



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

## SABADO 13 DE MAYO DE 2017

### EL DÍA:

## 'EL RINCÓN DE JUAN CARLOS' GANA EL CONCURSO REGIONAL DE CARTAS DE VINOS CANARIOS



Equipo de cocina y sala de "El Rincón de Juan Carlos"./Cedida

El restaurante "El rincón de Juan Carlos", situado en Santiago del Teide (Tenerife) y que ostenta una estrella Michelin, ha ganado la XIV edición del Concurso Regional de Cartas de Vinos para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas.

El concurso ha sido organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora, en colaboración con la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias-Canary Wine, y tiene por finalidad promover



**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 mejora de las cartas de vinos en los restaurantes canarios y que los clientes conozcan más los caldos de las once denominaciones de origen.

El jurado ha valorado, además de la presentación de la carta, la amplitud en cuanto a la información, el número de referencias y los tipos en los diferentes grupos de vinos, añade en un comunicado la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora.

El acto de entrega del premio, que estará presidido por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, tendrá lugar el 18 de mayo en la sede de los Consejos Reguladores convocantes, en La Guancha.

La jornada dará comienzo con una charla de Dominique Deltail sobre la metodología de la cata de uva, para continuar con una cata de vinos canarios seleccionados y dirigida por Javier Gila.

El chef Juan Carlos Padrón nació en Icod de los Vinos y en 2001 viajó a Francia para formarse en un restaurante con dos estrellas Michelin.

Después de completar su formación en las mejores cocinas de Canarias y la Península, asistió a todos los cursos que imparte Ferrán Adrià en Vic desde 1999 y, posteriormente, decidió emprender un negocio propio.

Desde hace 14 años Juan Carlos, su hermano Jonathan y su madre defienden desde una apuesta culinaria única y particular donde lo que prima es el sabor.



**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 2016 consiguió una estrella en la prestigiosa Guía Michelin, un reconocimiento que ha continuado este año después de que la Academia Internacional de Gastronomía le otorgase el premio internacional Prix au Chef de l'Avenir como uno de los cocineros con mayor proyección del mundo.

## LA PROVINCIA:

### ÉXITO DE LA PRIMERA FERIA DEL TOMATE DE LA ALDEA

El Ayuntamiento reparte 1.000 kilos y 4.500 tapas entre los vecinos y visitantes



La I Feria del Tomate ha sido un completo éxito, según ha informado este sábado el Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás, que ha precisado que durante la jornada se han repartido más de 1.000 kilogramos de tomates y 4.500 tapas entre los miles de vecinos y visitantes.

Junto a las degustaciones de platos y postres elaborados con tomates de La Aldea como elemento básico, hubo música en directo, castillos hinchables para los más pequeños, la visita a la finca de uno de los socios



**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 Coagrisán para conocer los métodos de cultivo y una ruta por el museo sobre el tomate del Proyecto Cultural de Desarrollo Comunitario La Aldea.

Esta primera edición de la feria ha sido organizada por el Ayuntamiento y financiada por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, en colaboración con los profesores y alumnos del IES Felo Monzón Grau Bassas y del Servicio de Restauración Básica de La Aldea.

La Concejalía de Desarrollo Económico hará llegar a todos los empresarios de la restauración del municipio un dossier con las recetas que se han podido degustar este sábado, y su preparación, cedidos por el IES Felo Monzón, para que valoren si incluirlas en su oferta habitual.

La organización de esta I Feria del Tomate se enmarca en todas las que se vienen realizando semanalmente para proyectar la imagen del municipio, potenciando la marca La Aldea a través de la muestra de sus valores gastronómicos, naturales y de ocio.

Las recetas que se han podido degustar son carpaccio de champiñones con tomate con casse y salsa de pimienta Sichuan, vasitos de ensalada caprese con crujiente de menta, pulpo con mojo de tomate y ajo asado, polenta frita con tomates al horno y gorgonzola, dulce de tomate a la canela con semifrío de queso de cabra, sopa fría de tomate con helado de albahaca y gazpacho de Bloody Mary.

El Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás ha contado con la colaboración del Cabildo de Gran Canaria, Gobierno de Canarias, Coag, Coagrisán, Spar, Organismo 'Zonas Comerciales Abiertas' y 'Gran Canaria Comercio Abierto', IES Felo Monzón Grau Bassas y el Proyecto Cultural de Desarrollo Comunitario.

## OVERBOOKING DE BURROS EN LA CULATA

La participación de animales, y personas, desborda las previsiones

Juanjo Jiménez

Overbooking de burros en La Culata

La 21 edición de la feria equina de La Culata de Tejeda se ha saldado con un 'overbooking' de burros y otros animales que han dejado pequeño al amplio recinto en el que se dan cita decenas de cuadrúpedos y bípedos para participar de las fiestas de Fátima del precioso pago tejedense.



La organización, en la entrega de premios posterior al 'análisis' de las cualidades del burro majorero y sus parientes los mulos hacía saber al público en general y especialmente al alcalde, Francisco Perera, la necesidad de ir buscando otro echadero en condiciones visto el éxito.

El propio Perera ilustraba de un paisaje en que muchos de los burros tuvieron que ser amarrados a la vera de la carretera, lugar al que se desplazaban los veterinarios a pasar revista del material rodante para elaborar la lista de premiados.

La de La Culata es la única feria de Canarias dedicada específicamente a los burros de la tierra, el majorero, una iniciativa creada hace dos décadas por Fernando Alba conjuntamente con vecinos del pago cumbreño con el objetivo de preservar la infatigable raza a la que se le debe siglos haciéndose cargo de los trabajos más duros del campo.



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 lo largo de los años ha ido creando una afluencia de incondicionales, que cada edición va a más, para participar tanto de la propia feria como del posterior almuerzo colectivo, con frangollo de postre, que se celebra en el local de la asociación vecinal. El día se remata con una rama por las importantes cuestas del sitio, con el vecindario saliendo a zaguanes y cancelas para ofrecer un buche de aliento, pero mayormente de ron.

## COMO PLANTAR PAPAS CON LOS ABUELOS

Los alumnos del Padre Collado crean un huerto escolar en Lomo Magullo junto a sus profesores

Brenda Saavedra Casiano

Los alumnos de quinto de primaria arrancan las malas hierbas en el huerto escolar creado en el CEIP Padre Collado, en el barrio teldense de Lomo Magullo. Y al mismo tiempo, trasplantan de los semilleros nuevos cultivos. J.C. GUERRA  
Huerto escolar de Lomo Magullo



Huerto escolar de Lomo Magullo

Susi Campos lleva cuatro años guiando a los alumnos de Primaria en el huerto escolar al que han dado vida en el CEIP Padre Collado en Lomo Magullo. Un espacio cuidado por todo el centro donde también intervienen padres y se valora -en especial- la labor que los abuelos realizan con el corazón.

Mientras los gallos de Lomo Magullo cantaban y el sol ascendía en el cielo, los alumnos de quinto de Primaria del CEIP Padre Collado se vestían con sus



**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

gorros y guantes de trabajo para ponerse manos a la obra -con las herramientas necesarias- en el huerto escolar al que han dado vida en un rincón del patio del centro. Nada más llegar, observar los cambios respecto a la semana anterior fue el primer paso, una labor que continuaron algunos quitando malas hierbas y otros plantando. Una aventura en la que colaboran, de una forma u otra, todo el colegio y en especial los abuelos y alumnos mayores guiados con cariño por la profesora Susi Campos.

Si bien en las primeras horas de cada jueves dedican su tiempo de aprendizaje a este proyecto, en el resto de asignaturas no descuidan el plan que lleva en marcha con Campos desde hace cuatro años, "aunque anteriormente se hacía en los terrenos de un vecino", apunta la maestra de Infantil y responsable del huerto, "por amor al arte". En Plástica crean las cajas de madera -etiquetadas con el nombre del producto que transportan y el logo del colegio dibujado- para vender a los padres y demás familiares en el próximo mercadillo por el Día de Canarias; en Inglés llevan a cabo un cuadernillo de campo donde explican las labores que desarrollan cada día, además de un glosario con palabras aprendidas durante la jornada; y así, en cada asignatura tienen en cuenta algún aspecto de esta experiencia "tan enriquecedora".

Aunque los protagonistas son los mayores de cuarto, quinto y sexto, cada integrante del centro aporta su granito de arena, incluso el conserje, Norberto Santana, con toda su ilusión. Asimismo, los abuelos se han hecho con un papel fundamental, de manera que en cada primer trimestre del curso -y durante este- acuden "con tractores, estiércol de caballo o lo que haga falta", para enseñar tradición a sus nietos. Por su parte, las abuelas colaboran con otras tareas, ajardinando, haciendo los semilleros o los trasplantes necesarios que muestran con su ejemplo a los pequeños.

Campos asegura que observar los cambios que se van produciendo en el



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

espacio y aprender de los errores son aspectos claves para progresar. Así, este año han cambiado la forma de regar tradicional por el riego a goteo "que además de enseñarles otra manera, rentabiliza el trabajo", señala la maestra mientras compara los terrenos que tanto mima con un paritorio. "Aquí descubren el nacimiento de las cosas, el proceso por el que pasan hasta convertirse en lo que recogemos y ven que, además, estas se pueden transformar y disminuyen su tendencia a tirar a la basura", puntualiza.

Y es que de los desechos este grupo crea el compostaje necesario para la fertilización o da vida a insecticidas naturales que han dado como resultado que sus productos sean también ecológicos. De esta manera, los niños han aprendido cómo hacer un preparado con ortiga para repeler plagas y que de las lombrices se saca un humus perfecto para el mismo fin.

Saben que "las malas hierbas hay que arrancarlas de raíz para que no vuelvan a crecer", que cuando el semillero se les queda pequeño "hay que trasplantar" y que, para ello, "es mejor las manos que un palo", relatan. Así, con sus guantes manchados, un olor sublime a tierra mojada, el sachó siempre cerca de Campos y la energía de niños que renueva corazones, cada jueves son protagonistas de una nueva aventura que no los deja indiferentes.

Entre calabacines -"que no les gusta recoger porque pican", fija la profesora-, coliflores, tomates, hierbas medicinales, rabanillos, espinacas o lechugas, entre otros concebidos con el alma, Ainhoa Valido prefiere las papas, "porque me las puedo comer fritas, sancochadas o como quiera", explica la niña mientras Manuel Boza -con necesidades especiales- disfruta plantando con Susi, quién resalta el bien que hacen este tipo de actividades entre menores en su misma situación.

Un día preparan ensaladas con lo que recogen, otro lo venden para recaudar fondos para seguir el año que viene o, en ocasiones, se encuentran objetos





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

enterrados que se convierten en la novedad de la jornada. Un taller mágico en el que aprenden -con diversión- de dónde viene lo que comen, la peculiaridad de cada planta y que el trabajo en cadena es mejor. Sin duda, un huerto donde se respira vida, la misma que dan sus protagonistas con esas manos cargadas de inocencia.

## IUC DENUNCIA LA PELIGROSIDAD DE LA FINCA SAN RAFAEL POR SU ABANDONO Y DETERIORO

Este partido tacha de "monumento a la corrupción" la situación de este inmueble

Pedro Hernández

IUC denuncia la peligrosidad de la finca San Rafael por su abandono y deterioro

La finca San Rafael es un peligro público, ya que la facilidad de acceder a su interior puede provocar alguna tragedia. Según Izquierda Unida Canaria (IUC) un pozo de 10 metros de altura, sin cubrir, es un riesgo que debe evitarse e insta a las autoridades a buscar una solución a este asunto.



Izquierda Unida Canaria (IUC) de Telde denuncia la peligrosidad que supone el estado de abandono y deterioro de la finca San Rafael, cuya gestión considera este partido un "monumento a la corrupción" en relación al proceso de su permuta por terrenos municipales en Marpequeña durante el mandato 2003-2007. La falta de vigilancia en un inmueble que el Ayuntamiento 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

Telde alega que por sentencia firme es propiedad de un grupo empresarial canario ha supuesto diversos incidentes en los últimos años, el último esta misma semana, cuando se produjo un incendio en la casona de esta explotación, situada en Higuera Canaria.

IUC alerta de la existencia de un pozo abierto en la finca, a la que se puede acceder sin mayor problemas pese a que varias tiras a la entrada la presentan como precintada, pero que no supone ninguna dificultad para quienes quieran meterse en ella. Este partido asegura que hay un pozo de 10 metros de profundidad que supone un grave riesgo para los niños que se cuelen en el recinto y reclaman a las autoridades que busquen una solución al estado de la finca.

## LA EXHIBICIÓN CON PRODUCTOS TÍPICOS DE MOYA CONQUISTA A

### LOS RESTAURADORES

Los chefs Juan Caballero y Octavio González sorprenden con sus creaciones

Un momento de la exhibición culinaria en Moya.

Más de una treintena de hosteleros y medios de comunicación disfrutaron ayer en la villa de Moya de la exhibición gastronómica enmarcada en el proyecto Tasty Cheese Tour, impulsado por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria en colaboración con el Ayuntamiento y Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), y cofinanciado por el programa Cosme de la Unión Europea.





**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 sesión gastronómica despertó gran interés entre los asistentes, que tomaron buena nota y dieron buena cuenta de las propuestas ofrecidas por los chefs Juan Caballero y Octavio González, con productos de la comarca y, en particular, de la villa, como protagonistas.

Un original y delicioso menú, formado por recetas como los chicharrones de cochino suflados con crema de queso de flor y gel de tomate aldeano; crema fría de pera con infusión de queso de flor y aroma de pimienta; albóndigas de cochino, romero y miel de Moya, con almogrote también de queso moyense; tacos de cherne con arropo de queso de media flor y cochafisco; o los postres de pastel de queso de flor con bizcocho de tuno indio acompañado con crema de cítricos y suspiros de Moya y el mousse de queso sobre tierra volcánica.

"Ha sido una excelente oportunidad para que los responsables de los locales de restauración de Gran Canaria y los medios de comunicación conozcan y difundan el amplio abanico de posibilidades que ofrecen los productos moyenses para la cocina", manifestó el concejal de Desarrollo Local de Moya, Santiago Santana.

Por su parte, el gerente de la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte, Alejandro Peñafiel, también se mostró muy satisfecho con el desarrollo de la masterclass y destacó que el objetivo del proyecto "es crear una ruta del queso junto a socios de países como Malta, Bulgaria, Italia, Lituania, Estonia y España, que fomente la dinamización del mundo rural, generando empleo y creando una ruta turística del queso del Norte de Gran Canaria".



**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

## MOYA CELEBRA UNA 'MASTERCLASS' DE COCINA CON PRODUCTOS

### DEL NORTE

La Villa de Moya celebra hoy una 'Masterclass' de cocina para una treintena de hosteleros y medios de comunicación, enmarcada en el proyecto Tasty Cheese Tour impulsado por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, en colaboración con el Ayuntamiento de la Villa de Moya y Hoteles Escuela de Canarias, Hecansa, y cofinanciado por la Unión Europea. El evento se desarrollará en la Casa Rural Lola y Rafael del municipio norteño, donde los chefs Juan Caballero y Octavio González presentarán a los asistentes diferentes propuestas gastronómicas con productos de la Comarca y, en particular, de la Villa, como ingredientes principales. Tales como quesos, miel o los afamados bizcochos y suspiros de Moya. Los asistentes podrán aprender nuevas formas de cocina con productos propios y disfrutarán de una degustación al final del evento.

### EL DÍA DEL VECINO REMEMORA LOS TIEMPOS DE LA ZAFRA

El Día del Vecino se celebra esta tarde en la zona peatonal de la avenida de Canarias bajo el lema *Recordando nuestra historia*. El programa comienza a las 17.00 horas y se desarrolla hasta las 22.00 horas. La zona peatonal acogerá atracciones hinchables para el público infantil, exhibición de juegos y exposiciones de juguetes tradicionales y de enseres y herramientas agrícolas.



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 GOBIERNO HARÁ LOS PROYECTOS DE SANEAMIENTO DE LOS PUEBLOS DE YAIZA Y UGA**

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero anunció ayer en Lanzarote que su departamento encargará este año la redacción de los proyectos necesarios para acometer la mejora de la red de saneamiento y alcantarillado en los núcleos poblaciones de Yaiza y Uga.

En su visita a la isla, el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés trasladó a Quintero la necesidad de ejecutar "otras actuaciones prioritarias en materia de aguas para la isla, como la segunda fase del saneamiento del municipio de Tinajo o completar el saneamiento de los núcleos urbanos del Parque Natural del Archipiélago Chinijo, lo que incluye la finalización de los trabajos que se ejecutan en Caleta de Famara".

San Ginés considera que estas actuaciones "podrían incluirse en el Convenio Canarias-Estado de 2018 y sucesivos, dado que según explicó el propio consejero establece como líneas financiables las actuaciones relacionadas precisamente con el saneamiento, la depuración y la reutilización de aguas". Quintero solicitó al Cabildo que tenga preparado antes de diciembre los proyectos prioritarios para la isla.

## **PSOE Y NC INTENTAN RASCAR EN EL DEBATE DEL REF MÁS AYUDAS AL TRANSPORTE**

Plantean enmiendas para fijar en el texto las cuantías para planes específicos de empleo o las ayudas a la extracción de agua de pozos



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 LEY DEL SUELO PERMITIRÁ AMPLIAR LAS EXPLOTACIONES

### GANADERAS

Todos los grupos, menos Podemos, introducen esta demanda del sector vinculada al medioambiente y la productividad –CC, PP y ASG hacen pinza y mantienen la derogación de las directrices de ordenación

Flora Marimón

Comisión en el Parlamento sobre la Ley del Suelo.



Los ganaderos podrán ampliar sus granjas para mantener su productividad. La nueva Ley del Suelo les exige el cumplimiento de mejoras medioambientales, pero para ello necesitarán más espacio. La comisión parlamentaria que revisa el proyecto de la norma territorial aprobó hoy viernes introducir una enmienda transaccional, apoyada por todos los grupos políticos a excepción de Podemos, en donde se abunda en la legalización de las explotaciones ganaderas y se permite ampliar las granjas, unas renovaciones que no se podían realizar desde la normativa de 2009.

Esta es una demanda del sector que se introduce en la Ley del Suelo, explicó ayer el portavoz de CC, José Miguel Ruano. Con ello las explotaciones agrícolas podrán ser renovadas y ampliadas en suelo rústico, pero deberán acoplarse a los criterios ambientales.

En palabras del diputado del PP, Miguel Jorge Blanco, una granja con miles de gallinas que viven en extensiones pequeñas tendrán que adaptarse y acometer mejoras para mantener la misma productividad, con el fin de 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

los animales tengan más espacio y estén en mejores condiciones sanitarias. Por tanto, las autorizaciones se vincularán a la productividad que tenían estas explotaciones.

Para Ruano, el objetivo de la Ley del Suelo es legalizar el máximo número de explotaciones ganaderas siempre y cuando se cumplan criterios medioambientales y sanitarios y por ello se introducen variables que permitirán la ampliación de las instalaciones.

Asimismo, en la comisión sobre la Ley del Suelo de hoy viernes, CC, PP y la Agrupación Socialista Gomera (ASG) volvieron a hacer una pinza en favor del anteproyecto aprobado por el Gobierno canario, y en aras de la simplificación normativa rechazaron las enmiendas del resto de fuerzas políticas (PSOE, NC y Podemos) para que no se deroguen las Directrices de Ordenación y del Turismo aprobadas en 2003. Una moratoria dirigida a limitar el excesivo consumo de suelo y el crecimiento turístico.

Según CC y PP, las directrices no tendrán sentido cuando se apruebe la Ley del Suelo porque evitan la simplificación normativa que busca la norma. Ruano afirma que se cumple el pacto (adenda) con el PSOE, porque se mantienen dos directrices en suelo agrario y que sea el Gobierno quien haga las nueva normativa de ordenación.

La diputada del PSOE, Nayra Alemán, señala que el PSOE rechaza que se deroguen las directrices y se fundamenta en el informe del Consejo Consultivo, que el pasado agosto emitió un dictamen sobre el anteproyecto de Ley del Suelo en el que concluye que la propuesta del Gobierno canario "se ajusta, con carácter general, a derecho", pero hace sugerencias y advierte de que se deben efectuar numerosas correcciones al texto en lo tocante a "observaciones de legalidad, seguridad jurídica y técnica normativa".



**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

Una de las indicaciones más llamativas del informe se refiere a la derogación prevista de la Ley de Directrices de Ordenación General, pues esta solución, en lugar de optar por su revisión o modificación parcial, si bien resulta "legítima", "puede generar un vacío normativo que podría afectar a la seguridad jurídica".

## **LOS QUESOS ISLEÑOS ENAMORAN A LA PENÍNSULA Y LLEGAN A SRI**

### **LANKA**

La industria quesera del Archipiélago recibe numerosos galardones nacionales e internacionales pero su salida al extranjero es lenta Cabo Verde y Mauricio son los principales países compradores de las Islas

Andrea Rodríguez

## **SABOR A TRADICIÓN Y TRASHUMANCIA**

La familia Mendoza Vega elabora quesos de entre tres y cinco kilos sin ayuda de la tecnología

Andrea Rodríguez





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 OPINIÓN DE TENERIFE:

### LA VILLA COLOCA CONTENEDORES PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DE LA POLILLA DE LA PAPA

El Ayuntamiento de San Juan de la Rambla lucha contra la proliferación de la polilla guatemalteca de la papa con la colocación de contenedores. La Concejalía de Agricultura, dirigida por el edil Ezequiel Domínguez, teniendo en cuenta la época actual que corresponde a la recogida de la cosecha, recuerda la obligación del agricultor de depositar en zonas seguras los tubérculos que han sido dañados por diferentes plagas, en especial esta, una de las que más pérdidas ha producido en los últimos años y que se caracteriza por su resistencia y velocidad de propagación.

Para facilitar el cumplimiento de esta obligación, desde esta semana se han habilitado contenedores en el Mercado de Medianías que servirán como almacén seguro para las papas bichadas. Estarán disponibles durante toda la época de recogida de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas.

### EL CABILDO PUBLICA UN LIBRO SOBRE EL CULTIVO DE LA PITAYA EN TENERIFE

Águeda Coello y Clemente Méndez son los autores de esta investigación sobre este fruto tropical de gran interés para los agricultores

El Cabildo publica un libro sobre el cultivo de la pitaya en 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

El Cabildo ha editado un libro sobre el cultivo de la pitaya, un fruto exótico procedente de las selvas tropicales de Centroamérica que puede ser de interés para los agricultores de Tenerife por su bajo consumo en agua y abonos. De los 1.000 metros cuadrados iniciales de superficie cultivada en la Isla se ha pasado en unos años a los 60.000 metros cuadrados de cultivo.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha incidido en el acto de presentación de libro en las posibilidades de este cultivo alternativo "que puede ser una opción viable y complementaria para nuestros agricultores". En esta línea, ha confirmado la apuesta del Cabildo por la investigación, la innovación y la transferencia de conocimiento.

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) trajo a la Isla en su día ocho variedades-clones de pitaya desde Guatemala e Isla Reunión, que fueron cedidas posteriormente al Cabildo para estudiar su adaptación a las condiciones isleñas en una finca de Arico.

El libro que se ha presentado hoy en el Cabildo, obra de Clemente Méndez y Águeda Coello, pretende llenar el vacío documental existente en la actualidad en relación con este cultivo ya que los autores comparten a lo largo de sus 90 páginas los conocimientos adquiridos durante sus investigaciones.

## La pitaya

El término pitaya o pitahaya proviene de las Antillas Mayores, del idioma taíno, y significa "fruta escamosa". Sin embargo, por analogía de sus frutos se aplica a otros géneros de menor importancia y que son radicalmente distintos. Se trata de un cultivo que no resiste la insolación directa ni las temperaturas superiores a los 40 grados. El fruto es una baya de forma ovoide, alargada y en algunos casos redonda, que llega a pesar en algunas ocasiones más de 600 gramos.



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 cáscara está compuesta por formaciones salientes llamadas brácteas, cuyo tamaño y cantidad varían dependiendo de la especie o clon que se trate. Cuando madura el fruto es rojo por fuera (de ahí su nombre de pitaya roja). Internamente, la pulpa puede ser blanca, violácea o de distintos tonos de rojo, dependiendo de la especie o clon. Además, el fruto es climatérico, es decir, madura en la planta y si se recolecta sin que esté maduro quedará verde y ácido, por lo que no será comercial.

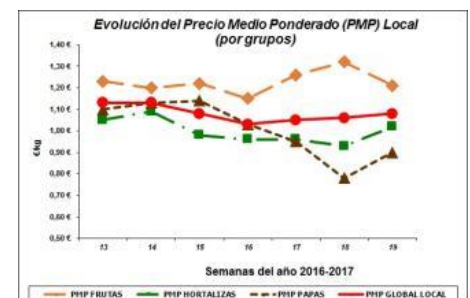
En su lugar de origen, la pitaya crece trepando en los árboles a la sombra de éstos. Por este motivo, si se dejase plantada sobre el suelo sin un tutor, tendería a expandirse sobre el terreno ocupando la totalidad del mismo con sus raíces ya que se comporta como una mala hierba. Desde Centroamérica, su lugar de origen, se ha extendido su cultivo hacia distintos países. Uno de los primeros de los que se tiene noticia es Vietnam, donde fue llevado por los franceses hace más de cien años y desde ahí fue trasladado a la isla Reunión (Francia). Sin embargo, su interés como cultivo no llega hasta la década de los 80, cuando se extiende por varios países.

## POCAS VARIACIONES EN LOS PRECIOS DE ESTA SEMANA

El Precio medio de la Cesta de la Compra de los productos hortofrutícolas Locales subió ligeramente esta semana de 1,06 a 1,08 €/kg, por lo que continuamos con la tónica de buenos precios para los compradores, como cabe de esperar en estas fechas.

12.05.2017 | 14:06

Pocas variaciones en los precios de esta semana





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 Precio medio de la Cesta de la Compra de los productos hortofrutícolas Locales subió ligeramente esta semana de 1,06 a 1,08 €/kg, por lo que continuamos con la tónica de buenos precios para los compradores, como cabe de esperar en estas fechas. Como excepciones, citaremos el alza en los limones, que cotiza a 1,20 €/kg, ante la menor oferta del producto no local. Respecto a hortalizas tenemos una considerable subida en el precio de los calabacines que ha pasado de 0,60 €/kg a 1,10 €/kg, ya que acusa el final de algunas plantaciones y sobre todo, el calor de días pasados que maduró de golpe mucho producto, con el consiguiente descenso de cosecha en estos días.

Las habichuelas también acusan una importe subida que las sitúa en 1,90 €/kg, ante una mayor demanda motivada por las buenas cotizaciones y el freno que supone para el cosechero asumir los costes de su recolección cuando su precio ronda el euro por kilogramo. Por otro lado la calabaza continúa a 1,00-1,10 €/kg, pudiendo llegar a 1,20 €/kg, ya que no tiene competencia con la no local, que por lo visto ha tenido algunos problemas meteorológicos como tormentas y bajas temperaturas, sobre todo la procedente de Portugal. La sandía ha experimentado un importante incremento en su cosecha por los calores pasados, que de seguir así, podría resentir la producción de verano. En "hierbas", se comenta la escasez del perjol, por problemas de calidad en las semillas sembradas. Respecto al cilantro, éste podría escasear al ser afectado por el calor. Las papas pueden mostrar ahora los efectos negativos de la polilla ante las escasas lluvias, por el contrario en zonas de regadío se han registrado buenas cosechas, ya que han evitado estos y otros efectos meteorológicos negativos. En resumen, se mantienen los buenos precios, sin previsiones de importantes cambios en la Cesta de la Compra.

Precios en €/kg (origen: Provincia de S/C 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

	PRECIO	PRECIO	PRECIO		PRECIO
Fecha:					
12/05/2017	Medio	+ frecuente	+ frecuente	Variación	+ frecuente
semana 19	Habitual de	SEMANA	SEMANA	semanal	ÚLTIMO
	TEMPORADA	ANTERIOR	ACTUAL	Porcentual	DÍA
AGUACATE HASS	2,83 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,20 €
FRESONES	3,03 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,00 €
LIMON COMÚN	0,74 €	1,00 €	1,20 €	20%	1,20 €
NARANJA EXTRA PAIS	0,87 €	0,95 €	0,95 €	0%	0,95 €
PIÑA TROPICAL	2,60 €	3,10 €	3,10 €	0%	3,10 €
PLATANOS PRIMERA	0,78 €	0,70 €	0,70 €	0%	0,70 €
SANDIA	1,04 €	1,40 €	1,30 €	-7%	1,20 €
PAPAYA CUBANA	0,87 €	1,20 €	1,00 €	-17%	1,00 €
ACELGAS	0,59 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
AJOS PAIS	4,30 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,00 €
BERENJENAS MORADAS	0,85 €	0,70 €	0,75 €	7%	0,70 €
BUBANGOS	1,02 €	0,80 €	0,80 €	0%	1,00 €
CALABACINES	0,54 €	0,60 €	1,10 €	83%	1,10 €



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

	0,92 €	€	0,90 €	1,00	11%	€	1,10
CALABAZAS							
CEBOLLA BLANCA	0,71 €	€	0,60 €	0,60	0%	€	0,60
COLES REPOLLO	0,35 €	€	0,30 €	0,30	0%	€	0,30
COLIFLOR	0,98 €	€	0,70 €	0,80	14%	€	0,80
ESPINACAS	1,78 €	€	1,80 €	1,80	0%	€	1,80
HABICHUELAS REDONDAS	1,90 €	€	1,10 €	1,80	64%	€	1,90
LECHUGAS BATAVIA	0,88 €	€	1,30 €	1,30	0%	€	1,30
PEPINOS	0,50 €	€	0,50 €	0,60	20%	€	0,60
PIMIENTO VERDE	1,18 €	€	1,20 €	1,20	0%	€	1,30
PIMIENTO ROJO	1,92 €	€	1,50 €	1,40	-7%	€	1,40
PUERROS	0,95 €	€	1,10 €	1,10	0%	€	1,10
TOMATES DE SALSAS	0,50 €	€	0,55 €	0,60	9%	€	0,60
TOMATES DE ENSALADA	1,16 €	€	0,90 €	0,90	0%	€	1,00
ZANAHORIA (PRIMERA)	1,28 €	€	1,20 €	1,20	0%	€	1,20
BATATAS BLANCAS	1,41 €	€	2,00 €	2,00	0%	€	2,00
BERROS	1,40 €	€	1,20 €	1,20	0%	€	1,20
PIÑAS MILLO	1,95 €		1				



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

€

	0,64 €	€	0,80 €	0,80	0%	€	0,80
PAPA CARA							
PAPA NEGRA	3,54 €	€	3,50 €	3,50	0%	€	3,50
PAPA SLANEY	0,74 €	€	0,80 €	0,75	-6%	€	0,75

PRODUCTOS RECOMENDADOS  
 FRESONES, AJOS, BERENJENAS, BUBANGOS, CEBOLLAS, COLES,  
 COLIFLORES, PIMIENTO ROJO, ZANAHORIAS, BERROS, PIÑAS MILLO, PAPA  
 SLANEY?

### CANARIAS 24 HORAS:

### EL CABILDO REALIZA TRABAJOS DE LIMPIEZA Y CANALIZACIÓN DEL BARRANCO DE LOS ADEJES PREVIOS A LA CONSTRUCCIÓN DE DOS EMBALSES



Fuerteventura/ El Cabildo de Fuerteventura, a través de la Consejería de Obras y Maquinaria, que dirige Natalia Évora, ha iniciado los trabajos de limpieza y canalización del barranco de Los Adejes, en Tuineje, como



**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

actuaciones previas a la ejecución de las obras relativas al proyecto de almacenamiento, refuerzo y protección de este enclave, según recoge un convenio de colaboración suscrito entre la Corporación insular y el Consejo Insular de Aguas.

El objeto de las obras consiste en la construcción de dos pequeños embalses de materiales sueltos (charcas o presas secas) con capacidades de almacenamiento aproximadas de 16.500 y 14.500 metros cúbicos de agua, mediante la excavación y terraplenado del lecho y márgenes del cauce afectado, destinados al agua de riego agrícola.

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, y la consejera de Obras y Maquinaria, Natalia Évora, realizaron una visita a los trabajos que ya se encuentran muy avanzados.

## **SAN JUAN DE LA RAMBLA INSTALA CONTENEDORES PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DE LA POLILLA DE LA PAPA**



San Juan de la Rambla/ Ubicados en el Mercado de Medianías, los agricultores tienen la obligación de depositar las papas inservibles para garantizar que la grave plaga no siga propagándose.

La concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de la Villa de San Juan de la Rambla dirigida por el edil Ezequiel Domínguez, teniendo en cuenta la época actual que corresponde a la recogida de la cosecha de papas, recuerda la obligación del agricultor de depositar en zonas seguras los tubérculos que han sido dañados por diferentes plagas, en especial la polilla guatemalteca, una





**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 las que más pérdidas ha producido en los últimos años y que se caracteriza por su resistencia y velocidad de propagación.

Para facilitar el cumplimiento de esta obligación, desde esta semana se han habilitado contenedores en el Mercado de Medianías que servirán como almacén seguro para las papas bichadas. Estarán disponibles durante toda la época de recogida en horario de apertura del mercado, de lunes a viernes de 8.00 a 13.00 horas y de 17.00 a 20.00 horas, mientras que los sábados podrá realizarse en horario de mañana.

En esta línea, Domínguez recuerda que para asegurar que la plaga no se propague, las papas inservibles deben depositarse en sacos debidamente sellados, y que en ningún caso deben dejarse sobre el terreno de cultivo, pues esto lo que causará es fortalecer la polilla y dar carta blanca a su extensión.

Asimismo, el área de Agricultura tiene en marcha un servicio de asesoramiento sobre este tema que tiene como objetivo facilitar a los cosecheros todos los recursos necesarios para garantizar que el cultivo se realiza de manera segura y para intentar paliar los efectos de esta lacra para el sector primario, base económica de gran parte de familias de la Villa.

Los contenedores han sido facilitados por el Cabildo de Tenerife y el servicio de recogida es totalmente gratuito.

## **CANARIAS AHORA:**

### **UNA MEDALLA DE ORO PARA LOS GUAREPEROS DE LA GOMERA EN EL DÍA DE CANARIAS**

La entrega de la máxima distinción del Gobierno canario a los productores de la miel de palma supone un reconocimiento a esta ancestral tradición. El premio coincide con la lucha iniciada desde hace años para que la UE acepte la denominación de este producto.



**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

Curbelo resalta no sólo los valores etnográficos y medioambientales de esta actividad sino la generación de puestos de trabajo y de economía.



Palmeral en Tazo (Vallehermoso) en La Gomera

Pocas veces un reconocimiento es tan merecido y oportuno a la vez. Los guaraperos de La Gomera han visto como esta legendaria actividad económica que se centra en la extracción y elaboración de la miel de palma, recibirá el Día de Canarias la medalla de Oro. Una manera de premiar la que se ha convertido en otra de las particularidades de una Isla muy particular. El homenaje coincide con la lucha que desde el sector, Cabildo de La Gomera y Gobierno canario se ha iniciado para que finalmente se acepte el nombre de miel de palma, en vez del de sirope o savia que se ha impuesto desde la Unión Europea (UE). Todo ello bajo el argumento de no confundirlo con el producto que elaboran las abejas.

El presidente de la institución insular, Casimiro Curbelo Curbelo, considera que se trata de un homenaje “muy merecido” porque se premia a unos productores como los guaraperos que “dedican su vida a conservar una tradición y por lo tanto un valor histórico y etnográfico y una sabiduría adquirida generación tras generación hasta la actualidad”.

Aún así Curbelo resalta aspectos no menos importantes como la creación de empleo y el sustento y economía de un buen número de familias que viven de los ingresos que genera el guarapeo, tanto en lo que se refiere a su extracción, como cocción y elaboración de la miel de palma. El presidente del Cabildo también subraya la proyección que esta actividad tiene de cara 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

turismo, tal y como se pone de relieve año tras año. En cuanto al mantenimiento de la denominación original, Curbelo indica que se está ante un malentendido por parte de la Unión Europea (UE), porque en ningún momento los productores de Alojera compiten con la miel de las abejas, “existe una evidente falta de conocimiento de la realidad”, dice. Por el lado positivo, sin embargo, está el apoyo que ha dado el Gobierno canario al nombre, lo que bajo el punto de vista del presidente del Cabildo, “significa un conocimiento y reconocimiento que se hace de unos trabajadores que custodian y cuidan con mucho celo las palmeras. Un elemento singular del paisaje de la Isla”.

El miembro de la Asociación de productores de Miel de Palma de La Gomera, Juan Ramón León, no puede esconder la satisfacción por la concesión de la medalla. Y ello pese a que cuando fue entrevistado aún no había tenido tiempo de conocer en detalle la noticia. Pero no duda en señalar que le parece “estupendo”, en cuanto viene a subrayar la importancia de esta labor ancestral, casi exclusiva de La Gomera.

“Estamos hablando de algo que va más allá de una simple profesión o actividad económica y que supone toda una cultura única. Me parece muy bien”, señala. Este productor indica que, sin duda, el título les ayudará a que se conozca mejor el producto y supone un apoyo fundamental en la batalla para que recobre su denominación original. “Pienso que será un espaldarazo en esta lucha que siempre he estado seguro de que lograremos ganar”. León lleva toda la vida relacionado con el mundo de la miel de palma pero profesionalmente le ha dedicado ya 29 años. Primero como guarapero en el sentido estricto del término y ahora al frente de su empresa.

Dentro de las dificultades, el sector vive un momento dulce; el reglamento puesto en marcha desde hace años por el Cabildo ha logrado regularizar esta actividad y proteger a las palmeras, a la vez. Puntos que los productores han acogido con los brazos abiertos: “Todo lo que sea ordenar está bien para todos. Hay unas normas que debemos cumplir porque lo que no puede ser es dejar al sector de la mano”. Por ejemplo, el reglamento limita el número de ejemplares que pueden ser utilizados en estas labores y establece unos topes de producción. No es raro, por lo tanto, que la totalidad del producto se venda y encuentre lugar en el mercado, exclusivamente en Canarias.



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

En estos momentos hay una decena de empresas que extraen el producto de alrededor de 500 palmeras de las doscientas mil censadas en la Isla. Otra polémica que ha arreciado en las últimas fechas es la referente a los aceites de palma. Deja claro el representante del sector que las palmeras de La Gomera y la miel que se obtiene no tiene nada que ver con ese componente. No obstante, se lamenta de que las grandes superficies les obligan a firmar unas declaraciones en las que se comprometen a garantizar la ausencia de aceites. Las noticias aparecidas han traído como consecuencia la reticencia de los compradores pero el mensaje que se lanza es claro y contundente: la miel de palma no contiene en absoluto esta sustancia. “Pero al hablarse tanto del asunto la gente se confunde”, se lamenta este productor.

El cambio de denominación también ha traído aparejado el despiste de parte de los consumidores, especialmente los extranjeros que acuden a las tiendas buscando miel palma y se encuentran con otros nombres que les resultan desconocidos. Las consecuencias en las ventas han sido directas. De ahí la importancia de la medalla de oro en cuanto puede aclarar el entuerto surgido. “A ver si con esta publicidad conseguimos que quien no la haya probado tenga curiosidad y lo haga y además sepa cómo encontrarla”, dice.

El Cabildo ha puesto en marcha desde hace años un reglamento para regular la extracción de este producto después de escuchar las opiniones y aportaciones del sector. El paso se da tras constatar, como no podía ser menos, la importancia que la palmera canaria supone como elemento destacado de la biodiversidad y el paisaje, por un lado, y para la economía de quienes se dedican a estas labores, por otro. La normativa precisamente, intenta compaginar ambos factores y hace una especial incidencia en la palmera como especie endémica, su belleza o valor cultural, hasta el punto de haberse convertido en el símbolo vegetal de Canarias.

A la protección que se le ha otorgado a estos ejemplares desde los ámbitos europeos, estatal y autónomo, se une así el Cabildo de La Gomera, con el fin de resaltar la importancia cultural y etnográfica de este elemento. Su valor está sustentado por una serie de actividades relacionadas con la agricultura, ganadería y artesanía, en cuanto realizan el aprovechamiento de algunas de sus partes.



**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

Entre ellas, sin duda, la más importante, incluso económicamente, es el guarapeo que tiene como objeto obtener la miel de palma. “Esta ha sido una labor tradicional muy arraigada en la Isla que poco a poco en los últimos veinte años se ha convertido en un sector productivo de relativa importancia”, se indica en la norma.

La actividad económica sigue coexistiendo con el uso tradicional del guarapeo para consumo propio y familiar. En los últimos años se han consolidado una serie de empresas productoras de miel de palma que exigen ciertas garantías de protección de esta actividad ante el intrusismo de personas que se dedican a extraer guarapo.

Pero además, dada la complejidad de la actividad que si no es realizada de manera correcta, puede conllevar la muerte del ejemplar, desde el Cabildo se ha considerado que resulta básico que las personas que solicitan autorización para el guarapeo puedan demostrar que tienen los conocimientos necesarios.

Con este fin se establecen una serie de mecanismos y garantías que culminan con la obtención de una autorización, para lo cual se deberá contar con el preceptivo carnet. La institución insular también supervisa el estado de los ejemplares a través de sus efectivos de Medio Ambiente y fija un cupo anual de aquellas palmeras que pueden ser objeto de la extracción.

### La Casa de la miel de palma

Desde finales de 2014, el Cabildo de La Gomera procedió a la apertura del Centro de Interpretación de la Miel de Palma, ubicado en la localidad de Alojera en Vallehermoso.

El objetivo de la conocida como Casa de la Miel de Palma es promocionar este producto propio de la gastronomía, tradición y economía de La Gomera. El Centro se puso en funcionamiento justo cuando desde la Unión Europea (UE) se cuestionó la continuidad del término original al considerar Bruselas que da lugar a equívocos con la elaborada por las abejas.

Desde un principio el Cabildo ha invitado a vecinos y turistas a visitar este centro y comprar miel a los productores que allí lo venden. La Casa se encarga de difundir la cultura de la palmera que abarca más allá de la extracción del guarapo. Lugar destacado lo ocupa la promoción de la miel 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

palma y de sus derivados, a la vez que la Casa sirve también como polo de atracción turística para Alojera.

Y es que desde el principio hasta aquí llegan visitantes que compran los productos y disfrutan del proceso de la elaboración. La Casa se ha convertido en este tiempo en todo un centro de visitantes, en el que se pueden disfrutar de paneles interpretativos y se exhiben vídeos y elementos de artesanía. Todo ello siempre relacionado con el mundo de la palmera y su aprovechamiento. El Cabildo se ha marcado como objetivo ofrecer al público información suficiente sobre la cultura de la palma y la explotación de sus recursos.

Desde que la Casa abrió sus puertas ha venido recibiendo una media de doscientos visitantes mensuales. Además, de la exposición en la que se detalla toda la historia y usos de la palma también se llevan a cabo multitud de actividades y talleres. Por ejemplo, cursos de esteras, otros con los niños y adolescentes cuyo objetivo es crear relaciones interpersonales sanas para lo que se enseña sobre pintura, elaboración de productos de barro o se organizan caminatas y excursiones, entre otras muchas más.

Por supuesto se llevan a cabo visitas guiadas al centro y se dan clases de cómo elaborar juguetes de hoja de palma, penca o de talajague. En las inmediaciones de la Casa hay un palmeral que es posible conocer en el que se sitúa un antiguo molino de agua y un pequeño lagar. En definitiva, la Casa de la Miel se ha convertido en el lugar perfecto para conocer el mundo de la palmera en todos sus aspectos.

## **LOS CONSUMIDORES PAGARON EN ABRIL TRES VECES MÁS QUE LO RECIBIDO POR PRODUCTORES**

En el calabacín, por ejemplo, los precios entre origen y destino se multiplicaron por 11,73, con un pago al agricultor de 0,08 euros por kilo mientras que en los lineales este producto se encontraba a 0,88 euros.



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



## Alimentos en una tienda. EFE

Los consumidores pagaron durante el mes de abril tres veces más por los productos agrarios frescos que lo recibido por los agricultores y ganaderos por estos mismos productos.

La COAG-Canarias indica en una nota que los datos del índice de precios origen-destino, que elabora esta organización, muestran un incremento con respecto al mes anterior del diferencial entre lo que pagan los consumidores por los productos frescos y lo que reciben sus productores.

Los datos muestran también que determinados productos mostraron diferenciales muy por encima de la media y es el caso del calabacín, cuyos precios entre origen y destino se multiplicaron por 11,73, con un pago al agricultor de 0,08 euros por kilo mientras que en los lineales este producto se encontraba a 0,88 euros.

En el caso de la berenjena, los consumidores pagaron 2,09 euros por kilo por un producto por el que los agricultores recibieron únicamente 0,32 €/kg.

En el caso de las producciones ganaderas el mayor diferencial se produjo para la ternera, por la que el consumidor pago 4,07 veces lo obtenido por el ganadero.



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

## RUANO ABOGA POR LA LEGALIZACIÓN DE EXPLOTACIONES GANADERAS GRACIAS A LA LEY DEL SUELO

El diputado y portavoz del Grupo Nacionalista Canario ha anunciado al terminar la Ponencia sobre el Proyecto de Ley del Suelo que "se ha avanzado considerablemente en lo referido al régimen de legalización de explotaciones ganaderas".



El diputado y portavoz del Grupo Nacionalista Canario, José Miguel Ruano.

El diputado y portavoz del Grupo Nacionalista Canario (CC-PNC) José Miguel Ruano, ha anunciado este viernes al terminar la Ponencia sobre el Proyecto de Ley (PL) del Suelo que "se ha avanzado considerablemente en lo referido al régimen de legalización de explotaciones ganaderas".

Tal y como explicó, el PL busca solucionar una situación que, aunque ya contemplada en la normativa vigente, no se ha podido llevar a cabo y que recoge el texto en la Disposición Final Tercera.

En ella se hace referencia a la Ley de 2009 de Medidas Urgentes, en materia de ordenación territorial para la dinamización sectorial y la ordenación del turismo, que regula las explotaciones ganaderas.

Desde esa fecha, incluyendo la modificación de 2014, no se ha avanzado lo necesario "y hay consenso entre los cinco grupos --no se ha pronunciado el grupo de Podemos-- de que hay que hacer un esfuerzo por realizar el mayor





**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

número posible de legalizaciones, eso sí desde el respeto a la normativa medioambiental y sanitaria".

Para ello, "hemos aprobado una transaccional, a propuesta del Grupo Nacionalista y teniendo en cuenta también las enmiendas de NC y ASG, por la que se permite la ampliación y renovación de la explotación, siempre y cuando sirva para que la instalación preexistente se adecue a la legislación medioambiental y territorial y a su vez no pierda condiciones de productividad".

Por otra parte, y en el ámbito de las directrices, José Miguel Ruano incidió en que "tal y como se aprobó en la adenda firmada con el Partido Socialista en noviembre, estamos dispuestos a valorar la vigencia de las directrices que sean útiles".

La regulación que marca el Proyecto de Ley es completa y no requiere que haya directrices que se mantengan en vigor más que las referidas al suelo rústico de protección agraria (58-62); y las que se mandatan al Gobierno referidas a la regulación del suelo agrario.

"También estamos valorando, a propuesta de Nueva Canarias mediante enmienda in voce, la introducción de la figura del Parque Agrario siempre y cuando podamos dejar clara su diferencia con lo que es un Parque Rural", añadió.

## Trámite

La próxima semana se abordarán dos asuntos importantes: la disposición adicional quinta, sobre el uso residencial y turístico, "en el que hay que llegar a una solución que permita no alterar el modelo turístico de Canarias, y estudiar las enmiendas que afectan a la Ley de las Islas Verdes".

Ruano alabó el trabajo realizado en ponencia "y ahora, según el trámite parlamentario, cuando se someta a la votación en pleno, no se hará sobre su totalidad sino artículo a artículo, por lo que algunos tendrán la unanimidad de la cámara, otros 53, otros 48 y otros 33".



**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 LIBRO ANIMA AL CULTIVO DE LA PITAYA POR SU BAJO CONSUMO EN AGUA Y ABONOS

El fruto es un cultivo en expansión, y ha pasado de 1.000 metros cuadrados hace una década a una superficie cultivada en la isla de 60.000 metros cuadrados.



Pitahaya en la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS.

El Cabildo de Tenerife ha editado un libro sobre el cultivo de la pitaya, un fruto exótico de las selvas tropicales de Centroamérica de interés para los agricultores de Tenerife por su bajo consumo en agua y abonos.,

Agueda Coello y Clemente Méndez, autores del libro, han señalado durante la presentación que con él se pretende llenar el vacío documental existente en relación con este cultivo, además de compartir con los agricultores los conocimientos adquiridos durante las investigaciones realizadas por estos dos ingenieros.

El fruto es un cultivo en expansión, y ha pasado de 1.000 metros cuadrados hace una década a una superficie cultivada en la isla de 60.000 metros cuadrados, según los datos aportados.



**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 han explicado el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y el responsable del Servicio Técnico de Desarrollo Rural, Javier Suárez, la pitaya puede ser un cultivo alternativo con un mercado importante para la agricultura que puede dar beneficios a los agricultores y que de hecho ya se está comerciando en los mercados del agricultor de varias zonas de la isla.

La pitaya procede de las Antillas Mayores y significa "fruta escamosa", y su fruto es una baya de forma ovoide, alargada, en algunos caos redonda, y llega a alcanzar los 600 gramos de peso, mientras que la cáscara está compuesta por formaciones salientes denominadas brácteas, cuyo tamaño y cantidad varia dependiendo de la especie o el clon que se traten.

El fruto cuando madura es rojo por fuera, pero en su interior la pulpa puede ser blanca, violácea o de distintos tonos de rojo, además es climático porque madura en la planta y si se recolecta antes de que esté maduro quedará verde y ácido, por lo que no sería comercial.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **EL CABILDO DE FUERTEVENTURA REALIZA TRABAJOS DE LIMPIEZA Y CANALIZACIÓN DEL BARRANCO DE LOS ADEJES PREVIOS A LA CONSTRUCCIÓN DE DOS EMBALSES**



El Cabildo de Fuerteventura, a través de la Consejería de Obras y Maquinaria, que dirige Natalia Évora, ha iniciado los trabajo de limpieza y canalización del



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

barranco de Los Adejes, en Tuineje, como actuaciones previas a la ejecución de las obras relativas al proyecto de almacenamiento, refuerzo y protección de este enclave, según recoge un convenio de colaboración suscrito entre la Corporación insular y el Consejo Insular de Aguas.

El objeto de las obras consiste en la construcción de dos pequeños embalses de materiales sueltos (charcas o presas secas) con capacidades de almacenamiento aproximadas de 16.500 y 14.500 metros cúbicos de agua, mediante la excavación y terraplenado del lecho y márgenes del cauce afectado, destinados al agua de riego agrícola.

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, y la consejera de Obras y Maquinaria, Natalia Évora, realizaron una visita a los trabajos que ya se encuentran muy avanzados.

## EL APURÓN:

## **ASPROCAN RECOGE MÁS DE 33.000 KILOS DE RESIDUOS AGRÍCOLAS EN LA PALMA, GRAN CANARIA Y TENERIFE**

Los agricultores de Plátano de Canarias, conscientes de la importancia del cuidado medioambiental, almacenan los residuos de forma segura, para gestionarlos correctamente.



Recogida de residuos.



**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 Asociación de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) ha llevado a cabo una nueva Campaña de Recogida de Residuos Agrarios en La Palma, Gran Canaria y Tenerife, con la colaboración de Sertego, gestor autorizado para este tipo de residuos.

Con esta campaña, totalmente gratuita para los agricultores, se ha recogido un total de 33.331 kilogramos de residuos agrícolas acumulados durante el año, concretamente, más de 11.200 kilogramos de restos de productos fitosanitarios y más de 22.000 kilogramos de envases.

Esta campaña, que se ha venido desarrollando en diversas ocasiones a lo largo de los últimos años, se enmarca dentro del plan de Asprocan para promover las buenas prácticas en la gestión de los residuos agrarios y ayudar a los agricultores a gestionar correctamente los residuos agrarios peligrosos.

Conscientes de la importancia del cuidado medioambiental, los agricultores de Plátano de Canarias almacenan los residuos de forma segura, para posteriormente poder gestionarlos correctamente a través de las recogidas organizadas por Asprocan.

Estos residuos, por sus características, deben ser recogidos y procesados por gestores autorizados, teniendo en cuenta que se trata de materiales peligrosos sujetos a una normativa específica. Para facilitar su correcta gestión, Plátano de Canarias organiza periódicamente esta campaña de recogida, con un procedimiento fácil y gratuito para el agricultor, que permite mejorar la actividad del campo y preservar la conservación del medio ambiente.

La campaña anterior se desarrolló en las islas de La Gomera y El Hierro el pasado mes de noviembre y, sumando los residuos agrarios acumulados entre las 5 islas productoras de plátanos, se han recogido un total de más de 35.000 kilos de productos fitosanitarios y envases.

## **'V&V', UNA NUEVA CITA CON LOS VINOS Y LA GASTRONOMÍA DE LA PALMA**

Tendrá lugar el sábado 3 de junio en el Parque Los Álamos de Breña Alta, junto al Agromercado, en horario de 11:00 a 17:00 horas.



**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



Tras el éxito de Fivipal en Los Llanos de Aridane, y del Encuentro Enogastronómico de Santa Cruz de La Palma, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” y el Ayuntamiento de Breña Alta, con la colaboración de la Asociación de la Pequeña y Mediana Empresa (Pymesbalta), la Asociación de Productores del Agromercado y del Cabildo Insular, ponen en marcha la primera edición de V&V, la Fiesta del Vino y la Gastronomía con sabor a Verano.

Una nueva ocasión para degustar los mejores vinos de la isla y las mejores tapas y pinchos, en contacto directo con las bodegas y con los restaurantes que las elaboran para su degustación, mediante el intercambio de tickets que podrán adquirirse al precio de 1.50€, para canjear por tapas diseñadas y elaboradas para la ocasión, o por vinos con Denominación de Origen “La Palma”, servidos en copas de cristal que podrán llevarse como recuerdo de su paso por el encuentro.

Se trata, además, de una acción de apoyo al proyecto de la Asociación Española Contra el Cáncer, AECC en marcha, que contará con un stand informativo en el que podrán adquirirse camisetas para la marcha corta por las principales calles de San Pedro, con salida y llegada desde el Parque de los Álamos a las 12, con la que se pretende recaudar fondos para los fines de la Asociación. De igual modo de cada degustación de vinos y tapas, se destinarán 10 céntimos para dicha causa.



**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 las 13:00 horas comenzará un concierto de música tradicional cubana y continuaremos con música de parranda hasta las 17 horas. Junto a exposiciones, talleres y muestras de artesanía, así como sorteos de vinos con Denominación de Origen “La Palma” y un show de cocina con productos Ecológicos del Agromercado. Además, en el interior del Agromercado, que abrirá como cada sábado, se celebrará la II Feria de Oportunidades de Breña Alta, en la que más de una decena de comercios del municipio ofrecerán precios de saldo en una amplia gama de artículos.

Los restaurantes participantes harán una apuesta por la elaboración de las tapas con producto local y en formato pincho, de cara a poner en valor las producciones locales y evitar, en la medida de lo posible, la generación de residuos plásticos. También se habilitará un aparcamiento especial en el extremo sur del aeropuerto viejo, a menos de cinco minutos a pie del lugar.

Desde El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma”, valoran muy positivamente la organización de un evento que apuesta por el producto palmero de calidad en el que se mezclan el vino de La Palma, la gastronomía y la música, “de ahí que les invitemos a todos a participar en el evento”.