



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

SABADO 25 DE MARZO DE 2017

LA PROVINCIA:

GÁLDAR CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA SU XX FERIA DEL QUESO

El programa incluye un homenaje a las queseras y promete convertir la ciudad en una gran fiesta.



Gáldar celebra este fin de semana su XX Feria del Queso

La plaza de Santiago de Gáldar acoge este fin de semana su Feria del Queso con un programa que incluye numerosas catas, debates, muestras de artesanía, música folklórica y un homenaje a las queseras, promete convertir la ciudad de Santiago de los Caballeros en una gran fiesta dedicada a uno de los productos estrella del noroeste grancanario.

La presentación del programa se realizó en la zona cero del queso de las medianías, en el Cortijo de Galeote, donde Fran González y Tania Rivero, de 31 y 27 años, una de las parejas más jóvenes que han retomado la tradicional artesanal, ejercieron de anfitriones para recibir al alcalde de la localidad, Teodoro Sosa, Josefa González, titular de Quesos Las Mesas, la concejal de Medianías, Carmen Pilar Mendoza y el concejal de Desarrollo Agustín Martín Ojeda.



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

Allí, bajo un mato, y los pinares y prados de fondo donde remolonean las 150 ovejas de ambos, Sosa enhebraba la ristra de acontecimientos al cuajo que están por venir en la localidad, cuyo centro histórico acogerá desde el viernes y hasta el domingo todo tipo de trajines relacionados con el queso, como las catas con la que se abrirá la batalla el viernes, y que tendrán lugar en la Sala Sabor de las Casas Consistoriales a partir de las 17.00 horas del viernes. Un abrir de boca que contempla variedades de quesos de flor y media flor; de los provenientes de los Altos de Gáldar en semicurados y curados; así como todos aquellos elaborados en el resto de la isla, con premios en cada una de estas tres modalidades, que serán entregados el domingo, día principal de la cita.

La feria, como subrayaba el alcalde de la localidad, cumple sus 20 años en la presente edición. También puso en contexto esta industria artesanal cuyas primeras referencias se remontan al año 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".

Además recalca la ubicación de la presentación de ayer, elegida para aunar en un mismo punto "a 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".

Esa continuidad en el tiempo, cuyo último referente son Tania y Fran, se complementaba con Josefa González, empeñada en sacar adelante los mejores productos queseros desde que tenía 17 años, y visiblemente satisfecha por personas que como los dos jóvenes "quieran, vivir en esta zona alta de las medianías y seguir la tradición que se aprende de padres a hijos". Y además con éxito ya que a pesar de su corta vida comercial, los



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

nuevos quesos del Cortijo de Galeote ya se llevado premios, mientras experimentan con nuevas variedades.

Por su parte, Agustín Martín Ojeda, informaba ayer que dentro del término municipal de Gáldar existen diez queserías inscritas en el Registro Alimentario y otras pocas que venden directamente en sus centros de elaboración, e invitaba a todos los grancanarios a acercarse este fin de semana a Gáldar, no solo para homenajearse con un festín de quesos, sino también para "conocer mejor a las personas que dedican su vida a esta labor", y llenar de ambiente a una feria que es una de las mejores herramientas para seguir apostando por el sector artesanal quesero.

El programa, cortado en lonchas, además de las citadas catas del viernes, cuenta con actos a partir de las 19.00 horas del sábado, también en la Sala Sabor, con una mesa redonda para, el domingo, jornada en la que se centran los actos principales, iniciar las actividades a partir de las 10.00 y hasta las 14.00 horas.

En la plaza de Santiago se distribuirán los diferentes tinglados que ofrecerán la venta de los mejores quesos presentados a concurso, así como la mencionada muestra de artesanía, todo ello amenizado por los grupos Parranda lo Nuestro, Los Labrantes de Arucas y la Agrupación Buchito de Café de la villa de Teror.

Junto con la entrega de los galardones seleccionados en las tres distintas catas, se brindará posteriormente el homenaje a las mujeres que han contribuido a poner en el mundo el nombre de la isla con uno de los productos más especiales y que distinguen al Archipiélago con nombre propio.



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

CANARIAS 7:

BODEGAS CONATUS: EL ESFUERZO DEL PRIMER VINO MAJORERO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN ISLAS CANARIAS

Los expertos esperan que Fuerteventura recupera el esplendor de su pasado vitivinícola

En el malpey de Lajares se forja el Conatus, el primer vino con Denominación de Origen (DO) Islas Canarias que se elabora en Fuerteventura de la mano de Pedro Antonio Martín Hernández. La puesta de largo de este caldo tuvo lugar ayer con la bendición de la enóloga Isabel Mijares.

Se llama Conatus, que en latín significa esfuerzo, y es el primer vino de Fuerteventura con Denominación de Origen Islas Canarias. Se denomina así por el esfuerzo de cultivar viñas y hacer vino en pleno malpey de Lajares. Isabel Mijares, primera mujer enóloga de España y miembro de la Real Academia de Gastronomía, amadrinó el caldo que ayer celebró su puesta de largo en el mundo de los paladares con el descorche de las primeras botellas del viticultor majorero Pedro Antonio Martín.

Al mundo del cultivo de las parras se incorporó Martín Hernández (La Oliva, 1965) hace relativamente poco tiempo. De padres agricultores y ganaderos, este restaurador regenta el restaurante La Luna de Corralejo, lo que llevó a interesarse por los buenos caldos y de ahí a producir vino propio en su finca de Coto del Medio, en el interior del vientre de malpey de Lajares donde ahora mismo crecen 5.000 parras de las parras de diversas variedades y subiendo cada temporada en cepas sobre un terreno de unos 12.000 metros cuadrados que incluye bodega propia.





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

La cosecha de este año dio unas mil botellas de Conatus que se convierte en el primer caldo con Denominación de Origen (DO) Islas Canarias en Fuerteventura. Alberto González, enólogo responsable de la bodega mayorera, está seguro que esta recién estrenada catalogación de la bodega del esfuerzo de Pedro Antonio «abra el camino para otras bodegas de Fuerteventura», por lo que califica de «acto histórico» el descorche de las botellas de ayer en el restaurante de Martín Hernández en Corralejo. El experto se refiere así «al redescubrimiento de Fuerteventura para el mundo de la viticultura porque la isla fue hasta los años 50 del siglo XIX la primera productora de vino de Canarias».

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura ha apoyado a la bodega del empresario mayorero, al igual que a todos los viticultores de la isla que quieren hacerse un hueco en el mundo de los caldos. Además del empujón de la primera institución mayorero a este sector que renace, hay que destacar la labor de la Asociación de Viticultores de Fuerteventura que presta asesoramiento a los productores en forma de cursos y facilita la adquisición de parras que se cultivan en estos momentos en la Granja Experimental de Pozo Negro, que gestiona el Cabildo.

'CONATUS' O EL ESFUERZO ES NOMBRE DE VINO MAJORERO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En el malpey de Lajares se forja el 'Conatus', el primer vino con Denominación de Origen (DO) Islas Canarias que se elabora en Fuerteventura de la mano de Pedro Antonio Martín Hernández. La puesta de largo de este caldo tuvo lugar ayer con la bendición de la enóloga Isabel Mijares.

Se llama *Conatus*, que en latín significa esfuerzo, y es el primer vino de Fuerteventura con Denominación de Origen Islas Canarias. Se denomina así por el esfuerzo de cultivar viñas y hacer vino en pleno malpey de Lajares. Isabel Mijares, primera mujer enóloga de España y miembro de la Real Academia de Gastronomía, amadrinó el caldo que ayer celebró su puesta de largo en el mundo de los paladares con el descorche de las primeras botellas del viticultor mayorero Pedro Antonio Martín.



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

Al mundo del cultivo de las parras se incorporó Martín Hernández (La Oliva, 1965) hace relativamente poco tiempo. De padres agricultores y ganaderos, este restaurador regenta el restaurante La Luna de Corralejo, lo que llevó a interesarse por los buenos caldos y de ahí a producir vino propio en su finca de Coto del Medio, en el interior del vientre de malpey de Lajares donde ahora mismo crecen 5.000 parras de las parras de diversas variedades y subiendo cada temporada en cepas sobre un terreno de unos 12.000 metros cuadrados que incluye bodega propia.

La cosecha de este año dio unas mil botellas de *Conatus* que se convierte en el primer caldo con Denominación de Origen (DO) Islas Canarias en Fuerteventura. Alberto González, enólogo responsable de la bodega majorera, está seguro que esta recién estrenada catalogación de la bodega del esfuerzo de Pedro Antonio «abra el camino para otras bodegas de Fuerteventura», por lo que califica de «acto histórico» el descorche de las botellas de ayer en el restaurante de Martín Hernández en Corralejo. El experto se refiere así «al redescubrimiento de Fuerteventura para el mundo de la viticultura porque la isla fue hasta los años 50 del siglo XIX la primera productora de vino de Canarias».

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura ha apoyado a la bodega del empresario majorero, al igual que a todos los viticultores de la isla que quieren hacerse un hueco en el mundo de los caldos. Además del empujón de la primera institución majorera a este sector que renace, hay que destacar la labor de la Asociación de Viticultores de Fuerteventura que presta asesoramiento a los productores en forma de cursos y facilita la adquisición de parras que se cultivan en estos momentos en la Granja Experimental de Pozo Negro, que gestiona el Cabildo.

En pos de la cepa de Aníbal. El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero insular de Turismo, Blas Acosta, y el alcalde de Betancuria, Marcelino Cerdeña, descubren hoy, sábado, una placa con la que se homenajea el pasado vitivinícola de Betancuria, uno de los primeros enclaves del archipiélago donde se plantaron viñas. Al acto asiste también Isabel Mijares. La Asociación de Viticultores de Fuerteventura baraja la posibilidad de que las cepas de esta finca hayan resistido cinco siglos y



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

puedan ser descendientes de la famosa cepa Aníbal. Todo eso lo dirán los análisis del ADN.

Tierra fértil, agua y sol a raudales. Como da fe el pasado vitinícola de Fuerteventura, el enólogo Alberto González explica que Fuerteventura posee tres cualidades fundamentales previas a la hora de elaborar un buen caldo: «tierra muy fértil, sobre todo por tratarse de los suelos más antiguos de Canarias, lo que le proporciona unas cualidades inmejorables»; agua, «una riqueza en agua tanto en los diferentes pozos que jalonan la isla como el agua que se obtiene de las desaladoras»; y el sol, «el mismo clima que comparte con otras islas como por ejemplo Lanzarote». Sobre el éxito de la conjunción de estos tres factores se remite a la historia.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

CULTESA APLICA LA INNOVACIÓN PARA OFRECER A LOS AGRICULTORES NUEVAS VÍAS DE NEGOCIO

La empresa del Cabildo comercializa más de un millón de plantas de platanera al año

Cultesa, empresa de biotecnología participada mayoritariamente por el Cabildo de Tenerife, aplica la innovación al sector agrario a través de dos líneas fundamentales de trabajo -la producción y la Investigación, el Desarrollo y la Innovación (I+D+i)- para ofrecer nuevas vías de negocio. Así lo puso de manifiesto ayer el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quien destacó el papel que juega esta entidad en un sector.



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

Por ejemplo, la empresa comercializa anualmente más de un millón de plantas anuales de platanera, con clientes incluso de países tan alejados como el Líbano, además de invertir en la selección, mejora y evaluación de cultivos tradicionales canarios bien diferenciados de la banana americana, según explicó la gerente de Cultesa, Teresa Cruz.

Presta, además, una especial atención a la conservación y producción de semillas prebase saneadas de las variedades de papas antiguas de Canarias, cuya demanda se ha incrementado un 40% en el último año, según indicó el consejero insular. "La producción aproximada de estos mini tubérculos oscila entre los 50.000 y 75.000 kilogramos de semilla", resaltó.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL CABILDO CUBRIRÁ LOS DAÑOS AGRÍCOLAS QUE NO ATIENDAN

LAS ASEGURADORAS

Los informes oficiales detallan pérdidas superiores a los 920.000 kilos de plátanos y la afección de 191 hectáreas de zonas de cultivo por el temporal de enero

El Cabildo cubrirá los daños agrícolas que no atiendan las aseguradoras

El Cabildo de La Gomera invertirá 118.247 euros para cubrir los daños





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

causados por los fuertes vientos en los cultivos de plátanos ubicados en Hermigua, Agulo, Valle Gran Rey y La Dama el pasado mes de enero. La iniciativa persigue cooperar con los agricultores en las pérdidas ocasionadas por los fuertes vientos y que la compañía aseguradora no asume.

El presidente de la Institución, Casimiro Curbelo, explicó que después de analizar los informes técnicos se ha estudiado la posibilidad de crear esta línea de ayuda y mitigar así las graves consecuencias que tuvo el temporal en las plataneras de La Gomera. En este sentido, recordó que la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias sólo considera subvencionables los medios de producción de las fincas con daños superiores al 30%, mientras que las pérdidas de producción son cubiertas por la asegurada.

Aún así, detalló Curbelo que los agricultores afectados han mostrado su preocupación debido a que parte de los daños quedarían sin cubrir. Por este motivo, el Cabildo Insular ha determinado la necesidad de adoptar esta medida extraordinaria que dará salida a las demandas de los agricultores.

Según las estimaciones oficiales, el 25% del total de los daños no serán cubiertos, una cifra que se corresponde con los 118.247 euros previstos por la Institución insular presidida por la Agrupación Socialista Gomera de Casimiro Curbelo.

Durante el paso del temporal, la superficie total afectada ascendió a las 191,9 hectáreas, siendo el municipio de Hermigua el que mayor espacio dañado registra, seguido de Vallehermoso, Agulo y Valle Gran Rey. En cuanto a los kilos de producción, el informe determina la pérdida de 927.431 kilos, 338.713 en Hermigua, 334.994 en Agulo y 152.641 en Valle Gran Rey.

El temporal de enero dañó los cultivos gomeros y de otras islas del Archipiélago.



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

EL AYUNTAMIENTO TRASLADA AL GOBIERNO SUS DEMANDAS SOBRE

EL SECTOR PRIMARIO

El alcalde y la concejal del Sector Primario se reunieron con el viceconsejero regional

El alcalde de Granadilla de Abona, José Domingo Regalado, y la concejal del Sector Primario, Yanira González, mantuvieron esta semana una reunión con el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, para trasladarle las demandas municipales sobre el sector primario.

Regalado ha explicado que se informó de las necesidades en este ámbito y de los proyectos que se desarrollan y están marcha en aras de "buscar apoyos y colaboración con el ejecutivo regional" e impulsar el "desarrollo de acciones en beneficio del sector local".

Por su parte, González manifestó que se trata de poner "en primera línea" al departamento regional las materias en las que tienen competencia para "caminar en pro de los sectores agrícola y pesquero de la localidad".

Los responsables municipales comunicaron los diversos proyectos que están llevándose a cabo, entre ellos, los relacionados con la finca municipal Las Crucitas y la lonja pesquera de Los Abrigos e insistieron en los problemas de abastecimiento de agua que sufren los agricultores granadilleros.



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

CULTESA APLICA LA INNOVACIÓN AL SECTOR AGRARIO

La empresa de biotecnología produce semillas de cultivos tradicionales de Tenerife y aplica la I+D+i a sus investigaciones

Cultesa aplica la innovación al sector agrario



Cultesa, empresa de biotecnología participada mayoritariamente por el Cabildo, aplica la innovación al sector agrario a través de dos líneas fundamentales de trabajo: la producción y la I+D+i. Así lo ha puesto de manifiesto hoy el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quien ha destacado el papel que juega esta empresa en un sector, el agrícola, "que debe estar unido siempre a la innovación".

Por ejemplo, la empresa comercializa anualmente más de un millón de plantas anuales de platanera, con clientes incluso de países tan alejados como el Líbano, además de invertir en la selección, mejora y evaluación de cultivares tradicionales canarios bien diferenciados de la banana americana, según ha explicado la gerente de Cultesa, Teresa Cruz.

Cultesa también presta una especial atención a la conservación y producción de semillas prebase saneadas de las variedades de papas antiguas de Canarias, cuya demanda se ha incrementado un 40 por ciento en el último año, según ha indicado el consejero insular. "La producción aproximada de estos mini tubérculos oscila entre los 50.000 y 75.000 kilogramos de semilla aunque la comercialización de las papas es únicamente para el mercado local. No obstante, la empresa está preparada para atender la demanda necesaria



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 semilla certificada en cuanto las variedades locales de papas puedan exportarse", ha explicado Jesús Morales.

Otra de las plantas que produce Cultesa es la de piña tropical, principalmente de la variedad MD2, una planta de la que el año pasado se comercializaron más de 100.000 plantas.

Tomate

‘Orone’

La variedad de tomate tradicional canario denominada ‘Orone’ fue incluida el año pasado en el Registro de Variedades Comerciales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente tras las gestiones realizadas por el Cabildo a través de Cultesa, convirtiéndose así en la primera variedad comercial de tomate de Canarias que se inscribe en este registro.

Este hecho permite a la empresa ofrecer a los agricultores un material vegetal diferenciado y de excelentes propiedades respecto a su aroma o sabor. Los resultados han sido muy satisfactorios tanto desde el punto de vista agronómico como comercial. Esta variedad es muy apreciada por los consumidores porque sabe a ‘auténtico tomate’. Además de comercializarse ya en tiendas gourmet o consumirse en restaurantes, el tomate ‘Orone’ se ha empezado a vender en los centros comerciales Lidl y Carrefour.

La empresa de biotecnología agraria ha trabajado paralelamente con los esquejes de seis cultivares de pitaya, cuya venta se incrementó en 2016 un 135 por ciento, y de semillas de cebollas de Guayonje, cuya demanda aumentó exponencialmente hasta un 217 por ciento.

La aplicación de la innovación a la producción agraria supone grandes oportunidades para el sector y, consciente de esta coyuntura, Cultesa está apostando por nuevos productos como la papaya, el aguacate la batata o los ajos para ofrecer a los agricultores.



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

Empresa puntera
Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife, creada en 1986, realiza investigaciones y experiencias pioneras para brindar a los agricultores canarios soluciones a los problemas productivos y comerciales. Se dedica fundamentalmente a la obtención de plantas mediante técnicas de multiplicación in vitro con el objetivo de contribuir a la mejora de las rentas del sector agrario e incorporando al mismo los desarrollos tecnológicos.

Se trata de una empresa puntera en I+D+i aplicado a la agricultura que revierte los beneficios obtenidos a través de la producción y comercialización en desarrollar nuevas investigaciones y estudios con el objeto de encontrar nuevas vías de negocio que beneficien a los agricultores, con los que establece importantes sinergias.

ASPROCAN EXPLORA EL MERCADO MARROQUÍ PARA VENDER

PLÁTANOS

Representantes de Asprocan han visitado Casablanca para conocer de primera mano las oportunidades existentes para la exportación de *Plátano de Canarias* a Marruecos. En este viaje, con la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), la delegación canaria mantuvo reuniones con las principales empresas de distribución y maduración de banana marroquíes.



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:

LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA APUESTA POR EL ENOTURISMO

La Laguna/ El 29 de marzo comenzará el tercer y último módulo del Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos.

Paralelamente se celebrarán las Jornadas REWINE: "El enoturismo posibilidades que ofrece para el sector turístico".

El Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna, junto con la Fundación General de la ULL intensifican en los meses de marzo y abril la formación en materia de enoturismo.

El próximo 29 de marzo comenzará el tercer y último módulo del Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos de la institución académica, que abordará la actividad enoturística con el fin de formar, y potenciar la actividad en el archipiélago canario.

El módulo, compuesto por un programa académico de 50 horas de duración, será impartido por los docentes de la Universidad de La Laguna, Vicente Zapata, Ricardo Díaz, y Desiderio Gutiérrez, así como profesionales y técnicos de reconocida trayectoria como Felipe Monje, Borja de Mesa, Agustín Dorta, Aída Cedrés, Irina Martín, Valerio del Rosario, así como el codirector del Aula Gabriel Santos.

Las sesiones del curso se realizarán todos los miércoles, jueves, y viernes en horario de tarde, y los sábados en horario de mañana en el aula de la Fundación General de la Universidad de La Laguna, y se combinarán con salidas de campo.

Las personas interesadas en participar podrán inscribirse a través de la web oficial del curso: www.gestionenoturistica.com o en la sede de la Fundación General de la ULL.

II JORNADAS REWINE



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

Dentro del módulo de la III edición del Curso de Especialista en Gestión Enoturística de la Universidad de La Laguna, el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico llevará a cabo paralelamente sus segundas jornadas REWINE que en esta ocasión llevan por título "El enoturismo posibilidades que ofrece para el sector turístico", que se celebrarán en horario de mañana el próximo 8 de abril en bodegas Presas Ocampo situada en el municipio de Tacoronte, y que cuentan con el apoyo de la DOP Islas Canarias, y la Fundación Cajamar de Canarias.

ECONOMÍA SE COORDINARÁ CON OTRAS ADMINISTRACIONES PARA REFORZAR LA LUCHA CONTRA LA COMPETENCIA DESLEAL EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ALOE VERA

Canarias/ La creación de una marca identificará a los productos canarios y facilitará las tareas de inspección en este sector.

La Consejería de Economía, Industria, Energía y Comercio del Gobierno de Canarias emprenderá medidas conjuntas con distintos departamentos de la Administración autonómica y estatal para reforzar la lucha contra el fraude y la competencia desleal que existe en la comercialización de productos fabricados con aloe vera de Canarias.

Así lo aseguró el viceconsejero de Industria y Energía, Adrián Mendoza, y la directora general de Comercio y Consumo, Ángeles Palmero, tras la reunión que han mantenido con representantes de la Asociación Industrial de Canarias (Asinca) y con la Asociación de Fabricantes de Productos de Aloe Vera de Canarias (Afavecan) para analizar la situación en la que se encuentra esta actividad.

Adrián Mendoza calificó de "muy positiva" la iniciativa de este sector al crear y registrar la marca colectiva "Aloe Vera Canario" para identificar la producción de Las Islas "porque esta medida es fundamental para dar más garantías al sector y a los consumidores, al tiempo que facilita las tareas de inspección de los distintos departamentos que colaboramos en la persecución de este fraude".



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 viceconsejero de Industria y Energía del Gobierno de Canarias destacó que es muy importante fomentar hábitos en los consumidores para que interioricen la necesidad de consultar las etiquetas antes de comprar un producto.

Entre los asuntos tratados, Adrián Mendoza presentó una propuesta que recoge acciones de colaboración entre este departamento y los industriales, planteándose la posibilidad de que Proexca analice el potencial exportador del sector del aloe vera, que ofrece un producto de gran calidad y muy valorado, principalmente en los países de la Unión Europea.

Adrián Mendoza insistió en la necesidad de posicionar los productos de aloe vera elaborados en Canarias y mejorar su comercialización. En este contexto, el viceconsejero destacó la oportunidad que ofrece este producto al turismo, con unos trece de millones de visitantes al año, para llegar al mercado europeo, que representa el 20 por ciento de la demanda actual de este tipo de productos. En la actualidad, la fabricación y comercialización de productos elaborados con aloe vera genera en Canarias una facturación de unos cuatro millones de euros y da empleo a 100 trabajadores directos y otros 500 indirectos, según los datos que ha aportado el propio sector.

EL ACCESO A LOS CANALIZOS SE CONVIERTE EN PIONERO CON FIRME ECOLÓGICO MIMETIZADO



San Bartolomé de Tirajana/ El Ayuntamiento apuesta por el sistema batisolid, que utiliza la misma tierra del camino y la cohesiona, formando una superficie no agresiva.



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 una inversión de 76.690 euros, el Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana ha acometido el acondicionamiento y mejora del camino agrícola de acceso a Los Canalizos, en la zona de cumbre, en las cercanías de Cercados de Araña, de 800 metros lineales y tres metros de ancho. Dada la condición de obra afectada por el espacio protegido del Parque Rural del Nublo, el gobierno municipal buscó fórmulas para realizar una obra que mantuviese la integración paisajística, respeto al medio ambiente y que cumpliese con la normativa en espacios naturales protegidos. A través de un sistema denominado batisolid, se utiliza el mismo firme, trabajando sobre el terreno, triturando la piedra y añadiéndole agua y aditivos para lograr su cohesión y compactarla de una manera que se convierte en un 'hormigón ecológico', transitable y con una estimación de durabilidad de diez años.

Este proyecto llevado a cabo por San Bartolomé de Tirajana con fondos municipales fue presentado este jueves por el alcalde, Marco Aurelio Pérez Sánchez, como pionero en accesos de esta naturaleza, con limitaciones legislativas por las protecciones legislativas. El primer edil tirajanero quiso mostrar también el resultado de esta obra a los alcaldes de los municipios pertenecientes a la Mancomunidad de Medianías, acudiendo los de Tejeda, Francisco Perera, y San Mateo, Antonio Ortega. También asistieron el segundo teniente de alcalde y responsable del área urbanística y medioambiental, Fernando González Montoro, el edil de Salud Pública, José Francisco Pérez López, y concejales de los otros municipios mencionados, además de representantes de la empresa Batimat, la única que de momento trabaja en Canarias con firmes de esta naturaleza, y Antonio Suárez, regente del Aula de la Naturaleza La Canal.

Solución medioambiental

Marco Aurelio Pérez se congratuló de poder dotar a esta zona de una solución a su problema de transición. Otrora, en Los Canalizos hubo una población de doscientas personas, quedando el núcleo reducido a una población de fines de semana con pequeños terrenos de uso agrícola, y la propia aula de la naturaleza, que recibe visitantes con asiduidad, tanto en el ámbito escolar como familiar, y que ahora disponen de un acceso cómodo y seguro. El alcalde significó que por la naturaleza del sistema empleado, utilizando los mismos materiales del firme original, este nuevo pavimento no tiene



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

obstáculos a la hora de obtener la calificación territorial, no tiene problemas técnicos ni legales, y es una solución para los espacios naturales protegidos, además de una fórmula para evitar la despoblación de núcleos rurales.

Resultado satisfactorio

Los alcaldes de la Vega de San Mateo y Tejeda mostraron satisfacción por el resultado de esta pionera experiencia en las medianías de Tirajana y apostaron por llevar a cabo acciones similares en sus municipios, sobre todo Tejeda "que está en suelo protegido casi en su totalidad", dijo Francisco Perera.

El director y propietario de la empresa Batimat, Javier Lorenzo, ofreció detalles técnicos del procedimiento de extracción de la tierra del camino, que se analiza para ver cómo compactarla y lograr el mismo efecto, no agresivo visualmente y con el menor impacto medioambiental, mimetizándola con el entorno. Indicó que los aditivos naturales no llegan al 5 por ciento, y que la fórmula utilizada para caminos agrícolas habitualmente estrechos supone también un ahorro en costes, pues evita gastos energéticos debido a la elaboración ecológica y el trabajo sobre el terreno. Lorenzo confirmó que la prueba llevada a cabo en Los Canalizos (800 metros lineales, 3 de ancho y 25 centímetros de profundidad) es pionera en Canarias.

EL CABILDO Y LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA ORGANIZAN EN EL PARQUE TECNOLÓGICO UNAS JORNADAS SOBRE ECOSISTEMAS EMPRENDEDORES



Fuerteventura/ El Cabildo de Fuerteventura y la Universidad de La Laguna celebrará el próximo día 5 de abril en el Parque Tecnológico la Jornada 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

Ecosistema Emprendedores e Innovación 2017 en la que se abordarán asuntos relacionados con los ecosistemas emprendedores e innovación.

El evento, que se desarrollará a partir de las 09.00 horas, tiene como objetivo tratar de fomentar el espíritu emprendedor entre los jóvenes de la Isla. La inscripción es gratuita, y puede formalizarse a través de la cumplimentación del formulario que ya está disponible en la página web del Cabildo (www.cabildofuer.es).

La actividad será inaugurada por el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero de Innovación y Empleo, Rafael Páez, el consejero delegado de Sodecan, José Joaquín Bethencourt, y el gerente de la Fundación General de la Universidad de La Laguna, Julio Brito.

El Cabildo de Fuerteventura junto con la Universidad de La Laguna, a través de su Fundación General, organiza esta actividad que se incluye dentro de una serie de un programa de acciones destinadas a incentivar las vocaciones emprendedoras.

Durante dicha jornada diversos jóvenes emprendedores majoreros contarán su experiencia sobre sus procesos de innovación que les llevaron a conseguir una ventaja competitiva en los campos en los que emprendieron. Se contará con empresas tecnológicas que se emplean en campos tan dispares como el sector primario y el turismo rural, los espacios de coworking colaborativos o la robótica y la animación cinematográfica.

A su vez, la jornada contará con la presencia de Christian Rodríguez Fornós, CEO de la startup ByHours una plataforma que permite reservar habitaciones de hotel por horas. Conferencista y emprendedor nato que acaba de publicar el libro Despegar. Ponle alas a tu proyecto, un libro en el que desentraña los entresijos del mundo del emprendimiento.

Este barcelonés de 34 años acumula una dilatada experiencia en el mundo del emprendimiento y la creación de empresas en campos estratégicos como el turismo, la publicidad, la hostelería y el e-commerce.

Para finalizar la jornada, los ponentes tendrán la oportunidad de debatir en una mesa redonda sobre el mundo del emprendimiento y la innovación en el ámbito de Fuerteventura



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

CANARIAS AHORA:

CANARIAS RECLAMA UN TRATO DIFERENCIADO EN LA NUEVA POLÍTICA AGRARIA DE LA UNIÓN EUROPEA

El consejero de Agricultura del Gobierno regional acudirá a la conferencia *Construyendo la Política Agraria Común del futuro* donde abordará una mayor ficha financiera para las Regiones Ultraperiféricas .



El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero y el presidente del Gobierno regional, Fernando Clavijo. (Foto: Europa Press)

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, acudirá el próximo lunes a la conferencia *Construyendo la PAC del futuro*, donde explicará por qué Canarias necesita mantener un trato diferenciado en la nueva Política Agraria Común.

Quintero, que mantuvo una reunión preparatoria previa con las asociaciones agrarias, participará los próximos días 27 y 28 de marzo en este encuentro organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

La conferencia contará con la participación de la ministra, Isabel García Tejerina; el comisario europeo de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, y la vicepresidenta de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo, Clara Aguilera García.



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 intención del ministerio, según ha explicado Quintero en una nota, es que este encuentro sirva de punto de partida de un foro de debate abierto para identificar cuáles son las líneas que hay que marcar en la futura Política Agraria Común para el desarrollo y fortalecimiento del sector agroalimentario.

Entre las cuestiones que abordará Quintero durante la conferencia se encuentran un mayor control de la producción procedente de terceros países, una mejor financiación y programas específicos para estos territorios.

El consejero explicará durante su intervención en la conferencia la necesidad de una mayor ficha financiera europea para el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) para las RUP, ya que la propia Unión Europea autorizó que se complementara con ayudas de Estado.

"Las organizaciones agrarias consideran, y en eso estamos de acuerdo, que el presupuesto de la PAC para el Posei debe contemplar el dinero necesario para compensar de forma estructural a agricultores y ganaderos de las RUP, entre otras cuestiones porque, de no ser así, se hace imposible introducir en este programa subsectores con posibilidades de crecimiento al tener que reducir necesariamente las compensaciones a otros subsectores necesariamente", indicó.

Además, tanto Gobierno como asociaciones agrarias coincidieron en señalar las dificultades a las que se enfrentan a la hora de implementar los programas de desarrollo Programa de Desarrollo Rural con respecto al territorio continental.

EL CABILDO DE LA GOMERA DESTINA MÁS DE 100.00 EUROS PARA CUBRIR LOS DAÑOS EN LAS PLATANERAS

Esta ayuda trata de paliar las consecuencias de los fuertes vientos del pasado enero en varios cultivos de la Isla, que provocó pérdidas superiores a los 920.000 kilos de la fruta y la afección de 191 hectáreas.



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



Plataneras afectadas por el temporal en La Gomera. @PRENSALAGOMERA

El Cabildo de La Gomera ha informado de que invertirá 118.247 euros para cubrir los daños causados por los fuertes vientos del pasado enero en los cultivos de plátanos de Hermigua, Agulo, Valle Gran Rey y La Dama.

En un comunicado el presidente insular, Casimiro Curbelo, explica que la iniciativa busca cubrir los daños que no cubre la aseguradora y que se aproximan al 25 por ciento del total.

Precisa que los informes de la institución insular detallan pérdidas superiores a los 920.000 kilos de plátanos y la afección de 191 hectáreas de zonas de cultivo.

El municipio de Hermigua es el que mayor espacio dañado registra, seguido de Vallehermoso, Agulo y Valle Gran Rey.

En cuanto a los kilos de producción, el informe determina la pérdida de un total de 927.431 kilos, de los que 338.713 corresponden a Hermigua, 334.994 a Agulo y 152.641 a Valle Gran Rey.

Recuerda que la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias sólo considera subvencionables los medios de producción de las fincas con daños superiores al 30 por ciento, mientras que las pérdidas de producción son cubiertas por la aseguradora.



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

ALUMNOS DE LA UNIVERSIDAD DE YORK SE INTERESAN POR LA AGRICULTURA CANARIA

Un grupo de 50 personas, entre docentes y estudiantes, procedentes de Estados Unidos acudieron a la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, en Tenerife, a donde acudió a recibirlos el consejero de Agricultura del Gobierno regional.



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, junto a un grupo de unos 50 estudiantes y docentes de la Universidad de York

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha recibido este viernes a un grupo de unos 50 estudiantes y docentes de la Universidad de York, que se interesaron por las singularidades del sector primario canario y los estudios que se imparten en las tres escuelas y los dos Institutos de Formación Marítimo-Pesquera del Archipiélago.

El acto se desarrolló en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, donde se realizó una charla divulgativa sobre las razas ganaderas canarias, el cultivo de la vid y la aptitud del clima del Archipiélago para el cultivo de frutales tropicales y subtropicales, entre otros asuntos.

"Canarias es una de las comunidades autónomas con una población más joven, sin embargo, su sector primario es uno de los más envejecidos de España; de ahí el importante papel que desempeñan los jóvenes para garantizar el relevo generacional de los subsectores agrario y pesquero en el



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

Archipiélago",

indicó

Quintero.

El consejero destacó también la necesidad de apostar por una formación especializada para el desarrollo de estas actividades para ganar en calidad y beneficiarse de la investigación y el desarrollo.

Durante el encuentro los estudiantes e interesaron por las ayudas que desde el Ejecutivo canario y en el marco del Programa de Desarrollo Rural (PDR) se ofrecen a los jóvenes que quieren iniciar y desarrollar su actividad en el campo.

El consejero comentó que la Consejería ha ampliado el presupuesto de esta línea para poder atender todas las solicitudes presentadas que cumplan con los requisitos estipulados y mostró su satisfacción porque en esta convocatoria se haya triplicado el número de peticiones registradas en los cuatro años anteriores.

En la visita los alumnos recorrieron las instalaciones de la Escuela-las explotaciones de ganado caprino y de plátano y otros tropicales, la bodega, y la quesería, entre otras áreas.

LA DEMANDA DE SEMILLAS DE PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS PRODUCIDAS POR CULTESA AUMENTA UN 40%

El Cabildo de Tenerife participa en la producción de estos mini tubérculos, que oscila entre los 50.000 y 75.000 kilos de simientes destinados solo a la comercialización 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 gerente de Cultesa, Teresa Cruz, y el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales.

La demanda de semillas prebase saneadas de las variedades de papas antiguas de Canarias producidas por Cultesa, empresa de biotecnología participada mayoritariamente por el Cabildo de Tenerife, se ha incrementado un 40 por ciento en el último año, aunque la comercialización de las papas es únicamente para el mercado local.

Así lo ha puesto de manifiesto el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quien ha explicado que la producción aproximada de estos mini tubérculos oscila entre los 50.000 y 75.000 kilos de semilla, e indicó que la empresa está preparada para atender la demanda necesaria de semilla certificada en cuanto las variedades locales de papas puedan exportarse.

Jesús Morales ha explicado que Cultesa aplica la innovación al sector agrario a través de dos líneas de trabajo: la producción y la I+D+i, al tiempo que ha destacado el papel que juega esta empresa en un sector, el agrícola, que "debe estar unido siempre a la innovación".

La empresa comercializa anualmente más de un millón de plantas anuales de platanera, con clientes incluso de países tan alejados como el Líbano, además de invertir en la selección, mejora y evaluación de cultivares tradicionales canarios bien diferenciados de la banana americana, según ha explicado la gerente de Cultesa, Teresa Cruz.

Otra de las plantas que produce Cultesa es la de piña tropical, principalmente de la variedad MD2, una planta de la que el año pasado se comercializaron más de 100.000 plantas.

TOMATE 'ORONE'.

La variedad de tomate tradicional canario denominada 'Orone' fue incluida el año pasado en el Registro de Variedades Comerciales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente tras las gestiones realizadas por el Cabildo a través de Cultesa, convirtiéndose así en la primera variedad comercial de tomate de Canarias que se inscribe en este registro.



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 hecho permite a la empresa ofrecer a los agricultores un material vegetal diferenciado y de excelentes propiedades respecto a su aroma o sabor. Los resultados han sido muy satisfactorios tanto desde el punto de vista agronómico como comercial. Esta variedad es muy apreciada por los consumidores porque sabe a 'auténtico tomate'. Además de comercializarse ya en tiendas gourmet o consumirse en restaurantes, el tomate 'Orone' se ha empezado a vender en los centros comerciales Lidl y Carrefour.

La empresa de biotecnología agraria ha trabajado paralelamente con los esquejes de seis cultivares de pitaya, cuya venta se incrementó en 2016 un 135 por ciento, y de semillas de cebollas de Guayonje, cuya demanda aumentó exponencialmente hasta un 217 por ciento.

La aplicación de la innovación a la producción agraria supone grandes oportunidades para el sector y, consciente de esta coyuntura, Cultesa está apostando por nuevos productos como la papaya, el aguacate la batata o los ajos para ofrecer a los agricultores.

EMPRESA PUNTERA

Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife, creada en 1986, realiza investigaciones y experiencias pioneras para brindar a los agricultores canarios soluciones a los problemas productivos y comerciales. Se dedica fundamentalmente a la obtención de plantas mediante técnicas de multiplicación in vitro con el objetivo de contribuir a la mejora de las rentas del sector agrario e incorporando al mismo los desarrollos tecnológicos.

Se trata de una empresa puntera en I+D+i aplicado a la agricultura que revierte los beneficios obtenidos a través de la producción y comercialización en desarrollar nuevas investigaciones y estudios con el objeto de encontrar nuevas vías de negocio que beneficien a los agricultores, con los que establece importantes sinergias.



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

RTVC:

PUNTALLANA CUENTA CON EL PRIMER PUNTO DE COMPOSTAJE COMUNITARIO DE CANARIAS

La instalación cuenta con cuatro contenedores de un metro cúbico, en los que a partir de ahora, 25 familias depositarán la fracción orgánica de sus residuos.



El presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana y el alcalde de Puntallana, José Adrián Hernández, han inaugurado el primer punto de compostaje comunitario de Canarias cuya gestión promueve una entidad pública y que está ubicado próximo al Mercadillo del Agricultor de este municipio palmero.

El punto de compostaje comunitario dispone de cuatro contenedores de un metro cúbico, en los que a partir de ahora, 25 familias depositarán la fracción orgánica de sus residuos, indica el Cabildo palmero en un comunicado.

El punto de compostaje dispone de un depósito en el que se almacenará material vegetal que se empleará para mezclarlo con los referidos biorresiduos para elaborar compost in situ con el que se podrá abonar las huertas y jardines de la zona.

El presidente del Cabido, Anselmo Pestana, ha valorado y destacado el carácter pionero de esta instalación en Canarias.

El consejero responsable del Área de Residuos, Juan Manuel González, ha



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 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

destacado en el acto cómo La Palma avanza en los preceptos recogidos en el Plan Territorial Especial de Residuos (PTER).

Por su parte, el alcalde de Puntallana, José Adrián Hernández, se ha mostrado satisfecho de que sea la ciudadanía de Puntallana la que contemple en su municipio la puesta en marcha de un modelo sostenible de reutilización de los residuos orgánicos.

El Cabildo indica que la puesta en marcha de este punto de compostaje comunitario, ya se han seleccionado a 25 familias que proporcionarán sus residuos orgánicos y que, bajo la tutela de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla (ADER La Palma), y con las aportaciones de material vegetal del Cabildo y del Ayuntamiento, tendrán la oportunidad de elaborar su propio compost para abonar sus terrenos.

Esta instalación de Puntallana vendrá a ser "un punto de muestra" para los que también se crearán en Las Manchas y en Las Ledas, indica la nota.

UNA CEPA CENTENARIA PONE LOS CIMIENTOS DEL FUTURO VITIVINÍCOLA DE FUERTEVENTURA

El pasado vitivinícola de la isla tiene a su favor otros datos históricos. En 1598 se hicieron públicos los bienes del primer conde Agustín de Herrera y Roxas entre los que figuraba la Viña de Aníbal en Fuerteventura.



Betancuria recuerda la tradición vitivinícola de Fuerteventura. Fotograma RTVC.



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 finca El Sobrado de Betancuria ha acogido sábado la colocación de una placa para recordar la tradición vitivinícola de Fuerteventura, ya que en estos terrenos se encuentra una centenaria parra --una de las más antiguas de la isla que sirve de pretexto para que el vino hecho en la isla consiga el reconocimiento de primera calidad.

El presidente del Cabildo, Marcial Morales; el vicepresidente y consejero de Turismo, Blas Acosta; el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estático; el concejal de Betancuria, Enrique Cerdeña, junto a otras autoridades y representantes de la asociación de viticultores de la isla acudieron a este acto homenaje a los viticultores majoreros.

Durante el acto, el enólogo Alberto González explicó que esta cepa, ubicada en una finca que podría ser de los herederos del conquistador Jean de Bethencourt, tiene más de 300 años de historia. Ahora está en manos de una universidad catalana dar con su origen, ver si representa algún tipo de cepa propia de la isla o si llegó de Normandía junto a los conquistadores o si su introducción fue posterior.

El pasado vitivinícola de la isla tiene a su favor otros datos históricos. En 1598 se hicieron públicos los bienes del primer conde Agustín de Herrera y Roxas entre los que figuraba la Viña de Aníbal en Fuerteventura. Este Aníbal podría ser el hijo bastardo de Gadifer, que abandonó Fuerteventura en 1412. Los Acuerdos del Cabildo testifican la producción de vino con alusiones al producto desde, al menos, 1630.

Marcial Morales destacó la importancia del acto de hoy ante la que "podría ser la cepa más antigua de Canarias y que nos vincula a una tradición y un hecho que es que las primeras cepas de Canarias estuvieron en Fuerteventura".

El presidente apuntó que la isla tiene unas condiciones de suelo y clima "inmejorables" y reconoció que después de que un vino de la isla haya ya obtenido la Denominación de Origen, "nos espera en los próximos años una potente producción de vino".



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 GRANIZO PROVOCA PÉRDIDAS DEL 40% EN EL CULTIVO DE LA PAPA EN EL SUR TENERIFE

Las plantas se vieron seriamente dañadas por las bajas temperaturas.



Las zonas de medianías del sur de Tenerife, sobre todo en Granadilla y San Miguel de Abona, se vieron sorprendidas por un intenso granizo. Un fenómeno que no suele darse en esos municipios y que ha provocado la pérdida de parte de la producción de la papa. Se habla de un 40% menos de producción.

El hielo ha quemado las hojas de las plantas que ya estaban brotando, algo fundamental para que crezca el tubérculo. El granizo afectó también a amplias zonas de viñas. Los agricultores ya han pedido indemnizaciones a sus correspondientes seguros.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL CABILDO DE FUERTEVENTURA Y LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA ORGANIZAN EN EL PARQUE TECNOLÓGICO UNAS JORNADAS SOBRE ECOSISTEMAS EMPRENDEDORES





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 de Fuerteventura y la Universidad de La Laguna celebrará el próximo día 5 de abril en el Parque Tecnológico la Jornada de Ecosistema Emprendedores e Innovación 2017 en la que se abordarán asuntos relacionados con los ecosistemas emprendedores e innovación. El evento, que se desarrollará a partir de las 09.00 horas, tiene como objetivo tratar de fomentar el espíritu emprendedor entre los jóvenes de la Isla. La inscripción es gratuita, y puede formalizarse a través de la cumplimentación del formulario que ya está disponible en la página web del Cabildo (www.cabildofuer.es).

La actividad será inaugurada por el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero de Innovación y Empleo, Rafael Páez, el consejero delegado de Sodecan, José Joaquín Bethencourt, y el gerente de la Fundación General de la Universidad de La Laguna, Julio Brito.

El Cabildo de Fuerteventura junto con la Universidad de La Laguna, a través de su Fundación General, organiza esta actividad que se incluye dentro de una serie de un programa de acciones destinadas a incentivar las vocaciones emprendedoras.

Durante dicha jornada diversos jóvenes emprendedores majoreros contarán su experiencia sobre sus procesos de innovación que les llevaron a conseguir una ventaja competitiva en los campos en los que emprendieron. Se contará con empresas tecnológicas que se emplean en campos tan dispares como el sector primario y el turismo rural, los espacios de coworking colaborativos o la robótica y la animación cinematográfica.

A su vez, la jornada contará con la presencia de Christian Rodríguez Fornós, CEO de la startup ByHours una plataforma que permite reservar habitaciones de hotel por horas. Conferencista y emprendedor nato que acaba de publicar el libro Despegar. Ponle alas a tu proyecto, un libro en el que desentraña los entresijos del mundo del emprendimiento.



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

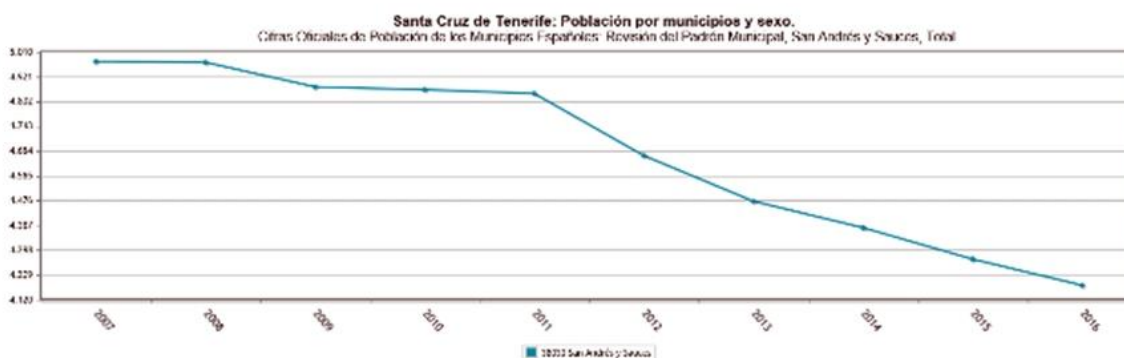
Este barcelonés de 34 años acumula una dilatada experiencia en el mundo del emprendimiento y la creación de empresas en campos estratégicos como el turismo, la publicidad, la hostelería y el e-commerce.

Para finalizar la jornada, los ponentes tendrán la oportunidad de debatir en una mesa redonda sobre el mundo del emprendimiento y la innovación en el ámbito de Fuerteventura.

EL APURÓN:

CC CRITICA QUE SAN ANDRÉS Y SAUCES ES EL ÚNICO AYUNTAMIENTO DE LA PALMA QUE NO HA PRESENTADO PROYECTOS AL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL

Los nacionalistas critican que no se presentaron a tiempo y agradecen la reapertura del plazo.



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias destina dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR 2014-2020) casi 13 millones de euros a desarrollar las zonas rurales. Estas subvenciones tienen por objeto estimular el crecimiento y la promoción de la sostenibilidad ambiental y socioeconómica de las zonas rurales, en particular mediante el



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

desarrollo de las infraestructuras locales (incluidas las energías renovables y la infraestructura social) y los servicios básicos locales (incluyendo el ocio, la cultura y el acceso a la Información y la comunicación) en las zonas rurales, así como a través de la renovación de los pueblos y las actividades encaminadas a la mejora del patrimonio cultural y natural de los pueblos y paisajes rurales, siendo los principales beneficiarios las entidades locales de Canarias, como por ejemplo los ayuntamientos. En diciembre de 2016 se publica en el Boletín Oficial, momento a partir del cual han de presentar todos los entes locales las diferentes solicitudes en un plazo de dos meses.

Señalan que la buena sintonía existente entre la Federación Canaria de Municipios (FECAM) y la Consejería, ha dado lugar a numerosos acuerdos y a la adecuación de estas líneas de actuación a las necesidades reales de los municipios. El último de ellos, ha supuesto un reajuste, por parte de la Consejería, de las cantidades, así como a que se proceda a la reapertura del plazo para la presentación de las solicitudes.

Estando en fechas próximas a la publicación de la reapertura de la convocatoria, conviene destacar, que en lo que se refiere a la isla de La Palma, según hemos podido averiguar tras conversaciones con algunos alcaldes, el único municipio que no presentó proyectos o solicitudes para beneficiarse de esas subvenciones, fue el Ayuntamiento de San Andrés y Sauces.

Coalición Canaria, no entiende cómo el grupo de gobierno socialista saucero no presentó los proyectos a tiempo, y agradece a la FECAM la solicitud hecha a la Consejería para la reapertura, permitiendo a quienes no llegaron a tiempo no perder la posibilidad de beneficiarse de estas subvenciones, “pues sería una pena que San Andrés y Sauces, así como sus vecinos resultasen perjudicados por la falta de responsabilidad de los dirigentes norteños”.

Conviene destacar, que el principal objetivo de la subvención es dotar a los municipios de medios necesarios con la finalidad de fijar población, dado el descenso continuo que ha asolado a las localidades rurales. En San Andrés y Sauces, desde el año 2011 hay una pérdida drástica de población, que se cifra en unas 700 personas (dato extraído del Instituto Nacional de Estadística).



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

Desde Coalición Canaria hacen un llamamiento al grupo de gobierno del Ayuntamiento, “pues nos preocupa enormemente que no se tomen medidas para afrontar este descenso poblacional”. “Un Ayuntamiento no puede permitirse perder este tipo de subvenciones, pues estas, junto a otras, son recursos que mejoran la calidad de vida de nuestros vecinos y vecinas, y quien trabaja al servicio de la ciudadanía tiene que intentar conseguir las mayores fuentes de financiación económica, velando por el progreso y bienestar de la población”.

Entre los proyectos a incluir en la solicitud, Coalición Canaria entiende que figurará la realización del merendero del Topo de Las Barandas, medida propuesta por esta formación política, y aprobada en pleno, así como otros proyectos de acondicionamiento y asfaltado de pistas agrícolas, tal y como en 2016 propusieron los nacionalistas.