

DOMINGO 09 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

"LA DEPURACIÓN DE AGUAS EN LA ISLA ES UNA ASIGNATURA PENDIENTE"

El consejero de Aguas afirma la puesta en marcha de las depuradoras del Valle de Güímar y Valle de Guerra, que van con retraso, así como la ampliación de la de Santa Cruz, son claves.



"La depuración de aguas en la Isla es una asignatura pendiente"

"La depuración en la Isla es una asignatura pendiente, a la cual se están dedicando todos los esfuerzos por parte del Cabildo de Tenerife y del Estado, así como por parte de los Fondos Feder. El Cabildo va a destinar a esta materia 36 millones de euros a través del Marco Estratégico de Desarrollo Insular (MEDI) de 2017 a 2021", según manifestó a EL DÍA el consejero de Aguas del Cabildo de Tenerife, Manuel Martínez.



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 consejero socialista también avanzó que para este año también "tenemos previsto dos millones de euros para la depuradora del Valle de Güímar, y para el año que viene son 8 millones de euros de ejecución, y el restante para 2019, con lo que estamos hablando de unos 15 millones que costará. Además, estamos sacando el proyecto de depuración de la Isla Baja, donde se construirá otra depuradora, que son las dos grandes obras que hará el Cabildo con fondos propios".

Añadió que también se harán distintas actuaciones con los ayuntamientos de la Isla y el Plan de Cooperación del Cabildo destinará 48 millones de euros a obras de saneamiento en los municipios.

Martínez también expuso que el Consejo Insular de Aguas ha elaborado "31 diagnósticos y propuestas de saneamiento para que en función de todas esas depuradoras comarcales se vaya ejecutando la red para que llegue agua a esas depuradoras y no suceda lo que ocurrió en los años ochenta, donde no iban acompañadas de las infraestructuras que tenían que hacer todos los ayuntamientos. Felicito al equipo humano del Consejo que ha confeccionado este proyecto en cuatro meses, realizando una radiografía de toda la infraestructura en materia de saneamiento de los 31 municipios".

Martínez Álvarez destacó que "llevamos retraso con la depuradora de Santa Cruz, y en cuanto a la depuración que está pendiente y la sentencia que hay sobre los puntos que hay de aglomeración urbana, en Güímar y Valle de Guerra. Ésta última está a punto de ser entregada por parte del Gobierno canario. Con la sentencia de la UE de depuración, de incumplimiento del



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

artículo 3 y 4, están pendientes de que pongan la multa y, después, diariamente, establecerán una cuantía hasta que se cumpla la directiva marco".

LA PROVINCIA:

LA INDUSTRIA LÁCTEA CANARIA, EJEMPLO DE SUSTITUCIÓN DEL ACEITE DE PALMA

El catedrático Serra Majem recomienda a las empresas alimentarias imitar a este sector isleño, que hace 30 años logró desterrar la discutida grasa vegetal
Alejandro Zabaleta

SAN MATEO MARCA LA TENDENCIA

Los agricultores hacen aperitivos con batata, vino tinto de color azul y licores de berros para subsistir

M. Pino Pérez





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

Feria de productos de la tierra en San Mateo
Quesos, pan, vino y aperitivos de
batata. JUAN CARLOS CASTRO

Vivir del campo no es sencillo, pero los
productores de las Islas demostraron
ayer en San Mateo que han sabido
adaptarse a los tiempos poniendo en
marcha todo tipo de ideas para



subsistir. En la Feria de Canarias de Productos de la Tierra, que se celebra
este fin de semana en el mercado agrícola de este municipio, en la que se
dan cita unos sesenta productores de café, quesos, aceites, aceitunas, vinos,
cervezas, mermeladas, legumbres ecológicas, productos de panadería
artesanal, gofio y miel, los innovadores marcaron la tendencia. Es el caso de
los aperitivos de batata, de Lanzarote, los licores de berros, poleo o hierba
luisa de Firgas ,el queso con orégano o cerveza de Agüimes, y un vino tinto
de color azul intenso, de Tenerife.

"Es una forma de valorar el producto y una alternativa para salir adelante
porque cada día es más difícil" explicó David Hernández Machín ante el
puesto en el que vendía batatas fritas. Según dijo, la idea se le ocurrió a su
padre para dar salida a toda la producción de boniato que cosechan en
Lanzarote. Desde entonces, destacó que han pasado ya cuatro años a lo largo
de los que han logrado implantar estos 'snacks', que se comercializan en
bolsas pequeñas y familiares en todas las Islas.

Preparar licor con berros, y ahora también con poleo y hierba luisa fue
también la opción que eligió Marco Angulo, a sabiendas de que todo esta
materia prima la tenía en su pueblo de Firgas. De esta forma, también ha
pasado a envasar, en este caso en botellas, lo que ofrece el campo, con lo



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 como apuntaba "los berros y las batatas no se plantan sólo para echarlas a los potajes". A su lado, Beatriz Ravelo, asentía, y ofrecía a degustar todo un abanico de colores y sabores de mermeladas.

Tampoco pasó desapercibido el vino tinto de color azul de la bodega Balcón de La Laguna, de Tenerife. Manuel Capote, enólogo, y uno de los propietarios, señaló que con esta variedad pretende enganchar al consumidor joven, que no suele beber vino tinto y " con este tono le puede parecer más divertido probarlo" . Pero el caldo no sabe a tinto, y como aseguró, en degustaciones que han hecho, con los ojos cubiertos, todos han coincidido en que estaban ante un blanco. Añadió que, en realidad, todo surgió para dar salida al excedente de uva negra, y es con la cáscara como se logra el intenso tono azul.

Para Jernónimo Marrero, productor vitivinícola de San Mateo, su reto es vender todo en la bodega La Montaña y en El Bochinche, aunque también sus vinos han llegado a Tenerife o Fuerteventura.

Sin duda, los quesos, frescos, y más o menos curados, volvieron a ser los reyes de la muestra. Resultaba imposible pasar sin llevarse a la boca una de las pequeñas porciones. Como oro en paño, reservaba César Augusto Rodríguez, que trabaja en quesos El Parral de Ingenio, los elaborados con orégano. El ávido empleado puso de relieve que todo se elabora con la leche del ganado vacuno y caprino que tienen en Lomo Hospital.

Hasta el paladar de Escocia y Méjico conquistaron los quesos llegados a San Mateo. Los hijos pequeños de Joseph Hughes, escocés, y su mujer Ana, mejicana, que están de vacaciones en Gran Canaria no veían el momento de que sus padres sacaran de la bolsa el tierno que habían comprado para



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

comer. Confiaba la progenitora, a las once de la mañana, en que la miel y los aguacates se los pudiera llevar a casa. Encantados de todo lo que han podido ver en la Isla, aún les quedaba Agaete, contaron que acudieron a la feria porque se lo recomendaron unos amigos.

Con la idea de aprovechar el día se acercaron a la feria Dolores Alemán y Juan Velázquez, vecinos de la capital grancanaria, que nada más llegar se sintieron seducidos por la bollería y los panes .

Triunfaron también los panes de Hirán Gómez Flores, de Tenerife. De trigo, de millo, de cerveza, chocolate, cereza, chorizo o con chicharrones, conformaban un bodegón de lo más nutritivo. "Traje seiscientos, aún me quedan por sacar de las cajas, pero en otras ferias los he vendido todos" subrayó, al tiempo que anunciaba que la próxima cita será Guía.

Junto a estas tendencias, estaban el gofio de Telde, aceite de Agüimes, mojo de Santa Brígida, bizcochos de Moya, queso de Tejeda, y turrón de Teror. La plaza del mercado también se animó con la música de Jóvenes Cantadores, donde apenas duró el escaldón de gofio con chicharrones.

Destacó el alcalde San Mateo, Antonio Ortega, en el acto de inauguración de esta muestra que cumple su sexta edición, que "Canarias tiene productos de calidad y lo mejor que se puede hacer, dadas las dificultades que atraviesa el sector primario, es ayudarles a que den a conocer toda esta variedad". También estaban el consejero de Agricultura del Cabildo, Miguel Hidalgo, el vicepresidente del Gobierno canario, Pablo Rodríguez y el consejero de Economía, Pedro Ortega, cónsules, y alcaldes de Gran Canaria y de otras Islas.



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 ARQUITECTOS DEL AGUA

La Heredad de Arucas y Firgas fue durante siglos un inagotable manantial de recursos económicos. Con su red de acequias y depósitos se sufragaron decenas de obras públicas

Juanjo Jiménez

CONVENIO PARA POTENCIAR LOS PRODUCTOS LOCALES

La reactivación del sector primario de Lanzarote es el objetivo prioritario de un convenio que firmaron el pasado viernes el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, y el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés. Destacaron la importancia de desarrollar medidas que permitan mejoras en la comercialización y puesta en valor de los productos del sector primario insular a través de la colaboración con la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR). LA PROVINCIA

DIARIO DE AVISOS:

LOS QUESOS GOMEROS PROTAGONIZAN LA VII FERIA DEL QUESO EN PINOLERE

Los quesos y el almogrote de La Gomera han protagonizado la VII Feria del Queso de Canarias Pinolere 2017, que se celebra en el municipio tinerfeño 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

La Orotava y donde también se han mostrado los valores naturales, gastronómicos y culturales de la isla.



Desde primera hora de la mañana, centenares de visitantes se acercaron hasta el stand de La Gomera para conocer de primera mano la oferta de las queserías de la isla y degustar los productos típicos que hasta allí se desplazaron para la ocasión.

De forma diferenciada, la gastronomía gomera tuvo un importante espacio en la feria, en la que se reconoció el trabajo de los quesos y queserías artesanales de La Gomera bajo el sonido de las chácaras y los tambores de la agrupación folclórica 'Cumbres Gomeras'.

Durante el reconocimiento, el consejero de Industria, Comercio y Consumo del Cabildo, Emiliano Coello, expuso la variedad y calidad de la producción quesera, a la que se refirió como una "excelente representación de la gastronomía de la isla".

Coello también hizo mención a la apuesta del Cabildo por el impulso del sector agroalimentario y recordó que los quesos de La Gomera muestran las singularidades de la tierra. "Espero que todos los que visiten Pinolere prueben



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

y consuman nuestros productos”, destacó, antes de agradecer a las autoridades locales la invitación a la feria.

Pinolere 2017 está sirviendo para la promoción de la isla en el mercado regional y propiciar que los visitantes de la feria conozcan la oferta turística gomera. En este sentido, la consejera de Turismo, María Isabel Méndez, adelantó que junto a la gastronomía, el stand insular ofrece al visitante una guía de servicios sobre alojamientos, restaurantes, senderos y la cocina típica de la isla; así mismo, afirmó que a las puertas de la Semana Santa una escapada a La Gomera es la mejor opción para disfrutar de las vacaciones.

Junto a las autoridades insulares, también estuvo presente la concejal de Comercio y Consumo del Ayuntamiento de Valle Gran Rey, Elena Padilla, quien puso en valor la calidad de los productos gastronómicos e insistió en el impulso al comercio local que hace posible este tipo de eventos.

El homenaje y la degustación de los quesos no ha sido la única actividad dedicada a La Gomera, pues el producto estrella de la cita también sirvió para una demostración de cocina en directo a cargo del Cabildo gomero. Del mismo modo, los vinos insulares y la miel de palma tuvieron su espacio durante la feria, permitiendo a los visitantes conocer de primera mano las bondades de estos productos.

LA OPINIÓN DE TENERIFE

LA QUESERÍA MAJUCA LOGRA EL PREMIO AL MEJOR QUESO DE LA ISLA

Su queso fresco de leche cruda de cabra consigue el reconocimiento del jurado en Pinolere

Goretti Alonso



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 Quesería Majuca logra el premio al mejor queso de la Isla

Uno de los puestos de quesos este domingo en la Feria de Pinolere, en La Orotava. José Luis González



El queso de leche cruda fresco de cabra de la Quesería Majuca, ubicada en el municipio de Arico, ha sido galardonado con el premio al Mejor Queso del Concurso Insular de Pinolere 2017. Las

medallas de oro han recaído en la Quesería Chimiche, en Granadilla de Abona, por diferentes elaboraciones: queso de leche cruda semicurado de cabra untado al gofio, queso de leche cruda semicurado de cabra untado al pimentón y queso de leche cruda, curado de cabra untado al gofio.

Para recorrer este domingo el parque etnográfico Pinolere, en el municipio de La Orotava, solo hacía falta cargar con un palillo con el que poder echarse a la boca un bocado. Los mejores productos gastronómicos del Archipiélago se dieron cita en la VII Feria del Queso de Canarias Pinolere 2017, un encuentro en el la venta se mezcló con las catas y degustaciones que no dejaron indiferente nadie. Disfrutar del domingo en familia fue un plan por el que muchos se decantaron –al menos los que no fueron a la playa–, aprovechando el buen tiempo que hizo en la mayor parte de la Isla.

Quesadillas, miel, mermelada, pan, vino, cerveza, dulces... Aunque el queso era el auténtico protagonista, cualquier excusa era buena para lograr que el paladar disfrutara. El sábado se vendió, pero ayer fue el auténtico día grande. Desde primera hora de la mañana el parque se llenó de familias deseosas 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

probar todos los manjares. Rosi Hernández, supervisora de ventas de la Quesería de Benijos, cortaba su producto sin parar. "A la gente le gusta, al menos eso nos dicen al probarlo", confirmó. Para este establecimiento este encuentro regional sirve, como para el resto, de "escaparate". "Aquí la gente prueba el producto, algo que en el supermercado no puede hacer; nos conocen y así cuando lo ven en la tienda ya saben que se lo pueden llevar porque es de su agrado", confirmó.

Directos desde La Gomera, el Cabildo ofreció una representación de todo el producto local. Miel de palma, gofio, mojo, almogrote... La experiencia "merece la pena, sobre todo para el que lo prueba", bromeó Laura Afonso, una de las asistentes al encuentro.

Edelmira Alonso trajo ayer hasta Pinolere una representación de los quesos de Garafía, en La Palma, algo similar a lo que hace desde hace ya años Quesos Bolaños, que llevan más de 80 años madurando queso en Salto del Negro, en Gran Canaria. Todas las Islas estuvieron representadas. "Hay que estar. Es una cita obligada", confirmó Rayco Déniz, de Quesos Bolaños. "Al final nos damos a conocer y quienes lo deseen pueden ir al supermercado a encontrarnos", expuso Alonso.

Mientras el queso acaparaba la mayor parte de los piropos, hubo quien aprovechó para detenerse en expositores como el de Los sabores de Nena. "Tenemos todo tipo de conservas, todas artesanales", esgrimió Nena González. Con la crisis, ante la falta de trabajo, decidieron probar suerte comercializando un producto que durante años hicieron como afición. Con la mejor de la situación económica, e incluso después de conseguir un trabajo de nuevo, no ha abandonado la fabricación de su producto. "La gente prueba



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

y ya tenemos muchos clientes habituales que hay que cuidar", aclaró para demostrar que es necesario formar parte de esta encuentro de queserías a nivel regional.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EXPERTO ESPERA QUE LA PREOCUPACIÓN POR EL ACEITE DE PALMA "NO PASE DE MODA"



El nutricionista, farmacéutico y profesor universitario Antonio Murillo espera que la preocupación despertada en los últimos meses por el consumo de aceite de palma "enmascarado en los productos" no sea "una moda pasajera", aunque "lo que realmente hace falta es que el consumidor se informe adecuadamente".

Murillo es profesor del área de Nutrición Deportiva en la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) y de Nutrición y Bromatología (estudio 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

los alimentos, su composición y su relación con la sanidad) en la Universidad de Almería.

En una entrevista con Efe, ha subrayado que los nutricionistas, en general, llevaban tiempo "denunciando" la presencia de aceite de palma "en proporciones muy altas en muchos alimentos y de forma enmascarada".

Sin embargo, ha sido en los últimos meses cuando este aceite "ha empezado a salir en las noticias", tanto por su presencia en alimentos infantiles, revelada a través de redes sociales, como por los efectos que tiene su cultivo para la deforestación en países de África y Asia, "algo que han denunciado los ecologistas".

La situación ha hecho que grandes cadenas de supermercados plantearan esta semana a sus proveedores que sustituyan, al procesar sus productos, el aceite de palma por otros, como girasol u oliva.

El aceite de palma, explica, está ahora mismo "prácticamente en todos los alimentos procesados que consumimos, directamente o al elaborar sus ingredientes".

Así, se encuentra ese aceite, por ejemplo, en "la bollería industrial, las galletas, las pizzas, los aperitivos, los congelados para freír, los helados, las salsas, los panes de larga duración, las pastillas de caldo, las sopas deshidratadas o los chocolates", con lo que "casi es más difícil pensar en dónde no hay".

Pero en casi todos los casos, "menos en las pastillas de caldo", en el mercado hay productos hechos sin aceite de palma, "pero más caros" y "lo primero



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 hay que asumir es que si no queremos aceite de palma, hay que pagar más por los productos".

Algo que, en su opinión, frenará las pretensiones iniciales de las cadenas de supermercados, que "saben que si se usa el aceite de palma, es por su precio" y porque es "muy fácil de emplear en el procesamiento de alimentos".

Desconoce con exactitud el precio al que las industrias compran el aceite de palma, que es un producto que no se vende de forma individual, pero, según sus datos, "la proporción puede ser de cuatro euros por un litro de aceite de oliva y cuarenta céntimos por uno de palma".

"Además, este producto aporta otras cosas por su bajo punto de fusión, a 37 grados, que hace, por ejemplo, que lo percibamos muy bien cuando lo consumimos" y, según un estudio de la Unión Europea, la media de consumo es de 60 litros al año por persona.

El aceite de palma, detalla, "no es malo en sí mismo" y "tampoco está del todo demostrado que sea cancerígeno", asegura Murillo, por lo que "no hay que crear alarma", sino "comer sano, buscar una dieta equilibrada, que la preocupación por lo que compramos no pase de moda e integrar esos productos, muy de vez en cuando, en una forma de comer saludable".

Ha añadido que el aceite de palma, en un 42 por ciento, es un ácido graso similar al de las grasas animales, con lo que "si para una nutrición adecuada y evitar problemas cardiovasculares se recomienda no consumir esas grasas, tampoco hay que tomar aceite de palma en grandes proporciones".



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 eso, recuerda que "comer un bollo industrial un día no tiene efectos", lo mismo que "quien come un trozo de tocino una vez", pero "el consumo de esos productos no puede ser rutinario".

Lo ideal sería que "todos los consumidores supieran leer correctamente las etiquetas" porque "se pueden buscar hasta galletas sin aceite de palma y sin una grandísima diferencia de precio, por lo menos ahora", asegura.

EL APURÓN:

LOS CIENTÍFICOS LE RECUERDAN A CASTRO QUE EL SALTAMONTES DE EL REMO ES UNA ESPECIE ENDÉMICA DE LA PALMA

Afirman que se han desarrollado hasta cinco proyectos de investigación para garantizar la supervivencia y recuperación de sus poblaciones, y que los pastores consultados por el diputado "ciertamente nunca lo han visto ni probablemente lo verán, porque es de actividad sobre todo nocturna".



Una pareja de saltamontes en cópula. GIET.

El Grupo de Investigaciones Entomológicas de Tenerife asegura en un comunicado en respuesta al diputado palmero Antonio Castro que mostraba



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

su preocupación por la suelta de saltamontes, que el saltamontes de El Remo (*Acrostira euphorbiae*), oficialmente “Cigarrón palo palmero”, es una especie endémica de La Palma, con una distribución muy limitada en el suroeste de la isla, siendo el paisaje protegido de Tamasca donde se encuentra la mayor parte de sus poblaciones. Dicha especie está considerada como “en peligro crítico” por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza, y “en peligro de extinción” en los catálogos Español y Canario de especies amenazadas, “por cierto este último aprobado por el Parlamento de Canarias con votos a favor del partido al que pertenece Castro Cordobez”, indican. También está incluida en el Libro Rojo de Invertebrados Amenazados de España, editado en 2011 por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

A pesar de su distribución ampliamente coincidente con espacios naturales protegidos, esta especie se enfrenta a graves amenazas para su supervivencia, como los incendios, la presión ganadera, la tala ilegal de su principal planta nutricia, y la presión urbanística para construir campos de golf, hoteles y carreteras. Dado el reconocimiento de su delicada situación por distintos organismos científicos, conservacionistas y políticos competentes, se han desarrollado hasta cinco proyectos de investigación financiados para garantizar la supervivencia y recuperación de sus poblaciones: uno por el Gobierno de Canarias (2001), dos por el Cabildo de La Palma (2002 y 2003), uno por la Bin Zayed Foundation (<http://www.speciesconservation.org/>) (2015-17), y uno por la Fundación CajaCanarias (2016). Estos dos últimos, explican, se llevaron a cabo en el Espacio Natural Protegido de Tamasca, y no en el de El Remo (donde fue descubierto por primera vez) cuyo actual grado de deterioro es aún mayor y donde *Acrostira euphorbiae* se encuentra en clara regresión. Ambos estudios, dicen, han recibido el apoyo tanto del Gobierno de Canarias como del Cabildo de La Palma y de la Real Sociedad Cosmológica de esta isla, siempre con los correspondientes permisos oficiales para manipular esta especie amenazada y para operar en espacio natural protegido.



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

Durante el estudio se mantuvo en cautividad una serie de ejemplares con el fin de estudiar sus requerimientos alimenticios, y fueron luego devueltos a su hábitat natural, junto con las puestas de huevos que habían realizado en cautividad. Dicha suelta era preceptiva por tratarse de una especie en peligro, y “no tenía fines espurios como insinuó Castro en el Parlamento”. El proyecto fue en gran parte diseñado por el investigador del IPNA-CSIC, Heriberto López, cuya tesis doctoral trató sobre la biología de *Acrostira euphorbiae* y otros saltamontes de esta familia; el estudio lo efectuó David Hernández Teixidor, con amplia experiencia en el tema tras su tesis doctoral sobre otra especie similar endémica de La Gomera; y fue supervisado por el catedrático de la Universidad de La Laguna Pedro Oromí, director de las tesis doctorales de ambos investigadores. En el trabajo de campo también colaboraron los biólogos palmeros Rafael García Becerra (Profesor de Instituto y descubridor de la especie en 1991) y Javier García Pérez. Todos ellos son, además, miembros del Grupo de Investigaciones Entomológicas de Tenerife (GIET), y aparte de las tesis y los proyectos mencionados, son autores de 9 publicaciones científicas sobre este insecto palmero, tres de ellas publicadas en revistas internacionales de reconocido prestigio.

El Grupo de Investigaciones Entomológicas de Tenerife es una asociación formalmente registrada, cuyo principal objetivo es desarrollar y promover la investigación científica sobre los invertebrados de Canarias. Está conformado por 16 biólogos dedicados a la entomología, profesionales de la investigación, la enseñanza y la gestión ambiental, con una dilatada experiencia en el estudio y conservación de invertebrados insulares. Hay profesores de universidad y de instituto, investigadores del CSIC, conservadores de museo, gestores de la Administración y profesionales liberales. Entre todos ellos han publicado más de 300 artículos científicos y de divulgación, y han realizado innumerables informes técnicos y evaluaciones para organismos oficiales con vistas a la gestión y conservación de las especies amenazadas y sus hábitats.

A pesar de las dudas al respecto de Castro Cordobez, señalan, “somos un conjunto de profesionales solventes y sobradamente conocidos y valorados en ámbitos científicos y de la Administración”. La conminación del



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

parlamentario a que se busque quien pueda realizar mejor y más seriamente un estudio sobre el “cigarrón palo palmero” es, aseguran, infundada y llega tarde: “tanto el Gobierno de Canarias como el Cabildo de La Palma ya lo hicieron hace tiempo. En lugar de leer detenidamente cierto artículo periodístico cuyo contenido explicaba bien los objetivos del estudio, Castro se aferró al equívoco titular del mismo para luego hacer insinuaciones que rayaban la difamación”. El “cigarrón palo palmero” es un endemismo local, añaden, y “así lo confirman la Ciencia y el Banco de Datos de Biodiversidad del Gobierno de Canarias. Estudios genéticos demuestran que ha estado en Tamánca desde mucho antes del poblamiento humano de la Isla. Los pastores consultados por Castro ciertamente nunca lo han visto ni probablemente lo verán, porque es de actividad sobre todo nocturna, no salta ni vuela y se mimetiza en el espesor de las tabaibas. La suposición de que pueda haber sido introducido en La Palma es errónea y hasta ridícula, y más aún que haya sido hecho con aviesas intenciones antidesarrollistas”.