



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

VIERNES 21 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

EL MUNICIPIO SE ARRIESGA A DEVOLVER 600.000 EUROS POR EL EMBALSE

El ayuntamiento, titular del mismo, incumple el convenio por el que el Cabildo aportó esa cifra para adquirir la balsa de Archifira al no tener el mínimo de agua para caso de incendio.



El municipio se arriesga a devolver 600.000 euros por el embalse

El municipio se promociona como un destino para vivir experiencias como el senderismo o las carreras de montaña, el surf, el parapente o la tradición de las cruces y fuegos de mayo.

El 28 de mayo de 1999 fue cuando Adán Martín y Pedro Hernández, entonces presidente del Cabildo y alcalde de Fasnia, respectivamente, firmaron un convenio por el que la Corporación insular otorgó 600.000 euros (100 millones de pesetas) a la municipal para la adquisición y ejecución de las obras de reparación del embalse de Chifira o balsa de Archifira. En la tercera estipulación del documento se indica, en su cláusula 5ª, que entre las



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

obligaciones del consistorio está "mantener una cantidad mínima de agua de 30.000 metros cúbicos, sobre todo en las épocas de mayor peligrosidad o riesgo de incendios forestales", para su uso por los servicios de extinción.

Pedro Hernández, hoy concejal de CC en la oposición, asegura que este extremo "se viene incumpliendo desde hace meses", al igual que del epígrafe tercero de la estipulación 5ª del mismo convenio de colaboración, que obliga al Ayuntamiento de Fasnia a "garantizar la prestación de los servicios propios del embalse a los agricultores comprendidos en el ámbito de influencia de este".

La consecuencia, advierte el edil, es muy grave para el municipio ya que la estipulación cuarta del convenio de colaboración deja claro que "el incumplimiento de las obligaciones asumidas por el Ayuntamiento de Fasnia dará lugar al reintegro de la subvención concedida".

"Hace 10 meses que no tenemos agua para el riego, afectando a 838 contadores que tiene la red de la balsa de Archifira, pero desde Fasnia salen cada hora mil pipas de agua hacia el sur de la Isla a través de los canales del Estado, Intermedio y del Sur", señala el concejal nacionalista. "Agua hay aquí, pero no para los de aquí".

Pedro Hernández Tejera advierte de que "tengo la responsabilidad, como concejal, de dar a conocer esta situación y exigir una solución urgente y a corto plazo; en caso contrario, tendré que trasladar el tema a otro ámbito".

El edil recuerda al gobierno municipal que "este es el momento de negociar las 30 0 40 pipas de agua a la hora que necesitan fijamente los agricultores



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

locales", apuntando que la balsa se nutre de la galería Aguas de Fasnia, que produce 300 pipas de agua por hora. "Sin industria ni turismo y con un sector agrícola muy afectado y mermado por la falta de agua, el valor del municipio decrece. La compensación no está en entretenimiento y fiestas", indicó.

El exalcalde reclama al Cabildo de Tenerife una mayor vigilancia y control del cumplimiento del convenio que negoció el propio Pedro Hernández con el entonces consejero insular de Agricultura, Ricardo Melchior.

LA PROVINCIA:

LA 'FIESTA DE LOS SABORES' OFRECE 600 KILOS DE CARNE Y PESCADO Y 400 BOTELLAS DE VINO

La muestra, que arranca hoy hasta el domingo, dispone de un gran espacio para la degustación

J. M. N.

La 'fiesta de los sabores' ofrece 600 kilos de carne y pescado y 400 botellas de vino

La feria *Gran Canaria Me Gusta* arranca hoy viernes en Infecar con la mayor exposición de los productos agrícolas y ganaderos de la Isla, además de demostraciones gastronómicas de los mejores cocineros y catas de quesos, vinos, aceites, mieles, cafés y cervezas





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

artesanales, todo con el objetivo de promocionar el consumo de las riquezas de la tierra.

El Cabildo de Gran Canaria anunció ayer que ya tiene "todo preparado para que cientos de personas degusten más de 600 kilos de carnes, pescados y productos de la tierra, además de 400 botellas de vino". La "gran fiesta de los sabores" se prolonga hasta el domingo y se esperan miles de visitantes, que además podrán disfrutar de talleres, conferencias y actuaciones musicales de los grupos Última Parada, Los Gofiones y Sancocho.

La exhibición gastronómica se desarrollará en el denominado *Paseo de los Sabores*, que está organizado en forma poligonal y con múltiples entradas para permitir que los visitantes degusten hasta una quincena de productos grancanarios. Entre ellos destacan los platos realizados por estudiantes de tres institutos de enseñanzas de hostelería con la carne y el pescado.

"Para hacer estas recetas, contarán con 70 kilos de lubina y 25 de langostinos, además de 50 kilos de carne de vacuno, otros 50 de cochino (negro y convencional) y 40 kilos de pollo (ecológico y convencional), con los que crearán casi una decena de deliciosas propuestas que convivirán con la miel, el gofio y el aceite, entre otros productos", precisa la organización.

Degustaciones

Además de reservar los mejores productos, la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, que dirige Miguel Hidalgo, aportará "un amplio surtido de menaje de cocina con el que los estudiantes tendrán una oportunidad única de gestión a gran escala, con miles de platos y hasta 30.000 palillos previstos para las degustaciones, una compleja logística que hará posible que los visitantes puedan degustar productos naturales, tanto frescos como cocinados en ese mismo instante".



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

Otra de las novedades de esta edición son los fogones en vivo, con los jefes de cocina de los mejores hoteles de Gran Canaria. Cada hora ofrecerán una exquisita receta elaborada con productos típicos, desde el aguacate y el gofio hasta el chorizo de Teror. Más de 600 cocineros y reposteros han elegido *Gran Canaria Me Gusta* para presentar oficialmente su nueva organización.

Los asistentes a la feria también podrán visitar los puestos de pesca, plátanos, tomates y vino, además de participar en el aula de catas donde profesionales de la enología de Gran Canaria impartirán, previa inscripción, charlas para formar en las nociones básicas que permiten disfrutar de los caldos de la Isla en sus variantes tinto, blanco y semiseco.

También se realizarán mini catas, abiertas a la participación del público sin necesidad de inscripción previa, de unos 20 minutos de duración, y en las que la ciudadanía podrá aprender las diferencias entre los distintos tipos de vino elaborados en la Isla. Los talleres de gofio permitirán que grandes y pequeños cocinar platos canarios.

FEAGA SE APROXIMA A UN GRAN CAMBIO

Marcial Morales anuncia un nuevo recinto ferial para 2018

Antonio Cabrera



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

CANARIAS 7:

INFECAR, EL MEJOR ESCAPARATE DE LA ALIMENTACIÓN HECHA EN LA ISLA

El recinto ferial de Infecar se convertirá desde este viernes y hasta este domingo en el mejor escaparate de la alimentación insular. La gastronomía, los manjares agrícolas, ganaderos, pesqueros y agroindustriales y un sinfín de ofertas harán salivar de placer a los visitantes de Gran Canaria Me Gusta.



Los más de 600 kilos de carnes, pescados y otros productos de la tierra, además de 400 botellas de vino, que el Cabildo ha preparado solo para las degustaciones previstas en el programa apenas son la punta del iceberg de lo que se cocinará estos próximos tres días en Infecar.

En su cuarta edición, segunda consecutiva por primera vez, la feria Gran Canaria Me Gusta se consolida como el mejor escaparate de la alimentación generada en la Isla, exhibiendo sus mejores productos agrícolas, ganaderos, pesqueros y agroalimentarios entre catas, demostraciones, talleres, charlas, ponencias, presentaciones y exhibiciones de cocina en vivo y en directo. La oferta hará salivar a los más de 8.000 visitantes que se esperan en un certamen con mucho sabor.

La feria ocupa todos los pabellones disponibles, y más, sumará más de 100 expositores y además de una zona gastronómica con 10 casetas, música y una ludoteca infantil para entretener a los más pequeños, hará las delicias 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 amantes de la gastronomía y los manjares grancanarios al módico precio de 2,5 euros al día. Menores, jubilados, personas con discapacidad y desempleados entrarán gratuitamente en el recinto.

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, hará la inauguración oficial a las 11.30 horas.

FEAGA ACARICIA EL TÍTULO DE FERIA DE INTERÉS REGIONAL

Cuando cumple su trigésima primera edición, Feaga opta a la catalogación de feria de interés regional que por unanimidad aprobó ayer el Parlamento de Canarias. La feria del sector primario arranca esta tarde con importantes novedades, entre otras la nueva carpa para las casas comerciales y el analizador del mosto y el vino.



Feaga cumple 31 años y lo hace ampliando su proyección de insular a regional con la propuesta de catalogación como feria de interés para todo el archipiélago que el Parlamento de Canarias aprobó ayer por unanimidad a propuesta del grupo nacionalista. Dos estrenos, el de la nueva carpa para las casas comerciales y el analizador del mosto y el vino, marcan una nueva edición que esta tarde inauguran Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, el presidente Marcial Morales 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

el responsable insular del sector primario, Juan Estárico.

En la granja experimental de Pozo Negro, las empresas y casas comerciales cuentan este año con una nueva carpa de 2.100 metros cuadrados que la primera institución majorera ha alquilado gracias a la colaboración de Cajamar. «Es una de las viejas reivindicaciones de las empresas a la que vamos a dar respuesta, al tiempo que la maquinaria, que siempre se exponía al aire libre, pasa a estar también para la carpa hasta ahora usada por las casas comerciales», detalla el consejero Juan Estárico.

La otra gran novedad de la feria agrícola, ganadera y pesquera es la presentación este sábado, a las 13.15 horas, del equipo analizador de vinos y mostos que el Cabildo ha adquirido con el fin de apoyar el pujante sector vitinícola de la isla, «queremos hacer lo mismo que con el sector del aceite que empezamos a potenciar hace años con la venta de olivos y la compra de una almazara», matiza el consejero majorero. El nuevo equipo evita a los viticultores majoreros el traslado de sus caldos fuera de la isla para su análisis.

Más financiación. El pleno del Parlamento de canaria dio el espaldarazo ayer a la feria al aprobar por unanimidad una propuesta del grupo nacionalista canario defendida por Mario Cabrera para que acceda a la consideración de feria de interés regional, «y por lo tanto pueda beneficiarse de una mayor participación y financiación por parte de la Comunidad autónoma de Canarias», resumió el diputado.

Durante la edición de 2016 la Comisión de Agricultura del Parlamento ya tuvo oportunidad de conocer Feaga, «y valorar que además del aspecto expositivo es un enorme foro de debate, información y aportaciones sobre el sector primario, y más concretamente ganadería caprina».



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 DESTINA 300.000 EUROS PARA PREPARAR A PARADOS EN AGRICULTURA ECOLÓGICA

Carlos Alonso se traslada a La Guancha para conocer el programa que se ejecuta con Cáritas

Visita del presidente a La Guancha La Opinión



El Cabildo de Tenerife va a formar a veinte personas en situación de vulnerabilidad social en agricultura ecológica, a través de un programa que se ejecutará con la colaboración de Cáritas Diocesana de Tenerife. Los participantes realizarán estas acciones formativas, durante ocho meses, en los municipios de La Guancha y Granadilla de Abona. Este proyecto de empleo, que cuenta con un presupuesto de 300.000 euros, forma parte de un programa más amplio que, bajo el nombre de 'Tenerife en verde', persigue el fomento de la empleabilidad en el sector primario.

En este sentido, el presidente de la Corporación, Carlos Alonso, se trasladó recientemente al municipio de La Guancha para conocer en una finca de titularidad insular los pormenores de esta iniciativa, que pretende facilitar el acceso a una formación práctica e integral en agricultura ecológica a personas con baja cualificación profesional y en situación de vulnerabilidad social, así como favorecer el trabajo en red, el asociacionismo y la colaboración entre agricultores. Estuvo acompañado por los consejero de Empleo y Agricultura, Leopoldo Benjumea y Jesús Morales, respectivamente, así como por responsables de Cáritas Diocesana de Tenerife.



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, el consejero de Empleo, Leopoldo Benjumea, destacó que esta actuación es el comienzo de una nueva etapa, que es el programa 'Tenerife en verde', que trata de buscar la autosuficiencia y el autoabastecimiento de la Isla; de lograr que podamos depender poco del exterior". "Pretendemos, también, recuperar ciertas profesiones que se han perdido –añadió– y así podremos recuperar el territorio. Damos un amplio abanico de posibilidades a las personas que se formen con este proyecto, que es innovador y que genera empleo en Tenerife".

Además, se gestionará la inscripción de las fincas en las que se realiza la formación en el registro de operadores de productos ecológicos de Canarias, con el objetivo de obtener el sello ecológico que concede el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

La primera fase del proyecto se centrará en una formación donde el alumnado aprenderá sobre el acondicionamiento del terreno, montaje de riegos, diferentes tipos de siembras, mantenimiento y rotación de cultivos, sanidad vegetal, recolección y post-cosecha. En esta fase, el alumnado también podrá acceder a otro tipo de formación complementaria en el campo de la agricultura, como el carnet de manipulador de alimentos, de productos fitosanitarios, planificación de cultivos o enemigos naturales.

También tendrán la posibilidad de realizar prácticas no laborales, que se realizarán en pymes o con autónomos del sector con la finalidad de que vean la realidad empresarial, complementen su formación y creen una red de contactos y trabajo.

Las personas que participen en este programa serán aquellas que se encuentren en situación de desempleo de larga duración, tengan escasa o nula experiencia laboral previa vinculada al sector agrario o demuestren interés en trabajar en la agricultura. También se valorará en la fase 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

selección que hayan iniciado un proceso previo en algunos de los servicios que ofrece 'Barrios por el empleo: Juntos más fuertes', un programa de empleo del Cabildo que ofrece un apoyo integral a las personas con más dificultades para acceder al mercado laboral.

La prioridad de este programa es hacer frente a la falta de empleabilidad que sufren muchas personas y que requieren de la construcción de nuevas estructuras que faciliten el tránsito y el acceso al mercado laboral, creando oportunidades mediante el desarrollo de proyectos personalizados de búsqueda activa de empleo.

EL CABILDO RECONOCE EL TRABAJO DE LAS BODEGAS DE TENERIFE EN SU APUESTA POR LOS VINOS DE CALIDAD

Un total de 27 de los 29 vinos premiados en la última edición del concurso Agrocanarias han sido elaborados en la Isla

El Cabildo reconoce el trabajo de las bodegas de Tenerife en su apuesta por los vinos de calidad

El Cabildo rindió ayer [miércoles 19] un homenaje a las bodegas que han conseguido premio en la última edición del concurso Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).



Durante el transcurso de un acto celebrado en el Palacio Insular, el presidente del Cabildo, Carlos Alonso, felicitó a los bodegueros por el "gran



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

éxito" obtenido en el certamen, en el que los vinos de Tenerife consiguieron 27 premios de los 29 concedidos.

Por su parte, el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, manifestó el "compromiso del Cabildo" para poner en valor los vinos que se elaboran en la Isla "y trabajar conjuntamente con el sector en acciones de promoción y mejora de la comercialización".

Vinos premiados

Por denominaciones de origen protegidas, Abona sumó 15 galardones; Tacoronte-Acentejo, un total de cinco; Islas Canarias recibió tres premios; Valle de Güímar y Valle de La Orotava consiguieron dos, respectivamente, y La Palma y Gran Canaria obtuvieron uno cada una.

El vino Testamento Malvasía Esencia, elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, de la Denominación de Origen Protegida Abona, consiguió el premio al mejor vino de Canarias en el concurso.

Los vinos que recibieron las Grandes Medallas de Oro fueron Blanco Viña Arese (DOP Abona), Tinto Herrera Capote (DOP Islas Canarias), Marba Tinto Barrica (DOP Tacoronte-Acentejo) y Blanco Semidulce Brumas de Ayosa (DOP Valle de Güímar).

Como 'Mejor vino ecológico' resultó elegido el Frontos Blanco Seco, de la DOP Abona; el galardón a la 'Mejor imagen y presentación' la obtuvo Atlante, de la DOP Valle de La Orotava, y Tinto Barrica Hambre de Tierras, de la DOP Islas Canarias, fue elegido como 'Mejor vino de producción limitada'.



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

Las producciones galardonadas con las Medallas de Oro son Marba Blanco Barrica y Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección Especial, ambas de la DOP Tacoronte-Acentejo, así como Los Tableros Tinto Barrica y Semidulce Guatimac de la DOP Abona.

A estas distinciones hay que añadir los oros obtenidos por Semidulce Pico Cho Marcial, de la DOP Valle de Güímar; Dulce Pagos de Reverón, de la DOP Abona, y Licor Humbolt, de la DOP Tacoronte-Acentejo.

Completan los oros los vinos Crianza Pagos de Reverón, de la DOP Abona; Dulce Ainhoa, de la DOP Islas Canarias; Espumoso Valle Oro, de la DOP Valle de La Orotava; y Rosado Pagos de Reverón, de la DOP Abona.

Los premiados con medallas de plata fueron Blanco Seco Testamento Malvasía Aromática Fermentado Barrica, Blanco Seco Guatimac, Tinto Cumbres de Abona, Blanco Semidulce Pagos de Reverón, Blanco Semidulce Apaga y Vámonos, Blanco Semidulce Viña Arese, y Rosado Cumbres de Abona, todas ellas de la DOP Abona.

A estos vinos se suman también Tinto Desentidos, de la DOP Gran Canaria; Rosado Marba, de la DOP Tacoronte-Acentejo, y Vega Norte Vendimia Seleccionada Listán Prieto, de la DOP La Palma.

CANARIAS 24 HORAS:

CIENTOS DE PERSONAS DEGUSTARÁN MÁS DE 600 KILOS DE CARNES Y PESCADOS Y 400 BOTELLAS DE VINO EN 'GRAN CANARIA ME GUSTA', LA FIESTA DE LOS SABORES

Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria tiene todo preparado para que cientos de personas degusten más de 600 kilos de carnes, pescados



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 productos de la tierra, además de 400 botellas de vino, en la feria Gran Canaria Me Gusta, la gran fiesta de los sabores que acoge Infecar desde este viernes hasta el domingo.

Sera en el Paseo de los Sabores, que organizado en forma poligonal y con múltiples entradas, permitirá a los visitantes degustar una quincena de productos entre los que destacan los platos realizados por estudiantes de tres institutos de enseñanzas de hostelería con la carne y el pescado.

Para hacer estas recetas, contarán con 70 kilos de lubina y 25 de langostinos, además de 50 kilos de carne de vacuno, otros 50 de cochino (negro y convencional) y 40 kilos de pollo (ecológico y convencional), con los que crearán casi una decena de deliciosas propuestas que convivirán con la miel, el gofio y el aceite, entre otros productos.

Para hacerlo posible, además de reservar los mejores productos, la Consejería de Soberanía Alimentaria aportará un amplio surtido de menaje de cocina en el que los estudiantes tendrán una oportunidad única de gestión a gran escala, con miles de platos y hasta 30.000 palillos previstos para las degustaciones, una compleja logística que hará posible que los visitantes puedan degustar productos naturales, tanto frescos como cocinados en ese mismo instante.

Esta propuesta se suma a la de los fogones en vivo de los jefes de cocina de los mejores hoteles de Gran Canaria, que cada hora ofrecerán una exquisita receba, y que han elegido Gran Canaria Me Gusta para presentar su organización a la sociedad.

Diez puestos gastronómicos, con el langostino real como una de sus propuestas estrella, y una gastroneta, hará que el público no se pueda resistir a volver los otros días de feria a probar nuevas delicias.

Puestos de pesca, plátanos, tomates y vino



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

Los asistentes a la feria también podrán visitar los puestos de pesca, plátanos, tomates y vino, además de participar en el aula de catas donde profesionales de la enología de Gran Canaria impartirán, previa inscripción, charlas para formar en las nociones básicas que permiten disfrutar de los caldos de la Isla en sus variantes tinto, blanco y semiseco.

A la iniciativa se une la realización de mini catas, abiertas a la participación del público sin necesidad de inscripción previa, de unos 20 minutos de duración, y en las que la ciudadanía podrá aprender las diferencias entre los distintos tipos de vino elaborados en la Isla.

Otra de las iniciativas del Cabildo consiste en la organización de talleres de gofio en los que grandes y pequeños podrán cocinar platos basados en este ingrediente típico de las Islas y degustarlos a continuación.

Los visitantes no abandonarán Gran Canaria Me Gusta sin completar sus degustaciones con postres y cafés para completar una instructiva y apetitosa visita a la feria que promociona las excelencias y productos de la Isla.

EL CABILDO GRANCANARIO DELEITA A LOS MAJOREROS CON SUS QUESOS DE VACA, MIELES, VINO Y FRUTAS DE GRAN CANARIA EN FEAGA

Las Palmas de Gran Canaria/ Quesos de vaca y oveja, mieles, vinos y frutas como fresas, plátanos y papaya son algunos de los productos con los que el Cabildo de Gran Canaria deleitará al público majorero en la feria de agricultura y ganadería Feaga, exquisiteces que no que no abundan en Fuerteventura, un mercado por ello muy interesante para Gran Canaria.

Desde este jueves hasta el domingo, la Granja Experimental de Pozo Negro acogerá un amplio surtido de productos de Gran Canaria tras varios años de ausencia en Feaga, un encuentro que goza con gran acogida entre el público majorero, subrayó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo grancanario, Miguel Hidalgo.



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 objetivo de esta presencia de Gran Canaria es abrir el mercado de Fuerteventura a sus productos, ya que satisfacerían una demanda que no cubre la producción majorera por ser muy diferentes a los que ofrecen sus tierras y, sin embargo, muy apreciados por su público, al igual que sucede con los productos majoreros en Gran Canaria.

Además, jefes de compra, gerentes y directivos de destacadas superficies de alimentación de Fuerteventura han sido invitados por el Cabildo para darles a conocer esta oferta de productos locales y sus excelencias culinarias con el fin de llegar a acuerdos para su comercialización en sus espacios.

El puesto organizado por el Cabildo ofrecerá, asimismo, catas a los visitantes con especialistas que explicarán las características de los productos, así como los maridajes más recomendables para extraer de ellos su máximo sabor.

Quesos menos conocidos en Fuerteventura

Los quesos de vaca es uno de los productos que no se producen en Fuerteventura, centrada en el queso de cabra, de modo que tanto los de vaca como los mezclados con leche de oveja de Gran Canaria, serán dados a probar al público para que disfrute de su amplia gama de sabores y texturas.

La ciudadanía también podrá probar el gofio grancanario, los tintos, blancos y semidulces de sus uvas o el único café que se produce en Europa, el café de Agaete y su puro sabor que repetir la experiencia.

Feaga ofrece un amplio programa de actividades para que los visitantes a la feria puedan no solo disfrutar de la gastronomía más típica de las Islas presentes en la muestra, sino también observar los mejores ejemplares de la cabaña canaria y bailar al ritmo de las músicas que amenizarán las jornadas.

EL GOBIERNO DE CANARIAS Y LOS SIETE CABILDOS SE REÚNEN EN FUERTEVENTURA PARA COORDINAR LAS POLÍTICAS AGRARIAS Y PESQUERAS DEL ARCHIPIÉLAGO



Canarias/ Fuerteventura ha sido el lugar elegido para la celebración de la reunión entre el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, con los consejeros del sector primario de los siete Cabildos insulares para coordinar la actuaciones en materia agraria y pesquera del Archipiélago.

Según explico Quintero este es el tercer encuentro promovido desde el inicio de legislatura por el Ejecutivo canario junto a las corporaciones insulares para desarrollar un trabajo conjunto.

Durante el encuentro se informó a los Cabildos de las novedades en las diferentes áreas de la Consejería, en relación a los distintos programas y líneas de ayuda que gestiona este departamento y de colaboración entre administraciones. Entre otros asuntos abordados en la sesión, se comunicó a los representantes de Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife el avance del borrador de la Estrategia 2017-2020 del tomate de exportación, documento que estará listo en unos meses, y que se está elaborando junto a las asociaciones de productores y exportadores y con la base de estudios encargados a la Universidad de La Laguna (ULL).



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

"No se puede entender Canarias sin los cabildos; la colaboración entre éstos y el Gobierno de Canarias tiene que ser muy estrecha y tienen que ir de la mano en la planificación de las políticas agrarias", destacó el miembro del Ejecutivo canario.

Por su parte el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, agradeció a la Consejería el haber elegido Fuerteventura para la celebración de esta cita y a todos los consejeros insulares su presencia en este encuentro, "que coincide con FEAGA, la feria del sector primario más importante de Canarias".

Durante la jornada de hoy el consejero y el presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, acompañados por el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales; los directores generales de Ganadería y Agricultura, David De Vera y César Martín, y el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, visitaron una explotación de camellos canarios y también la finca y la almazara de Luis Hernández, productor de Tegurey arbequina/picual, elegido, por segundo año consecutivo, mejor aceite de oliva virgen extra en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2017 que organiza el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Por la tarde, el consejero asistirá a la inauguración de la Feria Agrícola y Ganadera de Canarias 2017 (FEAGA), declarada ayer en el Parlamento, por unanimidad y a propuesta del Grupo Nacionalista Canario, encuentro de interés regional.

CANARIAS AHORA:

MIGUEL HIDALGO: "LA FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA PONE EN VALOR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA"

El consejero del Sector Primario y Soberanía Alimentaria de la corporación isleña ha hablado durante una entrevista del evento que tendrá lugar en la ciudad capitalina del 21 al 23 de abril en Infecar



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 representante institucional también ha opinado sobre la situación de la agricultura, la ganadería y la pesca y las labores que están llevando a cabo en su área

Iván Alejandro Hernández - Las Palmas de Gran Canaria



El consejero del Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

El consejero del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo (Nueva Canarias), fue alcalde de la Vega de San Mateo desde 1995 a 2006 y también ha dedicado 25 años de su vida a la empresa privada en el campo del comercio industrial, según reza su perfil en la corporación isleña.

Presentó junto al presidente de Gran Canaria, Antonio Morales, el consejero de Desarrollo Económico, Raúl García Brink y la consejera de Industria, Comercio y Artesanía, Minerva Alonso, y Turismo, Inés Jiménez, la IV Edición de la Feria Gran Canaria Me Gusta que este año ha realizado un despliegue sin precedente para publicitar algo que, según Hidalgo, servirá, entre otras cosas, para poner en "valor a los productos de la tierra".

Durante una entrevista con EL Diario Agrícola, el representantes institucional también abordó la situación que atraviesa el sector primario en Gran Canaria y los proyectos que están desarrollando desde su área.

¿Qué ofrecerá la IV Feria Gran Canaria Me Gusta?

En esta feria hay varias consejerías participando de forma muy activa. La parte del sector primario tendrá desde un túnel de sabores, donde estarán los



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

productos estrella como el vino, el aceite, los quesos y demás. Habrán hasta mini catas, con explicaciones para los consumidores. Se trata de poner en valor lo que se está produciendo en Gran Canaria, alimentos agrícolas, ganaderos o pesqueros.

¿Qué aporta al Sector Primario?

Esta corporación lleva gestionando dos ferias. Anteriormente se habían hecho otras dos, pero dejaron de celebrarse y nosotros la hemos recuperado. Con este espacio podemos enseñar a la población y a los visitantes de fuera la diversidad o la variedad que tiene Gran Canaria en sus productos gastronómicos pero también en artesanía o en elementos vinculados al tema turístico. El fin último es que la población isleña tome conciencia para que reclame productos de la tierra cuando vaya a hacer la compra, porque con esta ayuda estará contribuyendo a mejorar la situación del sector primario e incluso a la creación de puestos de trabajo. La intención es que todo esto luego se constituya en la marca 'Gran Canaria Me Gusta', para hacer identificativos los productos isleños en cualquier superficie.

¿Cuándo se va a constituir como marca?

Próximamente. Teníamos intención que fuese dentro del marco de la Feria, pero será pasado este evento porque no hay espacio necesario para poder gestionarlo todo.

¿Qué requisitos debe cumplir un producto isleño para ser reconocido con esta marca?

Primero deben ser producidos en su totalidad en Gran Canaria, ya sean alimentarios o artesanales. Es algo similar al sello 'Gran Canaria Calidad', donde los productos han seguido unos protocolos determinados para lograr la excelencia. Algunos como el cochino negro o aceites y mieles ya lo tienen. Son alimentos que han hecho un esfuerzo por adaptarse a un protocolo de calidad. Pues con la marca 'Gran Canaria Me Gusta' será algo similar. Se hacen unas inspecciones, un seguimiento y una colaboración con el Cabildo para alcanzar ese nivel de calidad que establece la marca.



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

¿Cual es la situación, a su juicio, del sector en Gran Canaria?

A nivel institucional, la anterior legislatura en el Cabildo de Gran Canaria no era considerada con el sector primario. Para el Ejecutivo anterior era una consejería más, no de primer orden. Nosotros hemos querido darle relevancia, importancia de carácter estratégico, buscando la soberanía alimentaria. Ahora mismo tenemos unos objetivos que estamos desarrollando. Ya tenemos un proyecto de inversiones de 60 millones de euros a través del cual pondremos en funcionamiento el Complejo Agropecuario de Los Corralillos, en Agüimes, lo que va a posibilitar el desarrollo de la ganadería y agricultura de forma exponencial. También estamos tratando de poner hectáreas de cultivo en funcionamiento, triplicando lo hecho por la legislatura anterior. El sector del vino está creciendo. Están habiendo más cabezas de ganado, estamos tratando de potenciar el vacuno autóctono...



El consejero del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.FLICKR.

En la actualidad pensar en la soberanía alimentaria en Gran Canaria ¿no es una utopía?

Es verdad que es como luchar contra un titán. Pero también es cierto que muchísimos órganos internacionales, como la FAO, recomiendan que 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

población de un territorio tenga, como mínimo, más del 50% de producción local. Aquí tenemos cualidades para crecer, tenemos tierra, tenemos agua y tenemos un buen clima todo el año, algo muy bueno para muchas producciones. Además algunos de nuestros alimentos son de gran exquisitez. También tenemos una plataforma de consumidores de 800.000 personas que habitan Gran Canaria. Esto, unido a todos los turistas que nos visitan, que podrían demandar nuestros productos, nos dan argumentos para crecer. Lo que falta es que las instituciones nos pongamos de acuerdo y apoyemos al sector: a los agricultores, a los ganaderos y a los pescadores.

¿Hasta dónde puede llegar la actuación del consejero Miguel Hidalgo para tratar de mejorar el sector primario en Gran Canaria?

Nosotros tenemos que ser realistas en cuanto a las competencias que tenemos. Nos limitamos a acciones de carácter insular. Tratamos de apoyar mucho al sector con la puesta en marcha de tierras en desuso, fomentamos cursos de formación y yo pongo todo mi empeño personal para mejorar el sector primario en Gran Canaria. ¿Cómo? Contando con la gente y hablando con ellos. Tenemos la Mesa de la Pesca, el Consejo Insular del Sector Primario, por ejemplo. Son organismos que tratan de hacer avanzar el trabajo de agricultores, ganaderos y pescadores.

Uno de los principales problemas es la falta de jóvenes que quieren dedicarse al sector primario. Incluso muchos de los que lo hacen, tienen muchas quejas por todos los obstáculos burocráticos que han de atravesar para poder dedicarse, por ejemplo, al cultivo de un producto. ¿Por qué no se agilizan los tramites?

Aún así ha habido una gran demanda por parte de los jóvenes, triplicándose a los años anteriores, para reclamar ayudas y poder llevar a cabo proyectos relacionados con el sector. Esto indica que hay gente joven preparándose para el relevo generacional. También hay que tener en cuenta que algunos fondos provienen de Europa y no se pueden poner en marcha sin toda la documentación requerida. Es verdad que muchas veces se dilatan en el tiempo cosas que deberían estar desde principios de año y eso dificulta mucho la realización de diferentes proyectos.



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

¿Qué porcentaje de superficie cultivable está inactiva en Gran Canaria?

Aproximadamente y en números redondos, en Gran Canaria existen unas 30.000 hectáreas con posibilidades de cultivarse, de las que sólo 10.000 están cultivadas. Se han ido incorporando unas 300 hectáreas, pero hay que seguir trabajando y para eso está el Banco de Tierra. Aunque es necesario que gente joven ponga tierra en producción.

¿Por qué hay tierra cultivable que no se produce?

En su época se debió al fenómeno turístico. La gente vio en ese sector una manera de ganar dinero más rápido y más fácilmente, sin tanto esfuerzo como exige la agricultura o la ganadería, y muchos abandonaron el campo para ir a la ciudad. La venta de la agricultura de exportación ha descendido, lo que también ha provocado abandono. Esas tierras son privadas. Desde el Cabildo, que tiene también una parte de suelo puesto en el Banco de Tierra, tratamos de llegar a un convenio con los particulares para arrendar o alquilar esas tierras.

La pica del plátano, ¿cómo es posible que se desperdicien millones de kilos de la fruta cada año y no se busque otra solución?

Esto es una cuestión de regulación de precios, de mercado, algo que no justifica que se tiren esas cantidades de plátano. Actualmente hay canalizaciones en diferentes ONG, una opción viable ante que deshacerse de la fruta. Ese producto puede llegarle a muchos ciudadanos.

Los precios de la papa. Muchos agricultores se han quejado de los bajos precios, recibiendo 25 céntimos por kilo, algo que no cubre ni la mitad de los gastos (48 y 50 céntimos). ¿Qué les queda a los agricultores de la papa si no darse por vencidos?

Este tema es complejo. Tiene un precio de mercado muy bajo y los productores reclaman un sueldo digno. Hay que tratar de evitar que la importación de papas sea tan grande, al menos en la temporada de la producción local. También habría que incrementar las ayudas que se le da al



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

sector para compensar el precio final, es decir, que al consumidor le llegue un precio razonable pero que el productor tenga un sueldo digno.

Quesos. Hace poco mantuvo una reunión con el presidente de la Mancomunidad del Norte para desarrollar el producto local de la zona. Una de las iniciativas ha sido 'la ruta del queso', que tendrá un piloto de prueba para introducirlo en un proyecto europeo que fomente el turismo rural. ¿Cual es el papel de su consejería?

Nosotros estamos colaborando con la Mancomunidad del Norte para un proyecto europeo específico, que ayude a poner en valor toda su producción de quesos y ponerla en diálogo con otros en muchas partes del mundo. Además, colaboramos también en ver cómo se pueden establecer una serie de rutas turísticas para visitantes que estén interesados en este producto y puedan ver los lugares donde se hace el queso. Tener la posibilidad de vender un producto donde se fabrica es una idea bastante interesante, sobre todo con el queso isleño, un alimento reconocido mundialmente. Nosotros hemos aportado ayudas económicas a los queseros y a los productores con técnicos que directamente van al lugar donde se elabora. También tratamos de recoger la información de los maestros queseros para transmitirla a otras personas. Y estamos fomentando una escuela de pastoreo para que resurja esta profesión en Gran Canaria.

La Denominación de Origen Gran Canaria obtuvo una medalla de plata en el concurso oficial Agrocanarias, la del Tinto Desentido. En Tenerife existió una ruta del vino certificada en España, que se eliminó en 2013, y desde entonces nadie ha tomado el relevo. ¿Por qué no se fomenta una en Gran Canaria?

A través de Turismo están haciendo recorridos para incorporarlos a proyectos de carácter nacional. Nosotros desde la Consejería del Sector Primario también estamos en contacto con la Denominación de Origen y ayuntamientos de la zona vitícola para ver la viabilidad de hacer un recorrido que aglutine todas las bodegas que tenemos desde San Bartolomé de Tirajana hasta Tejeda, incluyendo a las zonas de costa. Estamos trabajando en ese proyecto porque los vinos isleños han tenido una evolución espectacular en los últimos 20 años. Botellas de Gran Canaria que solo se vendían en la isla llegan hasta la Península o el extranjero.



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 sector de la pesca de Gran Canaria ha estado en el foco del Presidente de la Federación Regional desde que este asumió el cargo, acusándoles de todo tipo de improperios. ¿Cual es su opinión en este sentido?

Las Cofradías de Gran Canaria tomaron la decisión de irse de la Federación Regional y solo están en la Provincial y eso ha sido una decisión que les ha costado mucho tomar, porque el sector de la pesca en el Archipiélago debe entenderse en conjunto. La actitud negativa, con insultos y descalificaciones, del Presidente de la Cofradía de Pescadores de Canarias a la de Gran Canaria es criticable y denunciante. Además, proviene de una persona que debería buscar la unión y ha fomentado todo lo contrario. Da la impresión, por su actitud, que tiene una fijación personal con los pescadores de Gran Canaria, algo que no ayuda en absoluto a esta actividad. Nosotros no podemos sentarnos con alguien que permanentemente se dedica a criticar a la organizaciones y a la personas que se dedican a la pesca en Gran Canaria. Esto se lo hemos transmitido a las cofradías isleñas, que son ejemplares, con un nivel de organización y de buenas prácticas muy alto. Están constantemente trabajando, reuniéndose y dedicándose a lo suyo.

Las Cofradías de Gran Canaria han reclamado que Fernando Gutiérrez deje de estar al frente de la Federación Regional, ¿no se pronuncia en igual sentido el Cabildo isleño?

Nosotros no hemos hecho un pronunciamiento público porque ahí no tenemos ni voz ni voto, pero sí es verdad que Gutiérrez no representa para nada la posición del sector pesquero, ni la del Cabildo de Gran Canaria en este sentido. Para nosotros es muy incómodo tener a un representante regional actuando de esa manera, hablando como hace de nuestros profesionales. Es inadmisibile.

En el sector primario, olvidado y denostado, sin unión no hay voz y para ello se ideó la creación en esta isla del Consejo Insular del Sector Primario de Gran Canaria. ¿Cual es su situación actual?

Ahí están las organizaciones que representan a todo el sector. Es verdad que actividades como la agricultura y la ganadería son de carácter individual 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

solitaria, pero tienden a unirse y asociarse porque la unión hace la fuerza, compartir experiencias es positivo y el consejo lo propicia. Se está logrando un nivel organizativo bastante importante.

¿Qué opina de la Ley de Suelo?

Yo manifiesto mi rechazo total y absoluto a la posibilidad de que suelo cultivable se urbanice, o se edifique sobre él. Debemos preservar todos los suelos aptos para la agricultura y la ganadería. No pueden venir normativas especulativas ni ambiguas que permitan la transformación de suelos tan importantes para el desarrollo del sector primario.

¿Cual es la relación con su homólogo en el Gobierno de Canarias, el consejero de Agricultura Narvay Quintero?

Tenemos buena relación y bastantes encuentros. Cada mes y medio hemos establecido una reunión en diferentes islas y es una persona accesible y con diálogo. Tenemos nuestras diferencias pero el trato es cordial y estamos haciendo un trabajo conjunto.

Hace poco presentó junto al Presidente del Cabildo de Gran Canaria el Plan Renovagua, ¿podría detallar en qué consiste?

Se trata de ir transformando el uso de energías fósiles por energías renovables. Las diferentes instalaciones que tiene el Consejo Insular de Agua del Cabildo de Gran Canaria dispersas por toda la isla, que son bastantes, tendrán elementos de energías limpias y desplazarán el uso de las fósiles. Ya está iniciado y las inversiones se materializarán este año. Por ejemplo, plantas completas pasarán a depender de placas solares o tendrás sus parques eólicos incorporados.



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 MANCOMUNIDAD DEL NORTE DE GRAN CANARIA ENTRA EN LA ASOCIACIÓN DE RUTA EUROPEA DEL QUESO

El Norte de Gran Canaria se suma como primera comarca en pertenecer a esta red española y portuguesa que pretende convertir al queso en un eje fundamental en el desarrollo rural a través del turismo gastronómico.



Queso de Flor de Guía DESCUBRE GUÍA

La Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria se ha incorporado a la Asociación de Ruta Europea del Queso, una red con la que el presidente de la Mancomunidad, Pedro Rodríguez, espera que sirva para dar a conocer el queso de Canarias en el resto de Europa.

Rodríguez intervino vía Skype en la Asamblea General Extraordinaria celebrada en la localidad asturiana de Cabrales y recordó que el norte de Gran Canaria tiene el privilegio de contar con la Denominación de Origen de queso de flor y media flor de Guía.

Esta Asociación incluye a diez municipios de España y Portugal a los que les une el queso como hecho común, que es al mismo tiempo un recurso gastronómico, cultural, socioeconómico, turístico e identitario y contribuye al desarrollo local y rural de los municipios y comarcas.



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 estos momentos están integrados en la Asociación los municipios españoles de Idiazabal (País Vasco), Mahón (Baleares), Morales del Vino (Castilla y León), Manzanares (La Mancha), Casar de Cáceres, Cabrales (Asturias), Peñamellera Alta (Cantabria) y Ripoll (Gerona). Además de la Mancomunidad del Norte este jueves han materializado la entrada en la asociación la localidad gaditana de Villaluenga del Rosario y los municipios portugueses de Nisa y Fundão.

La originalidad del queso del norte grancanario radica en la forma de cuajar la leche: mientras la generalidad de los productores artesanos utilizan cuajo animal, el queso de flor utiliza cuajo vegetal proveniente de la flor de cardo. Por eso, desde 2009 es un producto amparado por una Denominación de Origen.

Con la incorporación de la Mancomunidad del Norte a esta asociación, que tiene como objetivo seguir creciendo su red a más municipios europeos a lo largo de este año, el Queso del Norte de Gran Canaria se suma a un foro que pretende impulsar una red europea basada en el turismo gastronómico que tenga como eje principal el queso y el desarrollo rural de los municipios y comarcas que la integran.

En los próximos meses los representantes de la Asociación acudirán a Gran Canaria para conocer, de primera mano, la situación del queso en el Norte de Gran Canaria, así como para realizar los intercambios técnicos necesarios coordinar los esfuerzos en la creación de la Ruta Europea del Queso.

FUERTEVENTURA ACOGE LA MAYOR GRANJA DE EUROPA DE PRODUCCIÓN DE LECHE DE CAMELLA

La empresa Oasis Park presenta su proyecto en la granja 'DromeMilk' al Gobierno de 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

Fuerteventura acoge la mayor finca de producción de leche de camella de Europa con más de 300 animales. La finca de forraje y la granja camellar *DromeMilk* se trata de un proyecto pionero de investigación y producción de la leche de camella, apoyado por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, la Universidad de Autónoma de Barcelona (UAB) y la King Saud University de Arabia Saudí.



Marcial Morales y Narvay Quintero en la granja de camellas de Oasis Park. Como cuenta la empresa Oasis Park Fuerteventura, propietaria de la finca, el Gobierno de Canarias visitó este jueves las instalaciones para conocer los últimos avances de este proyecto.

El Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el Viceconsejero, Abel Morales; el Presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales; y el Director General de Ganadería y Agricultura del Cabildo, David de Vera; junto a técnicos expertos; conocieron de la mano del equipo directivo del parque esta iniciativa basada en los valores nutritivos de la leche de esta especie, superiores en muchos aspectos a los de la leche de otros animales comercializada habitualmente.

La finalidad última del proyecto es la producción y comercialización de este producto, así como la conservación de la especie en las Islas.

"Se trata de un reto de gran proyección de futuro que implica a un animal doméstico de profundo arraigo popular en Canarias, a cuyo clima desértico está perfectamente adaptado, pero que hasta hace pocos decenios parecía condenado a una extinción segura", explica desde Oasis Park Fuerteventura.



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

Según afirma Soraya Cabrera, Directora de Conservación, en la granja se están estudiando las variables que influyen en la obtención de la leche, así como la composición y propiedades de este alimento, cuyos primeros resultados demuestran los beneficios para enfermedades como la diabetes.

INGENIO SOLICITA LA AMPLIACIÓN DEL PARQUE AGROPECUARIO DE LA PASADILLA TRAS EL CIERRE DE TOSCAL

La empresa mantuvo paralizado el Plan Agropecuario de Gran Canaria durante casi dos años por la afectación que podrían tener los purines de la actividad ganadera en sus cercanías.



Ayuntamiento de Ingenio

El Ayuntamiento de la Villa de Ingenio ha solicitado formalmente al Cabildo de Gran Canaria la modificación del Plan Agropecuario de Gran Canaria, con el fin de incluir en el mismo los terrenos que hasta ahora explotaba la empresa Aguas Toscal tras el cese de su actividad.



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

Dicha empresa mantuvo paralizado dicho plan durante casi dos años por la afectación que podrían tener los purines de la actividad ganadera en sus cercanías. Con el cierre de esta empresa en el municipio con los argumentos de la baja calidad del agua y del reducido caudal, este obstáculo desaparece.

Inmediatamente el Consistorio ingeniense se ha puesto en contacto con la consejera de Política Territorial, Inés Miranda, y el Director General, Rafael Pedrero, para planificar la ampliación de la zona agropecuaria con los mencionados terrenos.

Según el alcalde del Ayuntamiento de la Villa de Ingenio, Juan Díaz Sánchez, ya se ha enviado una propuesta a la institución insular, y la próxima semana tendrá lugar una nueva reunión con los técnicos cabildicios con el fin de ampliar la zona agropecuaria, en donde se pueda llevar a cabo la actividad ganadera.

El primer edil añadió que en la actualidad el Plan Agropecuario de Gran Canaria está aprobado y vigente, y sólo queda añadir estos terrenos como alternativa a esta actividad del sector primario una vez que la explotación de Aguas Toscal ya no se lleva a cabo.

RTVC:

FEAGA 2017 ABRE SUS PUERTAS

Esta edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera cuenta con 46 empresas relacionadas con el sector primario.





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

Un total de 46 empresas vinculadas al sector primario participan este fin de semana en la XXXI edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga), que se celebra hasta el domingo en la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro, en Fuerteventura.

Una feria que cuenta, además, con el apoyo unánime del Parlamento a la declaración de Feria de Interés Regional.

COAG:

COAG Y EL FRENTE POLISARIO ESTUDIARÁN ACCIONES CONJUNTAS PARA QUE MARRUECOS NO SIGA EXPORTANDO DE FORMA ILEGAL PRODUCTOS AGRÍCOLAS DEL SÁHARA OCCIDENTAL



Así se ha acordado tras la reunión en Madrid del responsable del sector de frutas y hortalizas de COAG, Andrés Góngora, con la Delegada del Sáhara para España y miembro del Secretariado Nacional del Frente Polisario, Jira Bulahi.

- Los consumidores europeos deben ver asegurado su derecho a distinguir un producto procedente del Sahara Occidental de uno originario de Marruecos,



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

algo que en la actualidad no es posible, y dar cumplimiento así a la normativa europea de etiquetado en la comercialización de frutas y hortalizas.

- La sentencia del Tribunal de Justicia de la UE del pasado 21 de diciembre de 2016 reconoce que los territorios del Sáhara Occidental están fuera del acuerdo comercial con Marruecos porque el derecho internacional no reconoce la soberanía del reino alauita sobre los mismos.

Madrid, 21 de abril de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) y el Frente Polisario estudiarán acciones conjuntas para que Marruecos no siga exportando de forma ilegal productos agrícolas del Sáhara Occidental. Así se ha acordado durante la reunión en Madrid del responsable de Frutas y Hortalizas de COAG, Andrés Góngora, con la Delegada del Sáhara para España y miembro del Secretariado Nacional del Frente Polisario, Jira Bulahi. Ambas organizaciones han analizado el contexto actual, tras la sentencia del Tribunal de Justicia de la UE del pasado 21 de diciembre de 2016 que reconocía que los territorios del Sáhara Occidental están fuera del acuerdo comercial con Marruecos porque el derecho internacional no reconoce la soberanía del reino alauita sobre los mismos. La Sra. Bulahi ha agradecido el posicionamiento y las acciones de COAG a este respecto.

Asimismo, COAG ha trasladado su intención de continuar trabajando en esta cuestión, ya que es de gran importancia por las repercusiones que tiene para la situación de los mercados europeos de frutas y hortalizas, pero que también es relevante desde el punto de vista de la protección de los derechos de los consumidores y contribuyentes europeos.

COAG rechaza que la UE esté negociando con Marruecos la aplicación de una sentencia judicial, que no admite interpretación, y considera que se debe aplicar sin dilación. Por un lado, los consumidores deben ver asegurado su derecho a distinguir un producto procedente del Sahara Occidental de uno originario de Marruecos, algo que en la actualidad no es posible, y dar cumplimiento así a la normativa europea de etiquetado en la comercialización de frutas y hortalizas.

Por otro lado, la UE debe asegurarse de que no entran en el mercado comunitario productos agrícolas cultivados en los territorios del Sáhara Occidental como si fueran de Marruecos, tal y como viene ocurriendo hasta 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

momento. Este hecho supone una competencia desleal para los productores de la UE y la Comisión Europea debe investigar urgentemente los daños causados y revertir esta situación. Pero además, también supone un perjuicio para el contribuyente europeo por el incumplimiento continuado, y durante 16 años, del arancel aduanero común de la UE.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

- **OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**
- **1922 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 11 de abril de 2017, del Director, por la que se convoca el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2017 y se nombran los miembros del jurado.**
- <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/077/002.html>

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

- <http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2017/04/048/>
- **Administración Local**
- **Cabildo Insular de La Gomera**
- · Aprobación definitiva de la Ordenanza Fiscal reguladora de la Tasa de agua de riego en alta de las presas públicas, en la isla de La Gomera
- · Aprobación provisional de la Ordenanza Fiscal reguladora del servicio de distribución del agua de riego de las presas públicas en la cuenca de San Sebastián de La Gomera

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

- <http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>
- ADMINISTRACIÓN LOCAL
- EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA
- · Subvención destinada al XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria.