADOS DEL PSOE EN EL CONGRESO PARA RECLAMAR SU RECHAZO AL PROYECTO DE MACRO-GRANJA DE SORIA**

- Durante el encuentro, se darán a conocer los resultados del informe de impacto de las 20.000 vacas de Noviercas y se planteará una normativa reguladora que ponga límite a la dimensión de las explotaciones.



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

Madrid, 22 de marzo de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) continúa esta semana con la ronda de contactos con los principales grupos políticos con representación en el Congreso para reclamar su rechazo al proyecto de macro-granja industrial de Noviercas (Soria). Tras el encuentro del pasado 15 de marzo con Unidos Podemos, mañana será el turno del PSOE. A las 11: 15h, los representantes del sector lácteo de COAG estatal y Castilla y León, Charo Arredondo, Aurelio Pérez y Prisciliano Losada, se reunirán en el Congreso con los diputados del PSOE, Felipe Sicilia, Javier Antón y Gonzalo Palacín, para dar a conocer los resultados del informe de impacto de las 20.000 vacas de Noviercas y plantearán una normativa reguladora que ponga límite a la dimensión de las explotaciones para garantizar la sostenibilidad económica, social y medioambiental del conjunto del sector ganadero.



Continúa la ronda de contactos con partidos políticos, dentro de la campaña "Noviercas: #EstaGranjaNOesLaLeche"

Esta actuación se enmarca dentro de la campaña de sensibilización social e institucional iniciada el pasado mes de febrero para evitar la puesta en marcha del mayor "monstruo lácteo" de Europa en Soria. Son ya casi 10.000 las personas que han firmado en contra de esta iniciativa en la recogida de firmas abierta a través de la plataforma CHANGE <https://www.change.org/p/ministerio-de-agricultura-y-pesca-alimentaci%C3%B3n-y-medio-ambiente-no-al-proyecto-de-macro-granja-industrial-de-20-000-vacas-en-noviercas-soria>.

Más información sobre la reunión:

Aurelio Pérez, Coordinador Gral de COAG Castilla y León. Móvil: 618.75.85.53



**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

## **BOLETINES OFICIALES:**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS:**

#### III. OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

1307 Dirección General de Ganadería.- Resolución de 10 de marzo de 2017, por la que se requiere documentación a los interesados de las subvenciones, para el ejercicio 2017, destinadas a la mejora de la producción y comercialización de los productos de la apicultura en Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/057/004.html>