



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

MARTES 02 DE MAYO DE 2017

LA PROVINCIA:

VALSEQUILLO PRESUME DE SU FRESA EN UNA FERIA QUE DESBORDA

LAS PREVISIONES

El alcalde cifra en unos 10.000 asistentes a la quinta edición del evento, que toma el centro urbano para degustar la fruta y sus derivados en un día con buen tiempo

Pedro Hernández

Fresas a precios para comérselas.
Feria de la fresa en Valsequillo Juan Castro



Feria de la fresa de Valsequillo, 2017

Atta: "Queremos verla en los hoteles"

- Una jornada frenética, con nervios en algunos momentos ante lo que se avecinaba por la cada vez mayor y numerosa llegada de visitantes, pero con la satisfacción reflejada en los rostros de Francisco Atta y Eduardo Déniz, alcalde y concejal de Desarrollo Local. Contentos porque pese al agobio, la V Feria de la Fresa batía todos los récords de las anteriores y se convierte en



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

- otro de los grandes eventos del municipio, junto a la Suelta del Perro Maldito, que ya está marcado en rojo por los grancanarios. La finalidad de la feria está conseguida a nivel popular y la gran batalla es llevar la fresa a los hoteles y restaurantes, de introducirla de lleno en los platos y bebidas del sector turístico. "Queremos ver la fresa de Valsequillo en los platos y bufés de los hoteles", apuntaba Atta. Un anhelo que, vista la aceptación del showcooking, está cada vez más en convertirse en realidad. De hecho, uno de los asistentes fue contundente: "La fresa de Valsequillo es de las mejores del planeta. P.H.

"Estamos desbordados con tanta gente y todavía no hemos llegado a la una de la tarde", comentaba entre apurado y alegre Francisco Atta, alcalde de Valsequillo, durante uno de sus incontables paseos por la Feria de la Fresa. A esa hora, Atta calculaba que al ritmo de llegada de visitantes "podremos superar las 10.000 personas que acudan a la feria a comprar y degustar la fresa y los platos y bebidas que pueden hacerse con ella". Una tonelada para comprobar la exquisitez de un producto que se presentó a cocineros de importantes restaurantes, jefes de compras de cadenas hoteleras y entidades bancarias en una apuesta por exhibir el futuro halagüeño del cultivo.

En su quinta edición, este evento que nació con la finalidad de potenciar el producto estrella de la agricultura del municipio para aumentar su comercialización y conocimiento no solo entre los ciudadanos, sino también para introducirse gracias a su calidad en los sectores de la restauración y hotelero. Por lo visto ayer, esta vía está abierta y contará con el beneplácito y apoyo de ambas actividades económicas y, por descontado, de los consumidores de a pie, los que siempre han valorado su gusto.

Cuarenta puestos entre venta de fresas y expositores de productores de esta fruta, además de seis donde se podía degustar de forma gratuita un buen plato de fresas con nata o miel, dulces hechos con este producto y otras delicias, componían la oferta, a la que había que sumar licores, rones, crepes o mermeladas. Las largas aunque ligeras colas que se formaban en 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

puestos gratuitos, que no cesaron durante toda la mañana y hasta pasadas las dos de la tarde se complementaron con la organización de otros eventos para mostrar la implicación histórica que con este cultivo se tiene en el municipio.

El Museo Vivo, celebrado en el terrero municipal en grupos que cada 20 minutos recibía las explicaciones, de forma muy didáctica e incluso con humor, de la historia del cultivo de la fresa, las tres variedades existentes en Valsequillo -Sabrina, Cristal y Safaria, a cuál más gustosa- o las plagas a las que deben enfrentarse los productores para que no dañen una actividad vital para la economía local. Con un sencillo decorado, música y explicaciones amenas, los asistentes salían sorprendidos.

No muy lejos del terrero, en el teatro, se celebró el s *howcooking*, donde los asistentes aprendieron a realizar gazpacho de fresas con guarnición de manzana, cilantro y camarón soldado, además de unas pastelas de pollo y almendras sobre chutney de fresa y salsa de curry de fresas picante. Una muestra realizada por la Asociación de Profesionales Mojo Picón, que enseñó como realizar un tataki de atún canario sobre lecho de verduras y salsa de miel, soja y fresas. Los amantes de la carne, pudieron probar costilla de cochino negro asadas con miel de romero y fresas. De postre, se repartió panna cotta de fresas con espuma de fresas y burbujas de fresa e incluso degustaron la fresas con chocolate de una fuente que fue instalada en el teatro. Una exhibición que este año mostró como elaborar cócteles como el mojito de Fresa.

No podía faltar el concurso de postres caseros, al que se presentaron con sus recetas caseras y siempre con la fresa como principal ingrediente, 21 vecinos, que esperaron el fallo del jurado. Las vencedoras de esta quinta edición fueron Irmina Días y Frois Martín con su creación *Bomba de Fresa*; en segundo lugar, Miriam Luis González, con su *Pastel de Fresa*, y el tercer premio fue para Alejandra y Diandra Gil con su postre *Cascada de Fresa*. Unos premios



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 han consistido en unos cheques valorados en 200, 135 y 90 euros donados por Spar Gran Canaria, cuya directora general, Dunia Pérez, se encargó de entregar a los participantes.

Asimismo, otra novedad fue el primer concurso al mejor stand decorado, con dos categorías. Una la de venta y exposición de fresas y la otra de productos con fresa. de "Productos con Fresa". Los ganadores fueron Finca La Palma y la floristería El Almendro.

ARINAGA FESTEJA SAN JOSÉ OBRERO CON PROCESIÓN Y FERIA DE GANADO

Cientos de personas acompañan al patrón y a la Milagrosa en su recorrido Jacobo Corujeira

Fiesta de San José Obrero y feria de ganado en Arinaga



Feria de ganado y procesión de San José Obrero en Cruce de Arinaga

Arinaga festeja San José Obrero con procesión y feria de ganado



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 primer día de mayo volvió a convertirse en una jornada de fiesta en Cruce de Arinaga con la celebración del día grande de las fiestas patronales en honor de San José Obrero. En un ambiente familiar que las amenazantes nubes grises no pudieron desmoronar, cientos de personas se acercaron hasta la avenida de Ansite y las calles colindantes para contemplar la procesión con las tallas del santo y de la Virgen de los Dolores, a las que lanzaban vítores sin cesar.

El santo y la virgen no estuvieron solos en su recorrido, que iniciaron pasada la una de la tarde a las puertas del templo parroquial. Además de la feligresía, la banda municipal de Agüimes y la agrupación musical y de majorettes La Salle escoltaban las imágenes marcando con gracia el ritmo de la procesión.

Antes realizar su tradicional itinerario por las calles de la localidad, las dos tallas habían tenido su primera encomienda: recibir a los animales premiados en la feria de ganado, que se llevaba celebrando durante toda la mañana en la plaza aneja al templo parroquial.

Entrega de premios

En la avenida de Ansite se encontraban el alcalde, Óscar Hernández, y todo el equipo de gobierno municipal para entregar uno a uno los reconocimientos a los ganaderos. Los animales fueron acercándose hasta las tallas de los santos en uno de los momentos más emotivos para sus propietarios, que en muchos casos reconocían que el valor simbólico de mostrar sus cabañas ante el pueblo y el santo es más importante que la recompensa pecuniaria que puedan recibir al ser galardonados.

El primero en pasar por allí fue el joven Adrián Roque, que paseaba con orgullo junto al toro Marinero, con el que su padre Fernando Roque logró alzarse con el primer premio de toro del país, y tras él llegó el resto 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

reconocidos. En la raza bovina del país, Juan Manuel Cazorla obtuvo el primero de vaca; Juan Francisco Acosta, el primero de novillo; Víctor Jesús Vega, el primero de novilla; y Jesús David Santana, los primeros premios de becerro y becerra.

Las autoridades municipales también entregaron los premios de la raza extranjera de ganado bovino. En este caso, la categoría de toro quedó desierta pero Gregorio Bordón sí que pudo pasear a sus vacas y novillas, que se recibieron varios premios. Abián Melián se hizo con el primero de novillo y Juan Vicente Rodríguez, con el primero de becerro y becerra.

En ganado caprino el gran triunfador fue Fidel García, que se llevó cinco de los 10 reconocimientos en liza: mejor cabra, mejor macho cabrío, segunda y tercera machorra y mejor lote. Con tanto animal, no es de extrañar que tuviera que vérselas y deseárselas cuando se acercó a recoger los premios. Junto a él, Manuel Jiménez obtuvo el primer premio a machorra. Ellos dos también triunfaron en los galardones al ganado ovino. Jiménez recibió los dos primeros premios de oveja, mientras que García se alzó con el primero y el tercero de carneros.

Los premios fueron el colofón de una intensa mañana que había arrancado poco después de que el sol despuntara, a eso de las ocho de la mañana. A esa hora comenzaron a llegar los primeros camiones transportando el ganado y poco después comenzaron a llegar los curiosos. Los más sorprendidos, como suele ocurrir en estos casos, eran los niños, que preguntaban y se acercaban a tocar a los animales con una naturalidad ya perdida por los adultos.

Por sus grandes dimensiones, las vacas y los toros eran los favoritos de los pequeños para sacarse una foto, aunque en la feria de ganado de Cruce de Arinaga hubo unos protagonistas diferentes: los tres perros que Jeremi Santana y su familia trajeron desde El Doctoral. A pesar de su imponente



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

aspecto, Kowalski, Lisa y Tao buscaban el juego tranquilo y se dejaban acariciar por todos. No eran los únicos: también sorprendió el loro Pancho con el que el ingeniero Francisco López y su pareja, Maricarmen Fuentefría, recorrieron cada esquina de la plaza. Al animal le costaba arrancarse a decir algunas palabras, pero quizás era por fastidiar, porque como reconocía su dueño "siempre habla cuando no tiene que hacerlo, como cuando estoy durmiendo la siesta".

Tras los actos de ayer -el día terminó con un concierto del grupo Vocal 7-, Cruce de Arinaga aún se guarda un as en la manga antes de despedir sus fiestas patronales hasta el año próximo. El último tendrá lugar el viernes en el teatro Cruce de Culturas con la representación de la obra de teatro *Todo por amor* a cargo del colectivo sociocultural Pico Viento. La cita será a las 20.30 con entrada gratuita.

EL ACEITE, NUEVO TESORO MAJORERO

El campo de Fuerteventura acoge 20.000 olivos, una cifra que se incrementa cada año ante las buenas perspectivas del cultivo y los premios cosechados en concursos por su calidad

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:

SOLO QUEDAN CUATRO QUESERÍAS EN LA D.O.P. QUESO FLOR DE GUÍA

Los quesos Flor de Guía, en sus tres categorías, son grasos y elaborados en gran medida con leche de oveja canaria. / **C7**

02/05/2017

Siete años después de su entrada en vigor solo quedan cuatro queserías inscritas en la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Flor de Guía de la docena que ostentaron este sello de calidad. Los controles de todo tipo y otras dificultades han reducido el interés por formar parte de la misma.

Jesús Quesada

J. Quesada / Las Palmas de Gran Canaria

-
-

- La única Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) de quesos de la Isla y una de las tres que existen en el Archipiélago, la del Queso Flor de Guía, no solo no termina de levantar cabeza sino que cuenta cada año con menos asociados. De las doce queserías que llegó a tener inscritas poco después de nacer oficialmente, hace ya siete años, apenas le quedan cuatro actualmente.

La paulatina reducción del número de queserías acogidas a este distintivo de calidad está relacionada con los distintos controles sanitarios y de todo tipo a los que se ven sometidas para obtenerlo, en comparación con los productores que no forman parte de la D.O.P., pero también con otros factores, entre ellos la regulación de los tamaños que deben tener los quesos de las tres categorías incluidas, Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se ha comprometido a convocar próximamente a los responsables de la denominación, a las queserías relacionadas con la misma y a los tres ayuntamientos de los municipios en que se producen estos quesos, los de Guía, Moya y Gáldar, para buscar soluciones y evitar que las queserías la sigan abandonando.



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

Cuestionado al respecto en el Parlamento regional, por parte del diputado grancanario y primer edil de Guía, Pedro Rodríguez, Quintero recordó que cada denominación de origen «se regula internamente» sin que el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) pueda invadir esas competencias.

ÚNICO. Los quesos de esta D.O.P. son grasos o semigrasos y se hacen con leche de oveja canaria al menos en un 60%, pudiéndose mezclar con leche de vaca canaria hasta en un 40% y leche de cabra hasta un 10%. Es el único de Canarias que se coagula con cuajo vegetal, en concreto con varios tipos de flor de cardo.

La única Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) de quesos de Gran Canaria y una de las tres que existen en el Archipiélago, la del Queso Flor de Guía, no solo no termina de levantar cabeza sino que cuenta cada año con menos asociados. De las doce queserías que llegó a tener inscritas poco después de nacer oficialmente, hace ya siete años, apenas le quedan cuatro actualmente.

La paulatina reducción del número de queserías acogidas a este distintivo de calidad está relacionada con los distintos controles sanitarios y de todo tipo a los que se ven sometidas para obtenerlo, en comparación con los productores que no forman parte de la D.O.P., pero también con otros factores, entre ellos la regulación de los tamaños que deben tener los quesos de las tres categorías incluidas, Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se ha comprometido a convocar próximamente a los responsables de la denominación, a las queserías relacionadas con la misma y a los tres ayuntamientos de los municipios en que se producen estos quesos, los de Guía, Moya y Gáldar, para buscar soluciones y evitar que las queserías la sigan abandonando.

Cuestionado al respecto en el Parlamento regional, por parte del diputado grancanario y primer edil de Guía, Pedro Rodríguez, Quintero recordó que



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

cada denominación de origen «se regula internamente» sin que el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) pueda invadir esas competencias.

Los quesos de esta D.O.P. son grasos o semigrasos y se hacen con leche de oveja canaria al menos en un 60%, pudiéndose mezclar con leche de vaca canaria hasta en un 40% y leche de cabra hasta un 10%. Es el único de Canarias que se coagula con cuajo vegetal, en concreto con varios tipos de flor de cardo.

Después de diez años tramitando su nacimiento y a pesar de llevar ya siete en vigor, desde que su reglamento recibió luz verde de la Unión Europea, la D.O.P. no dispone todavía de un Consejo Regulador de la misma.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

UN ESTUDIO ALERTA DEL RIESGO QUE GENERAN LAS 350 CABRAS

SALVAJES DE TENO Y ANAGA

La desaparición de flora endémica, el peligro que suponen para los senderistas y el tráfico, y los daños que causan en el sector primario son algunas de las consecuencias

Ylenia Lorenzo

Un estudio alerta del riesgo que generan las 350 cabras salvajes de Teno y Anaga
Los detalles





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 informe: Elaboración.** El consejero insular de Sostenibilidad y Medio Ambiente, José Antonio Valbuena, informa de que el estudio para analizar las cabras asilvestradas de Anaga y Teno se ha dividido en dos partes. Por un lado, se analiza la problemática social, es decir, la visión de la problemática que existe entre los vecinos, ganaderos, colectivos defensores de animales, ecologistas, expertos de la Universidad de La Laguna y distintas administraciones. "Lamentamos en estos informes que de todos los colectivos, los únicos que no participaron, aunque volveremos a tocar en su puerta porque necesitamos conocer su opinión, son aquellos que defienden las cabras asilvestradas", afirma. Esta parte de la investigación es la más amplia. La segunda se centra en los ganadores y agricultores, que según detalla el responsable del área, son "los más afectados porque las cabras asilvestradas provienen de algunos ganaderos" y también tienen un impacto negativo en las cabras domésticas y en las siembras.
- **Análisis social: Origen.** El consejero insular manifiesta que, del estudio llevado a cabo, no se desprende que haya una vinculación entre las cabras asilvestradas actuales con las que existían en el periodo aborigen. Según se desprende del informe, de acuerdo a los relatos de vecinos, la mayoría de estas piezas que viven en Teno y Anaga son animales que nacieron como domésticos pero que posteriormente quedaron en libertad por una falta de control de ganaderos. El boom de la construcción y la modificación de la ley de caza jugaron un papel fundamental en la generación de este problema.
- **Legalización: Situación actual.** La investigación también revela que, tanto en Teno como en Anaga, de las personas que tienen sus cabezas, aproximadamente el 50% están legalizadas y el resto está ilegal, aunque los dueños "tienen la voluntad de legalizarlas", apunta Valbuena. El problema, según especifica, es que tienen escollos sobre todo desde el punto de vista de normativa de usos de parques rurales y urbanístico. Ante esta situación, una de las medidas sería hacer cambio normativa "para facilitar que las instalaciones ilegales se puedan legalizar".

Las 350 cabras asilvestradas que viven en los parques rurales de Teno y Anaga ponen en serio riesgo el equilibrio ecológico de estos dos espacios protegidos. Sus graves consecuencias en estos entornos pasan por poder llegar a acabar con flora que únicamente existe en esos lugares y por afectar



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

a la fauna que se alimenta de ellas, además de facilitar la introducción de especies invasoras como el rabo de gato, por generar daños a los agricultores y ganaderos de esas zonas y por hasta suponer un auténtico peligro para la seguridad de las personas. Efectos que se desprenden de un estudio encargado por el **Cabildo de Tenerife** y que ahora servirá de base para elaborar un programa de actuación con el fin de acabar con este problema.

El consejero insular de Sostenibilidad y Medio Ambiente, José Antonio Valbuena, advierte de que no hay dato "relevante" que refrende que esas piezas tienen conexión con los aborígenes, sino que su presencia en esas zonas se debe a más bien todo lo contrario: surgen de los comportamientos inadecuados de ganaderos de esos enclaves. Según explica, mientras que en una época, en la posguerra, la cabra significaba el sustento de las familias, fue con el *boom* de la construcción cuando se detectó una mayor densidad de estos animales sueltos. El motivo es que "esa población que se dedicaba a eso cambió el pastoreo por la actividad turística y los abandonaron o los tienen para el tiempo libre sin control".

Pero la situación empeoró cuando cambió la ley de caza y se excluyó a este mamífero del control cinegético, lo que implicaba que los abatidos pudieran ser consumidos por el ser humano. "Cuando el problema empieza a surgir estaba controlado porque había una actividad de caza" pero, después de este cambio normativo, hace apenas tres años, "se multiplicó exponencialmente".

A falta de hacer un censo real, Valbuena especifica que se estima que existe una población de 350 cabezas asilvestradas, 150 en Teno y 200 en Anaga, así como también algunas ovejas salvajes en este último lugar, mientras que en el resto de la Isla "prácticamente no existen".

La "inmensa mayoría" de ejemplares, según ha recabado el estudio de acuerdo a los testimonios de vecinos, se han "escapado". "Los que han provocado que tengamos esas más de 300 cabras a lo largo de estos tres



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

últimos años están localizados y tienen un sistema totalmente descontrolado de ganadería", avisa el consejero de Medio Ambiente.

Acciones

El responsable del área muestra su preocupación ante el efecto que ocasionan ya que "rompen el equilibrio ecológico poniendo en peligro de extinción especies endémicas y favoreciendo a las invasoras". Para acabar con esta situación, una vez concluido este informe, indica que se trabajará en los próximos meses en la elaboración de un programa de actuaciones, y el Cabildo deberá sentarse con el Gobierno canario al ser una competencia que considera compartida.

Ante los efectos que generan las piezas en los dos parques rurales, hay que llevar a cabo procedimientos "adecuados". Por un lado, cita la parte administrativa, centrada en intentar ser más celosos, "sobre todo por parte de la Consejería de Agricultura, a la hora de controlar a estos ganaderos que ocasionan en mayor medida este problema".

También habrá que "regular" las apañadas, es decir, ver cómo se pueden recoger las cabras salvajes para luego intentar reeducarlas y que se conviertan en domésticas, aunque según los propios ganaderos, "eso es muy difícil". Como tercera medida, los participantes en el estudio también hablan, aunque "en menor medida", de aplicar la acción "más drástica: "Intentar abatirlas mediante un método que no suponga un sufrimiento para el animal", afirma Valbuena. Esta, sin embargo, sería la última vía, ya que "la principal es regular la actividad", asegura.

La opción drástica

Pero la situación es difícil. El consejero insular avisa de que actualmente el problema es que, "aún apañando las cabras", existe un escollo desde el punto



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

de vista sanitario porque se prohíbe introducir las piezas silvestres dentro de la cadena alimenticia al no garantizar la trazabilidad. Por tanto, primero habrá que ver cuáles se pueden identificar para garantizar esa trazabilidad - que nacieran confinadas como animales domésticos pero que se hayan escapado-.

Estas "se pueden intentar recuperar", pero el *handicap* está con las que no se sabe a quién pertenecían y que, por tanto, tienen la condición de cabezas silvestres y no pueden introducirse en la cadena alimenticia. "Eso supone que, si se recuperan, habría que sacrificarlas con métodos indoloros, pero eso se quiere evitar y se sabe que buena parte de ellas, la inmensa mayoría según los testimonios recabados, pertenecen a ganaderos".

El informe solicitado por el Cabildo detecta cinco consecuencias que provocan las cabras salvajes en el entorno. Por un lado, tienen un efecto "directo" en las especies endémicas de Teno y Anaga y "alteran de forma sustancial el equilibrio ecológico" de los enclaves hasta el punto de correr el riesgo de que algunas de las especies "puedan desaparecer". Este efecto genera a su vez un impacto en la fauna, "sobre todo en los reptiles que necesitan de esas especies para su subsistencia".

Otro problema es que su tránsito erosiona el terreno y facilita la introducción de especies invasoras, como el rabo de gato. El tercer impacto se detecta en la agricultura, que se concentra principalmente en Anaga. A los agricultores les es "muy complicado" mantener las plantas porque se las comen, mientras que en la ganadería los machos salvajes "cubren a las hembras en épocas que no están previstas, "por lo que dejan de ser productivas desde el punto de vista de la leche" y se convierten en una amenaza para una actividad económica "que ya de por sí es difícil", lamenta Valbuena.

En el quinto lugar está la seguridad en senderos. Algunos territorios son escarpados y se producen incidentes porque la cabra, en cota superior,



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

desprende piedras que pueden caer sobre los caminantes, como por ejemplo en el entorno del barranco de Masca. En las carreteras de Teno sucede algo parecido, ya que estas vías son "más peligrosas" que en Anaga al tener "poca visibilidad y mucho tránsito", así que el consejero alerta también del riesgo para el tráfico.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

**ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas
2095 EXTRACTO de la Orden de 18 de abril de 2017, por la que se
convocan para el ejercicio 2017 las subvenciones destinadas a apoyar
las inversiones en materia de regadíos de iniciativa privada.**

BOC - 2017/083. Martes 2 de Mayo de 2017 - Anuncio 2095n

**BOC - 2017/083. Martes 2 de Mayo
de 2017 - Anuncio 2095**