



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

MARTES 28 DE MARZO DE 2017

EL DÍA:

EL CABILDO PIDE AL GOBIERNO DE CANARIAS QUE SE AGILICE LA TRAMITACIÓN PLAN HIDROLÓGICO



La Consejería de Economía del Gobierno regional destinará casi cinco millones de euros a subvencionar la actividad de empresas de alta tecnología e intensivas en conocimiento en áreas prioritarias de la Estrategia de Especialización Inteligente de Canarias, RIS3.

El Consejo Insular de Aguas de Tenerife (CIATF), dependiente del Cabildo, va a pedir al Gobierno de Canarias que agilice la presentación del Plan Hidrológico de Tenerife, puesto que su retraso supondría perder fondos europeos para abastecimiento y depuración de aguas residuales.

El Cabildo quiere que el Gobierno emplee los medios legales a su alcance a través de la Ley de Ordenación del Territorio y propone firmar un convenio que facilite la puesta en marcha de este proceso.



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

Eso permitiría "echar a andar el proceso, incluida la elaboración del estudio de sostenibilidad ambiental, así como la declaración de urgencia de la tramitación".

En concreto, El Consejo Insular de Aguas de Tenerife pide que el ejecutivo utilice el artículo 47 de la Ley de Ordenación del Territorio de Canarias para garantizar el cumplimiento del plazo que ha dado la Comisión Europeo al Estado español.

"De no ser así, la Unión Europea podría incluso sancionar a España, multa que recaería sobre los presupuestos de las instituciones insulares", indica el Cabildo en un comunicado.

"El uso del citado artículo no exime que se siga con posterioridad el trámite ordinario para convalidar de esa manera las medidas urgentes realizadas para cumplir con Europa", añade.

PROACTIV@S POR NATURALEZA, CONTRA EL RABO DE GATO

La Consejería de Economía del Gobierno regional destinará casi cinco millones de euros a subvencionar la actividad de empresas de alta tecnología e intensivas en conocimiento en áreas prioritarias de la Estrategia de Especialización Inteligente de Canarias, RIS3.

El Ayuntamiento del Puerto de la Cruz, a través del área de Medio Ambiente, que dirige Juan Carlos Marrero (CC), presentó ayer el programa anual de educación y concienciación sobre buenas prácticas ambientales "Proactiv@s x Naturaleza 2017", que comenzará el sábado 1 de abril con una actividad de control del rabo de gato en el barranco de San Felipe.



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 plan municipal está coorganizado por el Aula de la Naturaleza Rambla de Castro, la Oficina de Voluntariado y Participación Ambiental del Cabildo y Cruz Roja. Todas sus actividades pueden consultarse en la web del ayuntamiento: www.puertodelacruz.es.

LA PROVINCIA:

OLEADA DE ROBOS DE PAPAS Y HORTALIZAS EN FINCAS CERCANAS A

LA AUTOVÍA DEL SUR

Los agricultores afectados aseguran sentirse indefensos ante los asaltos y alegan que no solo son los hurtos, sino los destrozos que realizan para entrar a cometerlos

Pedro Hernández

Oleada de robos de papas y hortalizas en fincas cercanas a la autovía del Sur
Con el saco de papas entre las manos
Agentes de la Policía Local de Telde detuvieron ayer a una persona que presuntamente estaba robando papas de una finca de Marpequeña Alta en compañía de otra. Según fuentes consultadas, el supuesto allanador tenía



medio saco lleno de este tubérculo cuando fue sorprendido y capturado por los agentes, si bien su acompañante pudo escapar de los policías locales.



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

Los agricultores de Marpequeña Alta llevan años de sufrimiento y desesperación por los constantes robos que sufren en sus fincas y que ha convertido su labor con los cultivos en una pesadilla de la que no han podido despertarse aún. Una situación que no solo supone el robo de las papas plantadas -lo que más se llevan-, sino los destrozos que ocasionan en sus asaltos y el temor a ser agredidos por los allanadores de los terrenos.

"Esto ya es insoportable", argumenta uno de la casi decena de los afectados por los hurtos, "es un sin vivir y no sabemos qué podemos hacer, más o menos conocemos quienes pueden ser, pero no presentamos denuncias, ya que si los cogen, al día siguiente están en la calle y no solucionamos nada". Otro agricultor reconoce que "tememos por nuestra seguridad porque los ladrones entran a por todas y algunos nos hemos quedado de noche a guardar la finca para evitar los robos, pero si entran con algún palo no dudarán en agredirnos".

No obstante, los asaltantes no son desconocidos por sus víctimas. Se trata, dicen, de una pandilla de cuatro jóvenes que empezaron a robar poco y "que ahora han convertido los hurtos en las fincas en una profesión, vendiendo lo que nos quitan en diferentes lugares". Además de esos cuatro miembros de esta banda, otro de los afectados señala a un hombre y a su hijo como autores de los allanamientos, una circunstancia que ha trastocado la vida de lo pequeños propietarios y los arrendatarios de las fincas, que esperan que desde las autoridades competentes se adopten medidas cuanto antes.

Mientras, el trabajo en los cultivos no se para y algunos preparan la tierra para otras siembras. Y con el deseo de que exista más vigilancia en la zona con la dotación de más efectivos y así recuperar la tranquilidad de la que disfrutaban cuando un patrulla de la Policía de Barrio y un operativo nocturno se encargaban de pasarse por allí.

Algo que no ocurre ahora, apunta uno de los afectados, "desde que 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

anterior jefe de la Policía Local dismanteló este servicio, que no se ha vuelto a restablecer, a pesar que para nosotros es fundamental". Asegura este agricultor que "los partidos en el Ayuntamiento de Telde deberían tomarse este problema más en serio y proponer que se destinen más policías al municipio, no solo por nuestros cultivos, sino por nuestra seguridad y la de la ciudadanía, ahora estamos indefensos ante los ataques".

De momento, son ellos mismos lo que no les quitan ojo a las fincas que cultivan, incluso quedándose de noches en ellas para vigilarlas. Incluso, le han aconsejado que contraten a seguridad privada. "Y de donde sacamos el dinero, bastante perdemos con los robos y destrozos como para pagar vigilantes. Debería haber más policías, pero nos dicen que no hay suficientes y suponemos que tendrán cosas más importantes que hacer", alega resignado otro de los afectados. Un pequeño propietario agrícola recuerda "cómo tuve que perseguir corriendo a uno de los ladrones, que se me enfrentó y llego a amenazarme con tirarme una piedra o retándome diciendo que fuera a por él, que si le hacía algo, iba a estar trabajando toda la vida para él". Alabó la profesionalidad de la Policía Local, "que a los cinco minutos ya estaba en el lugar".

Otro incide en las pérdidas económicas que le han costado los asaltos. "Una vez perdí 1.500 euros en pimientos, ya que los pensaba vender a un euro y me robaron los 1.500 kilos, sin contar que he vallado la finca, que ha costado un gasto enorme, pero siguen entrando por donde destrozan, cogen todo lo que trincan y me tienen frito".



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

GRAN CANARIA REÚNE A 19 COCINEROS PARA PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA

El proyecto Isla Mezclada cuenta con 18 recetas exclusivas que combinan tradición y nueva cocina

Gran Canaria reúne a 19 cocineros para promocionar su gastronomía



El Cabildo de Gran Canaria ha lanzado el proyecto gastronómico 'Isla Mezclada', un recetario en el que han participado 19 cocineros de Gran Canaria con el objetivo de promocionar los productos de la tierra e impulsar la imagen de la Isla como un destino turístico con una oferta culinaria de calidad, que aporta una experiencia única a los viajeros que la visitan.

Este catálogo gastronómico está compuesto por 18 recetas exclusivas que combinan tradición y nueva cocina, lo que ayudará a posicionar la gastronomía de Gran Canaria como un elemento original que diferenciará a la Isla de otros destinos turísticos, destacó ayer la consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez, durante la presentación del proyecto.

El cherne, el cochinillo negro, el Queso Flor de Guía o las almendras de Tejeda son algunos de los ingredientes utilizados por los maestros de la cocina en estas recetas cedidas de forma desinteresada, en las que también tienen protagonismo otros productos cultivados en la Isla como el aguacate de Mogán, las fresas de Valsequillo, las naranjas de Telde o las piñas y cebollas que se producen en el municipio de Gáldar.



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

Los usuarios que deseen consultar este exclusivo recetario digital lo podrán hacer accediendo a www.islamezclada.com, un espacio gastronómico que formará parte de la web del Patronato de Turismo www.grancanaria.com. El proyecto, que se encuentra en su fase inicial, se completará con la adhesión de nuevos cocineros a la iniciativa y la publicación de un libro con todas las recetas, bodegones y retratos más representativos de la restauración local.

Esta iniciativa nace con la vocación de ser una herramienta promocional que sitúe el gastroturismo en la vanguardia de la oferta turística de Gran Canaria, y pretende visibilizar el trabajo que realizan los cocineros de la Isla con una apuesta decidida por el cuidado de la imagen como una distinción de calidad, señaló la fotógrafa y experta en marketing gastronómico Fátima Gómez, que se ha encargado de retratar las creaciones de los chefs que participan en este recetario editado por la diseñadora gráfica Manola Argento.

'Isla Mezclada' arranca con la aportación de los cocineros Carolina Díaz-Bertrana, del Restaurante del Jardín Canario; Aitor Neketán, de la Pastelería Neketán, Alexis Álvarez, del Restaurante Los Guayres-Hotel Cordial Mogán Playa; Davidoff Lugo, que participa en representación del Restaurante Maroa-Anfi del Mar; Thomas Leeb, que lleva las riendas de la carta del Hotel Santa Catalina; y Nelson Rodríguez, propietario del Restaurante Nelson de la playa de Arinaga. También se han sumado a este proyecto Fabio Santana, del Restaurante La Terraza del Gabinete; Norberto Estupiñan, del Hotel Reina Isabel; José Rojano, del Hotel Hacienda del Buen Suceso, Wolfgang Geobauer, del Seaside Grand Residencia Hotel; Mario Hernández Lagerblad, de la Terraza Sotavento; y Xabier Blanco, como abanderado del Restaurante Summum del Hotel Reina Isabel, el lugar escogido para la presentación del recetario.

La nómina de cocineros de 'Isla Mezclada' se completa con Gloria Rodríguez, del Restaurante Sabor a Gloria; o Germán Ortega, del Restaurante La Aquarela.



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 DISTINGUE A LOS PRODUCTOS ISLEÑOS CON LA MARCA

GRAN CANARIA ME GUSTA

La corporación lanzará el marchamo en una feria dedicada al fomento de la nueva imagen

Juanjo Jiménez

La consejera insular de Comercio, Minerva Alonso, ayer.



El Cabildo de Gran Canaria presentó ayer por la tarde en la sede de la casa palacio a las principales cadenas de alimentación con presencia en las islas la marca Gran Canaria Me Gusta, un distintivo con el que pretenden potenciar la presencia de los productos isleños tanto en las líneas de supermercados, como en la mesa de las cadenas hoteleras de Canarias.

Esta iniciativa, que pretende alcanzar "nuevas cotas de soberanía alimentaria", se materializa en una primera actuación, según explicó ayer la consejera de Industria y Comercio, Minerva Alonso, en identificar con colores y logotipos estos productos, que incluyen todos aquellos vinculados a los sectores agrícolas, ganaderos y pesqueros "para aumentar su notoriedad y comercialización".

Según la misma fuente, existe un gran potencial, y una enorme gama de golosinas de la tierra cuya variedad y calidad son susceptibles de generar beneficio tanto para las empresas como para los propios consumidores.

Al encuentro acudieron representantes del Grupo Miquel Canarias, Makro, Cencosu Spar, Dinosol, Lidel, El Corte Inglés, Alcampo, Unida, JSP, e Incabe,



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 como de los mercados del Puerto, Central, Vegueta y Telde.

Antonio Morales, que presidió la reunión junto con los titulares de las consejerías de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo; de Turismo, Inés Jiménez; y la de Desarrollo Económico, Raúl García Brink, subrayó que la corporación tiene intención de desarrollar este proyecto a lo largo de los años.

Morales considera que la marca permitirá facilitar el conocimiento no solo al público isleño, sino también de cara a su imagen internacional, y que se irá ampliando el 'catálogo' de bienes con el marchamo isleño a los que generen las actividades industriales, "como las desarrolladas en bodegas, quesería, almazaras, entre otras industrias agroalimentarias", según indicó antes del comienzo de la reunión.

Este despliegue de consejerías que se visualizaba ayer durante el transcurso del encuentro responde, como subraya Antonio Morales, "a que la marca Gran Canaria Me Gusta es fruto de un trabajo conjunto", del grupo de gobierno insular, pero que va "siempre de la mano del sector".

En los próximos meses se irán ejecutando nuevas acciones para lograr que el marchamo vaya calando en la población, así como en las firmas comerciales.

Y lo hará con nombre propio con la celebración de una feria con el mismo nombre con la que tratará de reunir en un solo espacio a consumidores, sector industrial, productores, restauradores y todas aquellas personas vinculadas con el trasiego agrícola, ganadero y pesquero de la isla.



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

MÚSICA Y CATAS DE VINOS Y QUESOS EN GÁLDAR

El municipio del noroeste acoge la Feria Enorte

Consulte la sección de Ocio: Agenda | Planes | Gastronomía
Estrenos de la semana
Cartelera de cine

Conciertos como el de Farallón de Tabata, catas populares, noches de vino y queso animarán la Feria Empresarial Enorte, que subvenciona el Cabildo de Gran Canaria para contribuir al desarrollo económico de los municipios del norte.

Agaete, Artenara, Arucas, Firgas, Gáldar, La Aldea de San Nicolás, Moya, Santa María de Guía, Teror, Valleseco. La feria actúa como un escaparte de promoción del tejido empresarial, sector clave para el desarrollo económico de la comarca e invitó a la ciudadanía de Gran Canaria a conocer la oferta y "consumir el norte" a partir de este viernes y durante todo el fin de semana en Gáldar, que este año acoge la Feria Empresarial Comarcal más antigua de Canarias, que celebra su décimosexto aniversario.

Los eventos se concentrarán en la Plaza de Santiago y la Calle Larga. El Enorte, que vuelve al municipio por quinto año, verá como el paisaje urbano del casco histórico de Gáldar y su Zona Comercial Abierta cambiará durante un fin de semana para albergar a más de 100 puestos de empresas de la comarca.

Dentro del programa de actividades complementarias de la Feria se podrá disfrutar de una exposición "Dámaso al Norte" homenaje al artista norteño Pepe Dámaso que abrirá sus puertas hasta el 2 de abril en la Casa Verde de Aguilar y una exposición "Unidos por el Norte" que se podrá visitar en la Sala Sabor de las Casas Consistoriales también hasta el 2 de abril.



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 BEBIDA JERIBILLA DE TUNO INDIO NACIÓ EN GÁLDAR A RAÍZ DEL VINO DE PLÁTANO"

"Mi padre es el creador y yo soy el hombre orquesta, hago de todo, desde repartidor a mozo de almacén", destaca Daniel Santana, productor de la bebida

Cristóbal D. Peñate

EL CAMPO ISLEÑO DEMANDA UNA SALVAGUARDA ANTE EL 'BREXIT'

El Gobierno regional y los agricultores advierten que sin un Posei bien financiado "no hay sector agrario en el Archipiélago"

Joaquín Anastasio

DIARIO DE AVISOS:

ARAFO DEFIENDE SUS VERDURAS Y FRUTAS ANTE EL BULO DE LAS MOSCAS

NORBERTO CHIJE



El alcalde José Juan Lemes (dcha.) y el edil Juan Ramón Martín (centro), en un huerto de papas de Pinolete, propiedad de Nicolás Santana (izqda). Fran Palleró



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 pueblo sureño de Arafo se ha visto, lamentablemente, envuelto en un bulo que ha crecido hasta convertirse, a través de los grupos de WhatsApp, en una preocupación para el sector primario de una localidad muy apegada a la tierra y a los frutos que esta le da. Los comentarios surgidos el pasado mes de noviembre en el municipio a raíz de la masiva presencia de moscas han vuelto a poner en duda la calidad de la fruta de Arafo, según el alcalde, Juan José Lemes, “con el mismo texto que se lanzó entonces”, en el que se alerta de que comer fruta sin lavar de Arafo puede ser peligroso por estar picada por las moscas.

A este respecto, Juan Ramón Martín, primer teniente de alcalde y concejal de Medio Ambiente y Agricultura, entre otras áreas, señaló que “es verdad que en noviembre, por una ola de calor, se observó una mayor presencia de moscas en el municipio, sobre todo en la zona de Las Calles, entre el casco y La Hidalga. Entonces llamamos a la empresa que tenemos contratada para la desinsectación en general y nos pusimos en contacto con el Área de Agricultura del Cabildo y el Gobierno de Canarias para saber el origen de ese exagerado número de moscas. Se inspeccionó -prosiguió el edil- una gran explotación agraria en la zona para saber si estaban realizando alguna manera de estercolar que estuviera produciendo esa presencia de moscas, y se decidió que el procedimiento era mejorable, por lo que a partir de ahí no ha habido ninguna mosca más de lo normal, ni en noviembre, cuando se alertó, ni ahora, porque solo se trató de un atisbo de problema”. No obstante, Martín añadió que “no sabemos si el foco del problema era ese o las altas temperaturas de entonces, pero se solucionó en aquel momento”.

José Juan Lemes expresó su interés por saber quién promueve ese bulo que ha vuelto a aparecer ahora con fuerza en las redes sociales, y admite que “es evidente que hay alguien que está detrás de todo esto, que, con su proceder, está haciendo mucho daño al ya de por sí maltratado sector primario”. El regidor local no descarta pedir una investigación para saber el origen de tan malicioso mensaje. “Aunque me han comentado que resulta difícilísimo conocer la procedencia exacta”, comentó.

El edil de Agricultura recordó que desde Arafo “sale la mitad de las lechugas que se consumen en Canarias en esta época y hay otra gran explotación de berros, que salen desde aquí con todos sus registros sanitarios pertinentes”, al igual que “la fruta y verdura que se expone los jueves en el mercadillo, 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

tiene una gran acogida por nuestros vecinos y visitantes”, remarcó también el alcalde.

Sobre las palabras de Juan Flores, responsable de Telefónica en Canarias, que llegó a decir que era más peligroso comerse una fruta sin lavar que tener cerca una antena de telefonía móvil, José Juan Lemes respondió que “ante unas declaraciones como esas me quedo sin palabras”. Para José Rodríguez Pestano, Pepe, que cuida una finca de hortalizas y frutales en lo alto de Arafo, “la presencia de moscas ha sido la normal, como otras veces. Usted puede ver ahora mismo que no hay. Yo tengo conejos y otros animales y aquí no hay moscas. Todos esos comentarios son de gente que no tiene otra cosa que hacer”, afirma el agricultor de Pinalete.

EL CULTIVO DE LA VID RETROCEDE EN EL SUR DE LA PALMA Y CRECE EN EL NORTE

DAVID SANZ



Cultivo de viñedos en Fuencaliente. | DA

Fuencaliente es sinónimo de buen vino y de una cultura agrícola ligada al cultivo de la vid, que ha configurado el paisaje de este municipio del sur de La Palma. Sin embargo, son muchas las voces de alarma que se están dando en los últimos años y desde distintos ámbitos sobre el abandono creciente de esta actividad agrícola en Fuencaliente.



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 el foro que se celebró recientemente en el municipio sobre la situación de la viticultura en La Palma, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, este fue uno de los aspectos que se abordó durante el debate. Uno de los ponentes que intervino en este encuentro, Rodrigo Castillo Godoy, ingeniero técnico Agrícola de Bodegas Llanovid, puso de manifiesto el “contrasentido” que representa el hecho de que en un municipio rural como es Fuencaliente, se está produciendo “un abandono del cultivo superior a la creación de nuevas plantaciones”.

Castillo subraya que a pesar de que “el mundo vitivinícola siempre ha sido muy convulso e inestable, las razones por las que se ha llegado a este extremo son múltiples”, destacando entre las causas de este retroceso de las plantaciones en Fuencaliente “la búsqueda, por parte del agricultor, de garantizar una renta estable, ya sea con la explotación de otro cultivo como el plátano o porque ve más atractivo un trabajo por cuenta ajena, que en muchos de los casos implica un cambio de residencia y un alejamiento de las zonas rurales”

Además subraya el hecho de que “antes de que se crearan las nuevas bodegas particulares”, la principal bodega del municipio y de la comarca, la de la cooperativa Llanovid, tuvo durante unos años “una mala gestión empresarial, haciendo que germinara el desánimo y la desconfianza por parte del agricultor, provocando que se llevara la uva a otras bodegas fuera del municipio o el abandono ante una mala perspectiva”.

Eva Hernández, gerente del Consejo Regulador, en el análisis que realizó de la situación de las tres subzonas vitivinícolas de La Palma entre 2009 y 2016 durante este encuentro, destacó una serie de dificultades que ha vivido la de Fuencaliente durante este período: “una riada; baja inversión en la reestructuración de los viñedos; un elevado porcentaje de superficie protegida; pistas forestales y ausencia de posibilidad de riego; largos períodos de sequía, y la cercanía a áreas metropolitanas”.

El concurso de la producción de uvas en Fuencaliente ha ido en retroceso, hasta el punto de que el año 2016 fue de poco más del 9% del total que se recogió en La Palma, según los datos del Consejero Regulador.

Hernández señala que no se tienen datos sobre el número de hectáreas que se han abandonado de cultivo de viñedos en Fuencaliente, si bien asegura



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

que es algo que “salta a la vista” en el municipio. “Es evidente que está en franco retroceso, sobre todo la zona de montaña”, explicó la gerente del Consejo Regulador Vinos de La Palma. En el otro extremo se encuentra la subzona Norte, que está en plena expansión del cultivo y que, en la vendimia de 2016, concentró casi el 79% de toda la producción de la Isla.

Esta comarca vitivinícola, que abarca los municipios de Tijarafe, Puntagorda y Garafía, se ha visto beneficiado de intervenciones que han permitido potenciar la actividad agrícola, como la mejora de la accesibilidad a las parcelas; disponibilidad de agua para el riego, e inversiones importantes para la reestructuración del viñedo, como destacó Eva Hernández.

A pesar de estas dificultades, Fuencaliente sigue contando con ventajas para dar un giro a esta situación actual de declive del cultivo del viñedo. Entre estas ventajas, Castillo destaca la existencia de “una fuerte tradición vitícola entre los agricultores”, con “conocimientos del manejo del cultivo”. Además, señala que el agricultor ha sabido conservar la riqueza genética de las variedades autóctonas. “Esta riqueza varietal es un patrimonio cultural vivo, digno de ser potenciado”. También juegan a su favor “las condiciones edafológicas y climáticas” y que el agricultor todavía tiene tierras fácilmente recuperables, debido a que “la orografía no lo pone fácil” para el desarrollo de otras actividades.

El envejecimiento del agricultor, un sistema tradicional de explotación que estaba diseñado para unas necesidades de elaboración de vinos diferentes a las actuales y los deficientes accesos a las parcelas siguen representando un hándicap.

CANARIAS 7:

LA CALIFICACIÓN DE LOS VINOS CON UVA DE 2016 SE SABRÁ EN ABRIL

Varias profesionales ligados al Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote han completado en estos últimos días las catas de diversos vinos a base de uvas de la campaña de 2016, estando previsto que el 7 de abril se dé a conocer la valoración.



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

Se aspira a mejorar la estimación de 2015, cuando la añada fue considerada como muy buena. De lograrse la nota tope de excelente, se repetiría la valoración de 1999, 2001, 2010, 2012, 2013 y 2014.

En 2016 la vendimia no alcanzó los 700.000 kilos, con lo que las bodegas tuvieron que hacer uso de uva almacenada para producir.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

CLAVIJO ASISTIRÁ EN BRUSELAS AL FORO DE LA REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS

El presidente de Canarias estará al frente de una delegación compuesta por representantes de entidades públicas y privadas de las islas

Fernando Clavijo. EFE

El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, se desplazará esta semana a Bruselas para asistir el jueves y el viernes la cuarta edición del Foro de Regiones Ultraperiféricas (RUP) que organiza la Comisión Europea.



Según ha informado el Gobierno canario, Clavijo estará al frente de una delegación compuesta por representantes de entidades públicas y privadas de las islas, procedentes de sectores como la agricultura, la pesca, la industria, las energías renovables, la aviación, el transporte marítimo y el I+D+I.



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 un comunicado, el Ejecutivo canario explica que acude a esta reunión bienal con el doble propósito de participar en sus diferentes sesiones y talleres y de aprovechar el desplazamiento para celebrar reuniones de alto nivel con la Comisión Europea.

El miércoles, 29, el presidente de Canarias se reunirá con sus homólogos de las otras ocho regiones ultraperiféricas de la UE (Guadalupe, Guayana Francesa, Martinica, Mayotte, Reunión, San Martín, Azores y Madeira) para aprobar una declaración conjunta.

El foro de la RUP contará con la participación del presidente de la Comisión Europea, Jean-Claude Juncker, y de la comisaria de Política Regional, Corina Cretu, así como de representantes del Consejo Económico y Social Europeo, el Comité de las Regiones y la Dirección de Política de Cohesión y Urbana.

El Gobierno de Canarias subraya que, para las islas, encuentros como este resultan "de vital importancia", ya que el archipiélago recibió 3.863 millones de euros de fondos europeos entre 2007 y 2013, que espera incrementar a 4.524 millones en el nuevo período presupuestario (2014-2020).

EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS PIDE A CANARIAS QUE FACILITE EL TRÁMITE DEL PLAN HIDROLÓGICO

El organismo del Cabido plantea un convenio que impulse el proceso a través de la Ley de Ordenación del Territorio

Desaladora de Granadilla de Abona José Luis González





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

El Consejo Insular de Aguas de Tenerife (Ciatf), organismo autónomo dependiente del Cabildo, ha acordado en su última reunión pedir al Gobierno de Canarias que emplee los medios legales a su alcance a través de la Ley de Ordenación del Territorio para agilizar la presentación del Plan Hidrológico de Tenerife, cuya demora supondría una pérdida de los fondos europeos necesarios para las inversiones de abastecimiento y depuración de aguas residuales en la Isla. Con este fin, el Consejo propone firmar un convenio con el Ejecutivo regional que facilite la puesta en marcha de este proceso.

El responsable insular de Aguas, Manuel Martínez, señala que este acuerdo CIATF fue adoptado el pasado viernes [día 24] y se extiende a las otras seis comarcas hidráulicas de Canarias. Explicó que esta demanda al Gobierno de Canarias surge ante el requerimiento de las autoridades europeas y está en la línea de los acuerdos adoptados por la Federación Canaria de Islas (Fecai), que ya solicitó al Ejecutivo regional que avance en la tramitación de estos planes.

El Ciatf señala en su acuerdo que el uso del artículo 47 de la Ley de Ordenación del Territorio de Canarias por parte del Gobierno autónomo posibilitaría que se garantizase el cumplimiento del plazo que ha dado la Comisión Europeo al Estado español y por consiguiente, a las autoridades locales, poniendo a salvo así los recursos que son imprescindibles para llevar a cabo las inversiones que necesita la Isla en materia de aguas.

De no ser así, la Unión Europea podría incluso sancionar a España, multa que recaería sobre los presupuestos de las instituciones insulares. Además el uso del citado artículo no exime que se siga con posterioridad el trámite ordinario para convalidar de esa manera las medidas urgentes realizadas para cumplir con Europa.



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 esta manera, desde el Consejo Insular de Aguas solicita al Gobierno de Canarias que inicie, utilizando esas herramientas legales que están a su disposición, el procedimiento para echar a andar el proceso, incluida la elaboración del Estudio de Sostenibilidad Ambiental, así como la declaración de urgencia de la tramitación. Para ello, desde el Consejo propone la formalización del citado convenio con el Gobierno de Canarias, para que todo este proceso se lleve a cabo con todas las garantías, posibilitando a su vez que los fondos europeos no se vean comprometidos.

EL CAMPO ISLEÑO DEMANDA UNA SALVAGUARDA ANTE EL 'BREXIT'

El gobierno regional y los agricultores advierten que sin un Posei bien financiado "no hay sector agrario en el Archipiélago"

Joaquín Anastasio

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO TRAMITA LA DECLARACIÓN DE LAS PRESAS DEL PINTO COMO BIEN DE INTERÉS CULTURAL EN LA CATEGORÍA DE MONUMENTO



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria tramita el expediente para incoar como Bien de Interés Cultural, en la categoría 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

Monumento, las Presas del Pinto, localizadas en las cercanías del barrio de La Goleta, en el municipio de Arucas.

Además de formalizar su reconocimiento como BIC, el Cabildo plantea en el expediente que tramita, una delimitación del mencionado complejo y de su entorno de protección, tal como dispone al efecto la Ley de Patrimonio Histórico de Canarias.

Ubicadas en el cauce medio del Barranco del Pinto se localizan estas dos presas consecutivas, separadas entre sí por algo más de 500 metros, con cuya construcción se inaugura en Gran Canaria el período de la ingeniería de vanguardia de las grandes presas en la isla, en un contexto socio-histórico y económico que coincide con la expansión del cultivo de exportación del plátano durante el tránsito de los siglos XIX al XX. El conjunto de las Presas del Pinto es calificable de excepcional debido a que puede considerarse como un único sistema hidráulico de represamiento de agua con dos cerradas, algo muy poco común.

Ambas presas (construidas entre 1906 y 1933), además de formar parte del Catálogo de Elementos de Valor Etnográfico de la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), así como estar incorporadas al Catálogo del Patrimonio Arquitectónico del P.G.O. de Arucas, cumplen con un destacado valor medioambiental y biológico como hábitats para la avifauna tanto nativa como en tránsito migratorio por Canarias.

La primera piedra de la Presa de Abajo (Pinto I) se puso en abril de 1899 promovida por la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas -que solicitó para su construcción un préstamo de 75.000 pesetas-, siendo finalmente terminada en 1906. La Presa de Arriba (Pinto II), con un presupuesto inicial de 250.448 pesetas, se edificó también como la primera sin ningún tipo de ayuda pública ni subvenciones oficiales. Ambos complejos constituyen el más antiguo ejemplo de grandes presas construidas en Gran Canaria desde los presupuestos de la ingeniería hidráulica profesional.

El expediente elaborado por los técnicos de Patrimonio Histórico y Cultural del Cabildo de Gran Canaria inicia su trámite ahora antes de someterse al período de información pública. Una vez concluya este plazo de información 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

se atiendan las posibles reclamaciones, se trasladará al Gobierno de Canarias para que tramite su declaración como BIC con la categoría de Monumento, la que mejor se ajusta a sus especificidades arquitectónicas e históricas.

Hay que recordar que Gran Canaria es una isla en la que la presencia de presas constituye una seña frecuente en su territorio, hasta el punto que podríamos hablar de un "paisaje cultural de las presas". En la isla existen un total de 168 (69 grandes y 99 pequeñas), a lo que se añade una complejísima red de otras infraestructuras hidráulicas como pozos, galerías, acequias o cantoneras, lo que configura un excepcional conjunto patrimonial en el contexto de la ingeniería hidráulica.

CANARIAS AHORA:

ASPROCAN ORDENA LA PRIMERA 'PICA' DE PLÁTANO DEL AÑO, CON 1,2 MILLONES DE KILOS ESTA SEMANA

La entidad que agrupa a las seis organizaciones de productores, en la actualidad con presidente interino tras la marcha de Henry Sicilia, propuso una retirada de fruta algo mayor, pero la Consejería de Agricultura la rebajó hasta ese nivel

El corte total de plátano previsto para esta semana, la 13, era de algo más de 10 millones de kilos, de los que ahora solo irán a la venta en torno a nueve, con 0,6 millones comprometidos con el Banco de Alimentos y el resto para inutilizar

Román Delgado - Santa Cruz de Tenerife



Corte de fruta en un finca de plátano, en Canarias



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

- 'Pica' histórica de plátano, con 12 millones de kilos a la basura y tres al Banco de Alimentos
- El Gobierno canario admite que "no se puede permitir" la pica de plátanos y aboga por abrir nuevos mercados
- Asprocan ordena la primera 'pica' del año, con un millón de kilos de plátanos a la basura
- **ETIQUETAS:** Asprocan, ordena, primera, plátano, millones, pica, retirada, Canarias, Banco de Alimentos

La noticia menos deseada por los cosecheros canarios de plátano se había hecho esperar unos meses respecto al año pasado, pero ya esta semana ha vuelto a tocar a la puerta de todos ellos.

En la semana 13 del calendario de 2017, Asprocan ha ordenado la primera *pica* del año, lo que implica que 1,2 millones de kilos de la fruta estrella en las islas no podrán acceder a los mercados interior ni exterior (de Península y muy poco en Portugal).

De esos 1,2 millones de kilos, está previsto que se destruya la mitad, el 50% (este porcentaje debe ir a complejos ambientales, a gestores autorizados o bien podrá ser empleado como alimento para el ganado local, si la gestión del residuo agrícola se hace de forma correcta). La otra parte, el 50% restante, se exportará a la Península, con todos los gastos financiados por el agricultor que asume la *pica*, para así colocar unos 600.000 kilos en el Banco de Alimentos.

En el año en curso, la primera *pica* llega casi dos meses después de la inicial correspondiente a 2016. El año pasado, la primera orden de retirada del mercado de plátano se produjo en la última semana de enero. Ahora, casi dos meses después de aquella fecha, toca hacer lo mismo, y lo que es peor, ya muchos agricultores piensan que igual toca encadenarla, como ocurriera el año pasado, cuando la retirada parcial de fruta arrancó en enero y duró hasta bien entrado el verano, hasta finales de agosto.

La primera *pica* de 2017, que corresponde a la semana en curso, la 13, se justifica, según fuentes conocedoras de este mercado agrícola, por la existencia de una marca de corte en esta semana (la fruta señalada para ir al empaquetado) muy elevada, por encima de los 10 millones de kilos en verde, lo que iba a significar, de no procederse a la rebaja forzada de esa oferta, 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

llegada a Península, a los establecimientos de maduración en destino, de un volumen que difícilmente podía ser asumido por la demanda habitual en Semana Santa, dos semanas después.

Tal y como señalaron fuentes agrícolas, la *pica* o retirada de fruta pedida por Asprocan (en la actualidad con presidente interino, Domingo Martín, tras el cese de Henry Sicilia) para aplicar en la semana 13 fue superior a la que finalmente autorizó la Viceconsejería del Sector Primario del Gobierno de Canarias, que la dejó en 1,2 millones de kilos, en vez de los dos millones que parece que inicialmente se solicitaron a ese departamento autonómico.

En el año 2016, la *pica* total estuvo por encima de los 15 millones de kilos, algo por debajo del 5% de la fruta comercializada el año anterior, en 2015. De esa cifra global, en torno a 12 millones se destruyeron, mientras que el resto tuvo como destino la beneficencia, en este caso a través de la recepción en Península por parte del Banco de Alimentos.

La destrucción de tanta fruta y la debilidad de los precios en destino ocasionaron cuantiosas pérdidas a los plataneros canarios en 2016, muchos de ellos incluso con escasas opciones de hacer de su actividad agrícola un negocio rentable sin tener que contar con las ayudas directas que paga por semestres la Unión Europea (UE), a través del programa Posei, con un total de 141 millones de euros por año para en torno a 8.000 perceptores en toda Canarias.

EL CABILDO PROMOCIONA EL PRODUCTO LOCAL CON LA MARCA 'GRAN CANARIA ME GUSTA'

La corporación insular ha mantenido una reunión con una veintena de grandes superficies y mercados para desarrollar en los próximos años un sello que distinga a los alimentos de la tierra y aumente su notoriedad en estos espacios

Este distintivo será lanzado en la Feria homónima con el objetivo de concienciar a la ciudadanía de la calidad de los productos isleños para que, a su vez, los demande.



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 presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, la consejera de Turismo, Inés Jiménez y el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, ha desvelado ante las grandes superficies de la isla el plan de promoción del producto local bajo la marca *Gran Canaria Me Gusta*, así como una propuesta de acuerdo marco de adhesión a este programa comercial.

En un comunicado, el Cabildo especifica que el encuentro también reunió a la consejera de Industria y Comercio, Minerva Alonso, el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, y el de Desarrollo Económico, Raúl García Brink, y la consejera de Turismo, Inés Jiménez, y representantes de una veintena de grandes superficies y mercados.

El proyecto fue presentado a los representantes del Grupo Miquel Canarias, Makro, Cencosu Spar, Dinosol, Lidl, El Corte Inglés, Alcampo, Unida, JSP, Incabe y los mercados del Puerto, Central, de Vegueta y Telde, a quienes Morales les explicó que el objetivo de la Institución es desarrollar en los próximos años *Gran Canaria Me gusta*, un sello que será el distintivo de los productos de la isla.

La meta del Cabildo es poner en marcha las estrategias necesarias para aumentar la notoriedad y comercialización de los productos locales y, con ello, incrementar y consolidar la presencia del tejido productivo agrícola, ganadero, agroalimentario y pesquero en las principales superficies y mercados locales y regionales, que se encargan del 90 por ciento de la venta de productos.



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

Minerva Alonso explicó que el proyecto busca, asimismo, dar respuesta al déficit de atención en la comercialización y promoción del producto de la tierra.

"Y que se apoya en la variedad de productos y materias primas, en calidad, en actividad, en innovación, en turismo, en imagen internacional y también en actividades industriales, como la desarrollada en bodegas, queserías, almazaras, entre otras industrias agroalimentarias", destacó Alonso.

Feria Gran Canaria Me Gusta

Gran Canaria me gusta es una marca que será lanzada en la Feria homónima que surge tras la planificación y el trabajo conjunto realizado por las consejerías de Industria y Comercio, Soberanía Alimentaria, Turismo y Desarrollo Económico, y de la mano del sector.

Además, el programa tiene como objetivo concienciar a la ciudadanía de la calidad de los productos locales para que, a su vez, los demande.

La nueva marca identificará estos productos y mejorará la promoción española e internacional, ya que pretende ser el distintivo de los productos agroalimentarios de la isla, y ello también de la mano del sector industrial, los productores, la formación, los restauradores y los propios agricultores.

La toma de conciencia de las propiedades organolépticas de los productos grancanarios, así como su puesta en valor toma especial relevancia como trabajo previo a la apertura de vías de comercialización local.

El Cabildo proyectará distintas acciones con el objetivo de crear la necesidad entre la ciudadanía y, así, aumentar las expectativas de consumo, algo que redundará en el interés de superficies de alimentación, restauración y hostelería, así como en el sector de la producción.



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

QUINTERO VALORA EL CONSENSO PARA QUE LA NUEVA POLÍTICA AGRARIA DE LA UE RESPETE EL PRINCIPIO DE RECIPROCIDAD

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno regional destaca que atender esta "vieja reivindicación" del Archipiélago es "un paso de gran importancia para un territorio frágil como Canarias".



La ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, el comisario de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, y el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero.

MÁS INFO

- Canarias reclama un trato diferenciado en la nueva política agraria de la Unión Europea

- **ETIQUETAS:** Quintero, política, UE, principio, reciprocidad

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado tras la sesión inaugural de la Conferencia *Construyendo la PAC del futuro* el consenso para que la nueva política agraria de la Unión Europea incluya el respeto al principio de reciprocidad en los acuerdos con terceros países.

"Esta es una vieja reivindicación del Archipiélago que tanto la ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, como el comisario de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, han



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

mencionado", explicó el consejero, quien añadió que es "un paso de gran importancia para un territorio frágil como Canarias".

Para Quintero, "todos esos acuerdos deben cumplir con la normativa existente en la Unión Europea y, al mismo tiempo, contener un mayor apoyo a zonas sensibles como Canarias para que su producción no se desestabilice".

El consejero reconoció que una de las mayores incertidumbres a las que se enfrenta la PAC es el *brexit*. "Sin embargo, no debe ser una excusa para dejar de perseguir nuestros objetivos, que son mantener políticas fundamentales para el desarrollo económico y la preservación medioambiental de los territorios".

Quintero explicó que otros de los asuntos abordados han sido el despoblamiento de las zonas rurales y los jóvenes, dos cuestiones que no son solo un problema de Canarias sino también para el resto de comunidades autónomas. En este sentido, Quintero explicó que desde Canarias van a plantear lo que comparten pero que hay un Posei que se debe mantener.

"Hoy se ha hablado del *greening* o pago verde; sin embargo, Canarias tiene que priorizar el aumento del autoabastecimiento al mismo tiempo que hacemos una política agraria más sostenible y, para ello, es necesario que tengamos medidas diferentes a las que se ponen en marcha en el continente y que, en ocasiones, son inviables en un territorio constituidos por islas", concluyó.

DIECINUEVE COCINEROS PROMOCIONAN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE GRAN CANARIA

Se trata de una iniciativa promovida desde el Patronato de Turismo para potenciar el atractivo de la Isla a través de recetas de productos locales hechas por chef de alto nivel.



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



Cartel Isla Mezclada.

Diecinueve cocineros de alto nivel colaboran en el *Isla mezclada*, un recetario que pretende promocionar el turismo gastronómico en Gran Canaria y ensalzar el valor de sus productos alimentarios, según ha anunciado la consejera de Turismo del Cabildo, Inés Jiménez.

Esta iniciativa busca poner en valor la "excelencia del producto grancanario y de sus profesionales para atraer y fidelizar al turista con la oferta gastronómica de la Isla", ha afirmado Jiménez.

El cherne, el cochinito negro, el Queso Flor de Guía o las almendras de Tejeda son algunos de los ingredientes utilizados por los maestros de la cocina en estas recetas cedidas de forma desinteresada, en las que también tienen protagonismo otros productos cultivados en la Isla como el aguacate de Mogán, las fresas de Valsequillo, las naranjas de Telde o las piñas y cebollas que se producen en el municipio de Gáldar.

Tras haber alcanzado el récord de 4,2 millones de turistas en 2016, Jiménez ha considerado "necesario" ofrecer al visitante algo más que sol y playa, potenciando "el atractivo culinario", ya que "el producto existe y la calidad en los profesionales también, solo hace falta trabajar por dar visibilidad y hacer que el turista deguste y disfrute también de la gastronomía de la tierra".



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



Trampantojo de huevos con papas fritas y ketchup del chef José Rojano elaborado con dos mangas, puré de fresas de Valsequillo y helado de yogurt.

Fátima Gómez, fotógrafa especializada en gastronomía, ha sido la encargada de ofrecer mediante la imagen una visión de Gran Canaria "con un catálogo de una calidad visual importante, no solo en fotografía sino en materia prima".

De esta manera, Gómez ha trasladado el mensaje del Patronato de Turismo a través de las recetas de los 19 cocineros y 18 platos seleccionados "en los que se hace hincapié en los colores y texturas, para darle excelencia al producto canario con creaciones culinarias con al menos un ingrediente autóctono, en algunos casos hasta cuatro y más", ha señalado.

Con este proyecto, se inicia una colaboración con los cocineros isleños "abierta a un número más alto de profesionales en el futuro, con la representación de todos los productos y municipios de Gran Canaria", ha indicado Gómez.

La consejera Inés Jiménez ha compartido esa misma idea y ha asegurado que "se están realizando múltiples proyectos desde el Patronato con el fin de promocionar el gastroturismo, potenciando la cocina de la isla en ferias como Gran Canaria Me Gusta o el Cine+Food y eventos nacionales e internacionales como Saborea España, mediante el trabajo conjunto de varias consejerías,



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 el fin de colocar a Gran Canaria en el mapa de la gastronomía mundial".

Participan en este recetario los cocineros Aitor Neketán, Carolina Díaz-Bertrana, Nelson Pérez, Alexis Álvarez, Davidoff Lugo, Thomas Leeb, Mario Hernández Lagerblad, Dara Bello O'Shanahan, Braulio Rodríguez, Ángel Palacios, José Rojano, Xabier Blanco, Wolfgang Grobauer, Gloria Rodríguez, Norberto Estupiñán, Jenisse Ferrari, Mario Rodríguez Ureña, Fabio Santana y Germán Ortega.

Los usuarios que deseen consultar este exclusivo recetario digital lo podrán hacer accediendo a la web, un espacio gastronómico que formará parte de la web del Patronato de Turismo.

El proyecto, que se encuentra en su fase inicial, se completará con la adhesión de nuevos cocineros a la iniciativa y la publicación de un libro con todas las recetas, bodegones y retratos más representativos de la restauración local.

FERNANDO CLAVIJO ASISTIRÁ EN BRUSELAS AL FORO DE LA REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS

El presidente del Gobierno de Canarias acudirá a la cita encabezando una delegación compuesta por representantes de entidades públicas y privadas de las islas, procedentes de sectores como la agricultura o la pesca entre otros



El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo. EFE/Ramón de la Rocha



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 presidente de Canarias, Fernando Clavijo, se desplazará esta semana a Bruselas para asistir el jueves y el viernes la cuarta edición del Foro de Regiones Ultraperiféricas (RUP) que organiza la Comisión Europea.

Según ha informado el Gobierno canario, Clavijo estará al frente de una delegación compuesta por representantes de entidades públicas y privadas de las islas, procedentes de sectores como la agricultura, la pesca, la industria, las energías renovables, la aviación, el transporte marítimo y el I+D+I.

En un comunicado, el Ejecutivo canario explica que acude a esta reunión bienal con el doble propósito de participar en sus diferentes sesiones y talleres y de aprovechar el desplazamiento para celebrar reuniones de alto nivel con la Comisión Europea.

El miércoles, 29, el presidente de Canarias se reunirá con sus homólogos de las otras ocho regiones ultraperiféricas de la UE (Guadalupe, Guayana Francesa, Martinica, Mayotte, Reunión, San Martín, Azores y Madeira) para aprobar una declaración conjunta.

El foro de la RUP contará con la participación del presidente de la Comisión Europea, Jean-Claude Juncker, y de la comisaria de Política Regional, Corina Cretu, así como de representantes del Consejo Económico y Social Europeo, el Comité de las Regiones y la Dirección de Política de Cohesión y Urbana.

El Gobierno de Canarias subraya que, para las islas, encuentros como este resultan "de vital importancia", ya que el archipiélago recibió 3.863 millones de euros de fondos europeos entre 2007 y 2013, que espera incrementar a 4.524 millones en el nuevo período presupuestario (2014-2020).



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:

FERNANDO CLAVIJO ASISTIRÁ EN BRUSELAS AL FORO DE LA REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS

El presidente de Canarias acude a esta reunión bienal con el doble propósito de participar en sus diferentes sesiones y talleres y de aprovechar el desplazamiento para celebrar reuniones de alto nivel con la Comisión Europea.

El presidente de Canarias, Fernando Clavijo, se desplazará esta semana a Bruselas para asistir el jueves y el viernes la cuarta edición del Foro de Regiones Ultraperiféricas (RUP) que organiza la Comisión Europea.

Según ha informado el Gobierno canario, Clavijo estará al frente de una delegación compuesta por representantes de entidades públicas y privadas de las islas, procedentes de sectores como la agricultura, la pesca, la industria, las energías renovables, la aviación, el transporte marítimo y el I+D+I.

En un comunicado, el Ejecutivo canario explica que acude a esta reunión bienal con el doble propósito de participar en sus diferentes sesiones y talleres y de aprovechar el desplazamiento para celebrar reuniones de alto nivel con la Comisión Europea.

El miércoles, 29, el presidente de Canarias se reunirá con sus homólogos de las otras ocho regiones ultraperiféricas de la UE (Guadalupe, Guayana Francesa, Martinica, Mayotte, Reunión, San Martín, Azores y Madeira) para aprobar una declaración conjunta.

El foro de la RUP contará con la participación del presidente de la Comisión Europea, Jean-Claude Juncker, y de la comisaria de Política Regional, Corina Cretu, así como de representantes del Consejo Económico y Social Europeo, el Comité de las Regiones y la Dirección de Política de Cohesión y Urbana.

El Gobierno de Canarias subraya que, para las islas, encuentros como este resultan "de vital importancia", ya que el archipiélago recibió 3.863 millones



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 euros de fondos europeos entre 2007 y 2013, que espera incrementar a 4.524 millones en el nuevo período presupuestario (2014-2020).

EL APURÓN:

EL CULTIVO DEL CAFÉ EN LA PALMA RENACE FRUTO DE LA NOSTALGIA Y LA PASIÓN

Eduardo Brito tiene sembrados ya 500 árboles en pequeños bancales escalonados en Los Tilos y en La Verada de la costa de San Andrés y Sauces. Con ello ha rescatado de olvido una semilla que ha bautizado como la 'típica palmera' que estaba a punto de desaparecer

DIGNA M.



Entre pequeños bancales de cafetales suele andar siempre que sus obligaciones se lo permiten Eduardo Brito Rodríguez. Un saucero de 50 años que quería ser bailarín de danza pero que por cosas del destino trabaja como conductor de ambulancias mientras que en su tiempo libre es agricultor y siembra café, rescatando del olvido una semilla que estaba a punto de desaparecer de la Isla y que se plantaba en las huertas cuando él era un niño. *La típica palmera*, como ha bautizado esta semilla. Precisamente la nostalgia por la huerta de su abuelo en la que había café le animó hace ya algunos años a meterse en faena y lo que empezó siendo un pequeño hobby se ha convertido en una auténtica pasión.



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 las semillas que ha podido encontrar en la Isla, Eduardo ya tiene sembrados unos 500 árboles (y tiene previsto sembrar 160 plantas más) en bancales escalonados en Los Tilos, zona de medianías de San Andrés y Sauces, a unos 400 metros de altura, y a una cota más baja, a unos 200 metros, en La Verada de la costa saucera. Allí tiene sus plantaciones de café que cuida con esmero y de las que ya saca su pequeña cosecha para autoconsumo. Con el estiércol de sus propios conejos abona los árboles y con el agua buena del norte las riega, y el resultado es un espléndido y curioso cafetal en medio de plataneras y de tierras llenas de maleza, en otro tiempo cultivadas.

El camino no ha sido fácil. El rescate de esta semilla que estaba en vías extinción le ha costado dosis de incompreensión, sacrificio y dinero, y no ha encontrado, hasta ahora, el respaldo de las instituciones para esta apuesta que él considera pionera porque ha logrado salvar una variedad de café "arábica" condenada a desaparecer, que podría considerarse propia de la isla por su adaptación, y que puede ser un recurso interesante para La Palma. "Es un cultivo muy agradecido pero como todo tienes que "pasarle" la mano. El café necesita frío en floración y que no le falte el agua cuando tiene el grano. Digamos que La Palma reúne condiciones para plantaciones porque la humedad le viene bien y la altura, mejor. Un café a 800 metros va a tener más cuerpo, más acidez que uno de 400, ya tan solo por la altura", dijo.

El recuerdo que le inspiró



El abuelo con el café cultivado en las manos.



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

Todo empezó, explicó Eduardo, intentando recordar sensaciones “de cuando mi abuelo nos pedía que cogiéramos el café, que eran unas bayas, el fruto, y había que coger las rojas pero no las verdes”. Era, en el fondo, una forma de entretener a los nietos para que “no fuéramos a la pista, por donde pasaban cuatro coches al día, a jugar”. “Yo tengo 50 años y hace unos ocho años me vinieron esos recuerdos, de cuando iba a esos huertos y casi que te obligaban a coger el café, llenabas un medio samurito y ese era el trabajo”. “Mis abuelos -señaló- tenían sembrado café como el 90% de los palmeros, durazneros, naranjeras, incluso en las orillas se plantaba un surquito de papas y todo eso ha desaparecido porque llegó la subvención. Ahora en los plátanos solo hay plátanos y eso nos ha ido despersonalizando”.

“Por eso -añadió- y como soy medio atrevido, me dije que alguna planta quedaría en algún barranco, en algún huerto, y justamente, en el barranco del Mensajero, por encima de la circunvalación, quedaban unos ejemplares residuales que estaban secándose, en estado ya de extinción. Me informé de quiénes eran los dueños. Les pedí permiso para coger unas semillas. Así empecé, luego descubrí otros ejemplares en Los Llanos, también en Tijarafe y por eso mi plantación está escalonada. No llegas allí y hay 500 plantas produciendo, ahora se han cosechado unas veinte, que son las más maduras, las más antiguas. Este año que viene se cosechará algo más, estamos en un 30-40%, y el próximo año estaremos en casi un 100% porque la plantación ha sido así”.

La gente más cercana que conoce a este agricultor es la que le ha hecho ver que está recuperando una planta autóctona porque “sufrir unas mutaciones de adaptación impresionantes. Si tú traes una planta arábica de Cuba, cuando hayan pasado 90 o 100 años, desciende de la original, pero los olores no son iguales, los sabores, los tonos afrutados tampoco lo son. Entonces podríamos hablar de una especie única, autóctona, que es lo que me dicen los que saben, porque el mundo del café es muy complejo. De hecho, en España si sacas el reducto que hay en Agaete y quien les habla no hay más café, ni tampoco en Europa, por lo menos que yo tenga conocimiento”.



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



Cultivo de café en bancales de Los Tilos.

Necesidades más que objetivos

Así las cosas, Eduardo prefiere de momento hablar más de necesidades que de objetivos de futuro porque “para eso tienes que estar en la pista y yo no estoy ni en el vestuario”, reconoce. “Me he traído dos máquinas de Colombia, una despulpadora y una trilladora, para preparar el grano, y luego ya quedaría la almendra para tostar”. Precisamente una de las cosas que necesita para su producción es una tostadora, porque “lo estoy tostando como lo hacían antes, con un caldero o con un sartén antiguo, y me da pena porque no es la forma adecuada de hacerlo, es un sacrilegio”. También necesita un medidor de humedad, que cuesta 500 euros.

“Esto es muy complejo, no es la panacea de nada”, dijo, y reconoce que Agaete puede ser una referencia a seguir, pues allí hay una familia que vive del café y que tiene tres o cuatro trabajadores. Aunque, enseguida se apresura a decir que allí hubo “mucho cariño” para sacar adelante el cultivo y “aquí yo estoy solo ante el peligro”. “Soy realista, si no tengo piedras no empiezo la pared. Esto ha sido un sueño que está ahí, no termina de cuajar pero me lo paso bien”.

Por lo que refiere al origen de la semilla que hay en La Palma se cree que vino de sudamérica pero no se sabe exactamente de qué país. El café que cosecha Eduardo tiene ahora muchos tonos herbales, lo que “significa que es un poco inmaduro, porque la planta de café cuando empieza a decir algo es cuando tiene cinco o seis pariciones, es decir, cosechas. Así que harán falta unos tres años más para hablar de mi café”. En cualquier caso, sí podemos



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

decir que a él, que es muy cafetero, y a sus familiares y amigos le gusta su sabor.

COAG:

COAG ENTREGA AL COMISARIO EUROPEO DE AGRICULTURA, PHIL HOGAN, EL INFORME DE IMPACTO DE LA MACRO-GRANJA DE SORIA



Aprovechando su presencia en Madrid para inaugurar la Conferencia Internacional sobre la PAC post 2020, el Secretario General de COAG, Miguel Blanco, le ha trasladado la preocupación de esta organización por el impacto que este salvaje proyecto tendría entre explotaciones familiares y medio ambiente del entorno.

- El Secretario General de COAG, Miguel Blanco, le ha trasladado su preocupación por un modelo de macro-granja industrial, importado de países como EEUU o China, que nada tiene que ver con la realidad del modelo agrario europeo, referente en sostenibilidad y seguridad alimentaria a nivel mundial.

- La Sociedad Limitada Valle de Odieta pretende poner en funcionamiento macro-granja industrial con 20.000 vacas, cuando la media de animales por explotación en la UE no supera los 150.



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, 27 de marzo de 2017. El Secretario General de COAG, Miguel Blanco, ha entregado este mañana al Comisario europeo de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, el informe de impacto del proyecto de macro-granja de Noviercas (Soria), aprovechando la presencia en Madrid del responsable comunitario para inaugurar la Conferencia internacional sobre la PAC post 2020.

Blanco, acompañado del responsable de Relaciones Internacionales de COAG, Rafael Hernández, le ha trasladado la preocupación de esta organización por un modelo de macro-granja industrial importado de países como EEUU o China que nada tiene que ver con la realidad del modelo agrario de la UE, referente en sostenibilidad y seguridad alimentaria a nivel mundial. Asimismo, le ha adelantado las cifras más relevantes que recoge dicho informe desde el punto de vista económico, social y sanitario y medioambiental: la producción anual de leche (180 millones litros) vendría sustituir a 432 explotaciones familiares de su entorno, destruiría 726 puestos de trabajo directos en el medio rural. Además, las 20.000 vacas producirían casi el doble de residuos orgánicos que toda la población de Castilla y León. En lo relativo a la sanidad animal, con tan sólo un único positivo de brucelosis, se tendría que proceder al sacrificio de todas las cabezas de ganado. Las indemnizaciones por sacrificio superarían los 16 millones de euros, cuatro veces más que el presupuesto anual para las campañas de saneamiento ganadero de toda Castilla y León.

Bajo el lema, "Noviercas: #EstaGranjaNOeslaLeche", COAG continúa desarrollando la campaña de sensibilización social e institucional para evitar la puesta en marcha de esta salvaje iniciativa. Tras las reuniones con los grupos parlamentarios de Unidos Podemos y PSOE, en próximos días se espera cerrar fecha para el encuentro con Ciudadanos y PP. Cuando finalice la ronda de contactos con los principales grupos en Congreso, esta campaña se trasladará a Bruselas para recabar apoyos en Parlamento y Comisión Europea.