



**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

## DOMINGO 14 DE MAYO DE 2017

### EL DÍA:

### DE LA HUERTA AL FACEBOOK

Ángel David Luis es un agricultor de Benijos, en La Orotava, que utiliza activamente las redes sociales para tratar de vender su cosecha y defender el producto local y el trabajo en el campo.



### De la huerta al Facebook

Ángel David Luis tiene 36 años y es un agricultor del barrio de Benijos, en La Orotava. Hasta hace apenas un año estaba "muy alejado de la electrónica", pero en junio de 2016 descubrió que grabar vídeos con un teléfono móvil para divulgarlos a través de la red social Facebook le podía ayudar a comercializar su cosecha y a defender el producto local y el trabajo en el campo. El pasado 8 de mayo subió un vídeo para tratar de vender sus zanahorias a 60 céntimos el kilo. Se ha compartido casi 4.200 veces y ya ha



**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

logrado más de 178.000 reproducciones en apenas una semana. Un éxito directamente de la huerta al Facebook.

En este vídeo anima a consumir zanahorias de la tierra y hace un alegato en favor del agricultor local: "Que los agricultores sigamos con vida depende de ustedes, de que nos vengán a comprar. Estamos en peligro de extinción. Los grandes nos van a comer. Nos comen con la mercancía que viene de fuera. Pero yo les digo una cosa: eso no tiene nada que ver con esto. Usted se hace un potaje o unas papas con carne con estas zanahorias y vale la pena. De verdad. Vale la pena. Vengan a buscarse una cajita, cinco kilos, y métenlas en el congelador. Prueben. Corten una zanahoria de las que vienen importación y pruébenlas, y corten una de estas. A ver cuáles son mejores".

EL DÍA conversó esta semana con Ángel David Luis, quien explica que su mujer "montó en 2014 la Frutería Agricultor en Toscal Longuera, en Los Realejos, y una chica que trabajó con nosotros nos abrió un Facebook para darnos a conocer", explica. Al principio solo subían algunas fotos, pero en junio de 2016 empezó a grabar vídeos con la ayuda de su hermano, su padre o su mujer.

Inicialmente los veía poca gente, pero poco a poco Ángel David fue aprendiendo trucos para conseguir llegar a más personas. Sus vídeos tienen ahora, normalmente, entre 3.000 y 15.000 reproducciones. "Desde que le digo a la gente que le dé a me gusta y lo compartan, llega mucho más", reconoce.

"Yo no soy una persona estudiada ni nada. A veces escribo con faltas de ortografía, pero no soy idiota -afirma -. Le doy muchas vueltas a las cosas. Mi



**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

mundo es la agricultura, de eso sí sé, pero esto nos está ayudando a vender lo que tanto nos cuesta sacar".

Ángel David viene de una familia de agricultores. Cultiva las tierras que ya cultivaban sus bisabuelos y, desde que era niño, sabe lo que es ayudar en la huerta. Su padre es José Luis García, un agricultor enamorado de las papas bonitas.

A su edad, se considera "en peligro de extinción" y destaca que en la agricultura "los más jóvenes tienen 50 ó 60 años". Él fue uno de tantos chicos que dejaron de estudiar para dedicarse a la construcción, con apenas 16 años, aunque nunca llegó a alejarse del todo de la agricultura. Trabajar en la construcción era "mucho más rentable", pero cuando llegó la crisis, tocó volver a la finca a plantar papas, coles, habichuelas, calabazas...

Compró libros para aprender más sobre el cultivo de verduras, aunque pronto los dejó de lado y se centró en la práctica y en la experiencia. Incluso llegó a ingeniar su propia maquinaria para facilitar el trabajo. Pasó siete años en el Mercadillo del Agricultor de La Orotava, pero ya el tiempo no le da para tanta ocupación.

"Esto es muy duro. Te tiene que gustar. Aquí no hay días libres ni vacaciones, sólo un ratito los domingos. Hay que atender las fincas y la frutería", relata. Además, debe sacar tiempo para grabar sus vídeos promocionales.

"El Facebook me ha ayudado un montón", afirma este agricultor que cada día se levanta a "las cinco o seis de la mañana" para poder cumplir con todas las tareas diarias en la finca y en la Frutería Agricultor.



**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

Aparte de su peculiar y rústico "agromarketing", Ángel David Luis tiene claro que "el trato al cliente es muy importante" y por eso trata a los consumidores de sus productos con "mucho respeto". En sus vídeos suele animarlos a comparar el sabor del producto local con el del producto importado: "Lo de aquí no tiene nada que ver con lo de fuera".

## SEMBRANDO EL FUTURO

Toñi y Antonio se formaron en agricultura ecológica con el proyecto Buscándome las Habichuelas, de Cáritas. Encontraron una forma de reinsertarse laboralmente y, sobre todo, de recuperar la ilusión.

De la tierra sí se puede vivir y también de la tierra ecológica. Toñi y Antonio decidieron hace unos años apuntarse al proyecto "Buscándome las habichuelas", una iniciativa de Cáritas que ha dado formación agrícola a unas 40 personas en riesgo de exclusión social desde 2013. Llevaban mucho tiempo sin trabajo y las posibilidades de que el panorama mejorara eran escasas. Hoy, la primera vive fundamentalmente de las verduras, flores y frutas que le da su huerta, en Icod, que luego vende a restaurantes y particulares. El segundo, de comercializar sus cultivos, pero también los de otros, en el mercadillo de La Matanza. Los dos empezaron de cero, no sabían nada de agricultura; hoy su vida es resultado de esa siembra.

"Me ha cambiado la vida al 100%. Yo no tenía nada que ver con la tierra, pero ahora el sector tiene que ver conmigo", dice con orgullo Toñi. La historia de esta mujer, de 44 años, separada y con un hijo menor de edad, es un ejemplo de esa transición que han experimentado también muchos otros de los participantes en este proyecto solidario. Toñi había trabajado siempre



**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

cara al público, en distintos establecimientos. Nunca pensó que la tierra sería lo suyo. "Siempre lo digo, que a mí, hasta entonces, las papas en el plato". Su padre se jubiló y no pudo heredar la empresa familiar. Era un taller y no tenía formación. Un día vio en internet el anuncio y se decidió a intentarlo. A fin de cuentas, su familia tenía una huerta; por probar que no fuera. "Cuando empecé el proyecto yo lo mismo arrancaba rúcula que albahaca. No conocía las hierbas aromáticas, no conocía nada", recuerda.

A pesar del año de formación que recibió, fundamental para poder convertirse en emprendedora, muchos fallos no los vio hasta que llegó el momento de la comercialización. "Es entonces cuando ves los errores. ¿Tienes que sembrar en función de lo que demandan los clientes que ya tienes o debes buscar primero esos clientes? No hay formula. A nivel personal he aprendido que yo no era nada paciente. Siempre he sido superactiva y quería las cosas para ayer. Pero llegó un momento en mi vida en el que me di cuenta de que si no dedicas tiempo las cosas no sirven. Y a la tierra hay que darle tiempo y cariño". A Toñi le gusta contar su historia. "Me gusta tener la oportunidad de contarlo, porque puede que a otras personas les ocurra como a mí, que lleguen a pensar que ya no tienen nada que hacer. Te despiden, con 44 años, y se te viene el mundo encima, porque es lo que pasa. La vida se está poniendo muy dura, pero si nos podemos ayudar unos a otros no es tan difícil".

La historia de Antonio es diferente. Estudió Relaciones Laborales y sí trabajó durante años en la empresa de su padre, que se encargaba de la representación de productos alimenticios. Esa vía se agotó y empezó a buscar otras alternativas. Cuando llegó al proyecto de Cáritas llevaba más de cuatro años desempleado, "pero no parado". Hacía "cáncamos" y vendía refrescos,



**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

cervezas y agua en algunas playas. Cuando su tía se enteró, le dijo que por qué no aprovechaba la finca familiar, en Ravelo, que nadie usaba. Al principio fue bastante reacio, pero una cosa llevó a la otra -la insistencia y la ayuda de sus hermanos tuvo mucho que ver- y acabó intentando sacarle partido a aquella tierra olvidada. "Sé perfectamente lo que es trabajar duro y, aunque no supiera, no me daba miedo la agricultura: a mí no se me caen los anillos". Se vio muy perdido y pronto se dio cuenta de que sin formación no iba a ninguna parte. En una charla de Agrocabildo en La Matanza conoció a la trabajadora social que llevaba el proyecto de formación de Cáritas y decidió apuntarse.

Aunque cultiva, su verdadero don está en la comercialización. Antonio compra a otros proveedores para completar el suministro y cada fin de semana se va a La Matanza, donde vende en un puesto que tiene certificado de agricultura ecológica y del proyecto de Cáritas. No para de intentar colocar su mercancía desde que abre. "No paro, ni cojo el teléfono".

El proyecto de Cáritas estaba dirigido a personas en riesgo de exclusión social y, además de formación, incluía una beca y una ayuda de transporte para el desplazamiento hasta La Victoria de Acentejo y La Guancha, donde se desarrollaba. Por él han pasado cerca de 40 participantes, que han recibido competencias básicas y para profesionalizarse en este ámbito. De estas, casi la mitad se han dado de alta como autónomos y varias más se han insertado en distintas empresas del sector. Además, se han acreditado 22 fincas en materia ecológica con el sello ROPE (Registro Oficial de Productores Ecológicos) y se han superado los 60.000 metros cuadrados entre instalaciones propias de la entidad y de las personas participantes en las formaciones.



**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

Ahora, Cáritas está inmersa en la expansión de su proyecto ecológico. En agosto de 2016 se puso en marcha la empresa de inserción Buscándome las Habichuelas SL, gracias al apoyo del Programa Operativo del Fondo Social Europeo, y este mes está empezando la nueva oferta formativa Tenerife en Verde, con ayuda del Cabildo, que seguirá formando en agricultura ecológica a personas sin empleo.

El técnico de Cáritas, Emilio Brito, explica que, de momento, la empresa - acaba de nacer- solo ha podido contratar a cuatro personas en exclusión, a las que hay que sumar el gerente y el propio técnico, pero en breve crecerá. Cuenta con 7.000 metros cuadrados de superficie de cultivo que ya planean ampliar. Aun así, ya trabaja con el sector de la restauración: suministra a restaurantes, como La Ecológica, en Santa Cruz de Tenerife, o al hotel Bahía del Duque, en Costa Adeje. "El objetivo de esta empresa no es sacar beneficios, solo ser sostenible y dar oportunidades", recalca. La tierra aún tiene mucho que ofrecer.

## **LA PROVINCIA:**

**"TAN IMPORTANTE COMO GANAR DINERO ES TENER VALORES,  
PRINCIPIOS Y MORAL"**

"En Gran Canaria facturamos 317 millones de euros, el 20% del volumen de negocio de España", afirma el Presidente SPAR Gran Canaria

Julio Gutiérrez





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

El presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina, en una de las tiendas que la marca tiene en la Isla. **Tony Hernández.**



- Fotos de la noticia

Los objetivos del congreso

- Cuando el próximo viernes finalice el congreso internacional, los 400 delegados se llevarán consigo nuevos conocimientos sobre las experiencias que a diario viven sus colegas de SPAR de todos los rincones del mundo. Es lo que ocurre en cada cita anual, pero Ángel Medina desea que en la valija, sus compañeros hagan sitio también a las sensaciones. *"Queremos que nos conozcan más en el día a día, en la realidad de nuestras tiendas, pero no solo en eso, sino también en qué es lo que hacemos como empresa, el nivel de compromiso con nuestro pueblo, con nuestra sociedad"*, afirma. La mayor satisfacción del presidente de SPAR Gran Canaria se la brindarán *"las caras de alegría que se llevarán todos"*. La organización en la Isla ha trabajado para que así suceda y Medina se muestra seguro de que la totalidad de los asistentes *"no solamente tendrán en la cabeza un gran recuerdo"*, sino que este anidará también con fuerza *"en los corazones"*.

Sitio para la oferta ecológica

- SPAR Gran Canaria ha dado un paso al frente y se ha colocado a la vanguardia mundial con la apertura de los dos primeros SPAR Natural. Situados en la capital grancanaria y Arguineguín, ambos establecimientos han contado desde el primer día con el favor de la clientela. Sobre la elección del momento, Ángel Medina aclara que llevaban tiempo comprobando una *"cada vez mayor sensibilidad del consumidor hacia productos ecológicos. Es una demanda que está en el mercado"*. Uno de los integrantes del consejo de administración de SPAR Gran Canaria *"siempre está a la vanguardia"*, afirma Medina- dio el paso en contacto directo con SPAR Internacional, que llevaba años desarrollando el concepto. *"Existen tiendas de productos ecológicos en muchos lugares del mundo, pero este modelo que estamos poniendo en marcha es propio"*, explica el presidente de SPAR Gran Canaria seguro de que tendrá éxito.





**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

SPAR Gran Canaria es anfitriona este año del congreso internacional de la firma de alimentación. La Isla recibe desde el lunes a 400 delegados de 40 países, entre ellos China, Sudáfrica, Catar, Tailandia o India, además de toda Europa. El presidente de SPAR Gran Canaria tiene todo preparado para que sus colegas conozcan el modelo de negocio implantado aquí, en el que el beneficio debe hacer hueco necesariamente a los valores, y además, les mostrará los tesoros naturales de la Isla.

## **¿Por qué se elige Gran Canaria para el congreso internacional de SPAR?**

SPAR Gran Canaria es un grupo muy valorado en SPAR España y en SPAR Internacional. En el congreso que se celebró en 2013 en Roma, se nos invitó a realizar una presentación de nuestro proyecto, nuestras raíces y cuál era nuestro futuro. Tuvimos éxito y recibí numerosas felicitaciones. Ya antes se nos conocía, pero ahí recibimos un impulso.

## **¿Por qué la buena valoración?**

En SPAR Internacional nos conocen bastante bien. Llevamos 18 años asistiendo a todos los congresos internacionales. España es la tercera o cuarta delegación más numerosa y en un 90% la integramos los de Gran Canaria. Desde hace tiempo vivimos de cara a SPAR Internacional, que ya ha celebrado aquí varios consejos de administración, con lo que conocen nuestra realidad y nos han puesto de ejemplo en muchas ocasiones.

## **¿Cuántos países estarán representados en la cita?**

SPAR tenía presencia hasta ahora en 44 naciones y este año se han incorporado seis más, entre ellas Mongolia, Ucrania y Sri Lanka, por lo que alcanzamos ya las 50. Somos el grupo comerciante independiente más grande del mundo y nuestra filosofía es la de pensar en global y actuar 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

local. Todos esos países estarán representados aquí, lo que supone la presencia de unos 400 delegados, principalmente de Europa, África y Asia.

### **¿Tendrán oportunidad de conocer la Isla?**

Por supuesto. Vamos a enseñar nuestras tiendas a los delegados, porque muchos aún solo nos conocen por referencias y por la información que les remite SPAR Internacional, pero ahora tenemos la oportunidad de enseñarles lo que estamos haciendo. Y claro que les mostraremos la Isla, que sepan que vivimos en un continente en miniatura y tenemos cosas de las que debemos sentirnos orgullosos todos los canarios.

### **¿Qué número de socios alcanza SPAR en España?**

Somos catorce sociedades y una de ellas es el grupo SPAR Gran Canaria.

### **¿Y qué volumen de negocio alcanzan en la actualidad?**

En España, unos 1.350 millones de euros y 650 de ellos se facturan en toda Canarias. En Gran Canaria, 317 millones el pasado año con un total de 173 tiendas. Estamos en todos los municipios de la Isla excepto Artenara, cuestión que vamos a superar este mismo año o al inicio del siguiente con la apertura de un establecimiento. Fíjese que la facturación en el Archipiélago se logra con solo dos millones de habitantes y aun así Canarias representa el 45% de la facturación total de SPAR España. Haciendo el mismo ejercicio con Gran Canaria, que tiene 840.000 habitantes, nos encontramos con que la Isla representa más del 20% de todo el Estado. Por eso somos un referente.



**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

## **¿Esos 317 millones de 2016 superan la cifra alcanzada en el ejercicio anterior?**

Sí, un año antes nos quedamos en 286 millones. Somos conscientes de que el mercado está cada vez más difícil, hay muchos operadores, pero seguimos abriendo tiendas.

## **¿Cuántas este año aparte de la de Artenara?**

Ya hemos abierto varias y entre ellas dos SPAR Natural, una en Las Palmas de Gran Canaria y otra en Arguineguín. Es un concepto diferente puesto en marcha por uno de los miembros del consejo de administración que controla básicamente los establecimientos de la zona de Mogán. En breve se abrirán varias más. Solo tienen productos ecológicos y sabemos que están dirigidos a un segmento del mercado que no es el mayoritario. No obstante, tienen 6.000 referencias y la respuesta del público en este inicio demuestra que la idea funciona. En total antes de terminar el año habrá cinco o seis tiendas más, aparte de las ecológicas.

## **¿Qué presencia tienen en los lineales los productos locales?**

Contamos con 1.770 proveedores y de ellos, 350 son de aquí. Esa proporción no tiene una traducción directa en la oferta total. Tenga en cuenta que nosotros apostamos por los productos frescos, es decir, la producción local tiene un mayor peso del que marca el número de proveedores de las Islas.



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

## **¿Hay características comunes a los establecimientos SPAR de todo el mundo?**

Nuestra filosofía va más allá de la economía pura y dura. Claro que tenemos que ser eficientes y ganar dinero, de lo contrario no se podría mantener el negocio, pero tan importante como eso es tener valores, principios, moral, apostar por lo nuestro, estar cerca y creer en la palabra dada. Dentro de esos parámetros innegociables, cada establecimiento tiene autonomía suficiente para tratar de adaptarse al rincón en que se encuentra.

## **¿Cuánto difiere un SPAR de Gran Canaria de uno de, por ejemplo, Sudáfrica?**

Hay de todo, supermercados espectaculares y otros que lo son menos. Pero eso ocurre en cualquier lugar. Se trata de homogeneizar, pero no queremos tensar la cuerda hasta que se rompa, somos más de sumar y llegar a la excelencia entre todos. Estamos en el proceso de modernización de tiendas. Tenemos cerca de 30 establecimientos que se van a remozar porque ya tienen un tiempo.

## **¿Qué lugar ocupa la formación en esta empresa?**

Fundamental, imprescindible. Desde el año pasado hemos renovado la gerencia de la compañía con la incorporación de una nueva directora general y también se están renovando el resto de departamentos, incluido el de recursos humanos. Está entrando gente con una visión mucho más moderna. Estamos comprometidos con la formación, contamos con aulas propias por las que pasan nuestros empleados a lo largo del año para mejorar sus aptitudes en atención al cliente, atención de la caja, frutería, carnicería...; lo tenemos muy dentro de nuestro ADN.



**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 rotación en la plantilla es intensa?**

Apostamos por la estabilidad en el empleo. Quien compra en SPAR de manera habitual nota que no hay muchos cambios. Hay un alto porcentaje de trabajadores que están fijos en plantilla. No nos preocupa la antigüedad, no somos de cambiar por cambiar, solo necesitamos un personal comprometido con el proyecto y en Gran Canaria lo tenemos.

## **¿Qué es un precio honesto?**

Un precio razonable que guarde relación con la calidad, que es lo principal para nosotros. Suelo decir que no somos vendedores de nuestros proveedores, sino compradores de nuestros clientes, que han depositado la confianza en nosotros para que les consigamos el mejor producto con las mejores condiciones de calidad y precio.

## **¿Notan que la crisis se atenúa?**

Se nota una mayor alegría, la macroeconomía señala que el país funciona mejor, pero desgraciadamente seguimos teniendo un nivel de paro muy alto y es algo que nos preocupa mucho. Pro eso no debemos bajar la guardia ni creer que estamos en tiempos buenos, no es así. Hay muchas familias que lo están pasando mal y lo sentimos y vivimos a diario con clientes que atraviesan verdaderas dificultades. Colaboramos con el Banco de Alimentos desde prácticamente sus comienzos y notamos desde la primera línea las dificultades sociales y la gran labor que está realizando esa institución.



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

## **¿Y el tirón turístico se deja sentir?**

Sí, pero volvemos a lo mismo, porque en los núcleos turísticos como puede ser el Sur de Gran Canaria puede haber alegría y mayor gasto, pero no faltan zonas de Playa del Inglés que no se han renovado. Es una pena que no se haya aprovechado este momento para invertir en reformar y poner las camas en las mejores condiciones. La gran demanda se debe a los desgraciados problemas que tienen los destinos del norte de África y es verdad que la solución a ellos no se atisba en el corto plazo. Aun así, deberíamos ponernos todos las pilas para tratar de ganarnos a quienes vienen ahora, porque cuando se abran otra vez los mercados tenemos que retener a la mayor parte posible.

## **¿Es momento de bajar los impuestos?**

No es momento de bajar ni de subir, sino de que quienes manejan los fondos públicos lo hagan con más eficiencia. Nuestros problemas no los va a solucionar una institución pública ni un empresario, se necesita el compromiso de toda la sociedad. Tenemos que ser más serios, comprometernos, tratar de ser más eficientes, buscar lo que nos une en lugar de lo que nos separa y construir un futuro mejor.

## **¿Por dónde pasa su satisfacción personal en relación con este negocio?**

Con la consecución de nuestro objetivo. Tratamos de construir un proyecto que perdure en el tiempo y para ello son fundamentales dos cuestiones íntimamente relacionadas, la una sin la otra no vale. Una es ser eficientes, tener un beneficio que permita mantener el negocio en activo. Tenemos cerca de 2.700 familias que cobran un sueldo y nuestra mayor responsabilidad es





**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 sigan haciéndolo. La otra es la seriedad, la palabra, ofrecer lo mejor y no engañar. Tratamos de llevar eso a todos los niveles de la compañía.

## ¿La innovación tecnológica tiene cabida?

Esperamos poder disponer de unas nuevas instalaciones propias de 5.000 metros cuadrados antes de final de año dentro de Mercalaspalmas. La actual está alquilada y llevamos dos o tres años queriendo mudarnos. Estará montada de tal manera que será un referente para fruta y verdura, será nuestra nueva central de distribución.

## LA PARRANDA DE BURROS DE LA CULATA

La feria equina rompe, en su 21 edición, con todos los pronósticos de afluencia

Juanjo Jiménez

## LA PRIMERA FERIA DEL TOMATE REPARTE 4.500 TAPAS Y POSTRES

### ENTRE LOS VISITANTES

El Ayuntamiento considera la convocatoria "un completo éxito"

J. M. N.





**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 primera Feria del Tomate reparte 4.500 tapas y postres entre los visitantes LA PROVINCIA/DLP

La apertura de los túneles del Andén Verde ha convertido a La Aldea en el municipio de moda entre los grancanarios y varios centenares de ellos se desplazaron ayer hasta el pueblo para disfrutar, junto a los vecinos, de la primera Feria del Tomate, en la que se repartieron más de 1.000 kilogramos de esta fruta y se degustaron 4.500 tapas elaboradas con ese producto.

La primera edición de la feria, celebrada por las principales plazas y calles del casco urbano de la Aldea, fue "un completo éxito", según informó el Ayuntamiento, que precisó que la asistencia superó las previsiones, como ha ocurrido en todos los fines de semana tras la entrada en funcionamiento de la nueva carretera a partir de El Risco, que reduce el viaje en veinte minutos y evita las peligrosas curvas del Andén Verde.

El Ayuntamiento y los hosteleros, conscientes de ese tirón popular, tratan de fidelizar a esos visitantes para que vuelvan unas cuantas veces al año. Así, junto a las degustaciones de platos y postres elaborados con tomates aldeanos como ingrediente principal, hubo música en directo, castillos hinchables para los más pequeños, una visita a la finca de uno de los socios de Coagrisan para conocer los métodos de cultivo y una ruta por el museo vivo del almacén de tomates, una escenografía 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.

Según explicó en una nota el alcalde aldeano, Tomás Pérez, el Ayuntamiento



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

hará llegar a todos los empresarios de la restauración del municipio un dossier con las recetas que se han elaborado y degustado este sábado, cedidas por el IES Felo Monzón, para que valoren si deben incluirlas en su oferta gastronómica habitual.

Las recetas que se degustaron ayer 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.

De los casi 2.000 kilos de tomate cedidos por la cooperativa Coagrisán, 500 aproximadamente se utilizaron para la elaboración de las recetas en vivo, a cargo de dos chef del IES Felo Monzón en la plaza de La Alameda. El resto de los tomates se distribuyeron en bolsas entre los asistentes. Entre ambas demostraciones culinarias hubo música en directo son la parranda Ya Nos Vamos de Viaje y el mariachi San Antonio Norteño.

"La organización de esta primera Feria del Tomate se enmarca en todas las acciones 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", apuntó el alcalde.

El Ayuntamiento de La Aldea 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.



**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 EXHIBICIÓN CON PRODUCTOS TÍPICOS DE MOYA CONQUISTA A

### LOS RESTAURADORES

Más de una treintena de hosteleros y medios de comunicación disfrutaron ayer en la Villa de la exhibición gastronómica.

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.

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 arrope 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.

### **Oportunidad**

"Ha sido una excelente oportunidad para que los responsables de los locales



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

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.

"Puede resultar muy interesante para que los restaurantes de la Isla se animen a innovar y experimentar e incluyan en sus cartas propuestas originales que llamen la atención de sus comensales, a la vez que potencian el consumo de productos locales y de cercanía", subrayó.

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".

## **"TODOS LOS MESES ANALIZAMOS VERDURA QUE SUPERA EL LÍMITE DE RESIDUOS TÓXICOS"**

"Riesgo agudo para la salud no existe, pero si se consume a diario se puede convertir en algo crónico", indica Ricardo Díaz

## **LOS FUTUROS APICULTORES CONOCEN DE CERCA LOS UTENSILIOS DEL OFICIO**

Los futuros apicultores conocen de cerca los utensilios del oficio





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

Los asistentes al curso de iniciación a la apicultura que organiza el Ayuntamiento tuvieron esta semana la oportunidad de conocer de cerca los principales utensilios del oficio con una exposición de material técnico en la que había colmenas, núcleos y accesorios como alimentadores, excluidores de reinas o piqueras. Para muchos de los asistentes se trataba de la primera vez que entraban en contacto con estas herramientas. LA PROVINCIA

## **EL AUGE DE LOS HUERTOS ECOLÓGICOS**

Los agricultores detectan un mayor interés por los productos cultivados sin pesticidas

Miguel Moreno

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

### **LA HUMILDE Y RÚSTICA 'RESISTENCIA' DEL HIGO**

El Archipiélago cuenta con más de 40 variedades de higueras

Andrea Rodríguez

## **SAN BORONDÓN:**

### **LOS ECOLOGISTAS PROTESTAN CONTRA LA CÍNICA LEY DE ISLAS VERDES**

SB-Noticias.- La Federación Ecologista Canaria Ben Magec- Ecologistas en Acción ha decidido presentar ante el Diputado del Común una queja por la





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

actitud obstruccionista de la Consejería de Política Territorial del Gobierno de Canarias en la tramitación de respuesta a las solicitudes de información ambiental presentadas por las organizaciones ecologistas, actitud que es común a los distintos departamentos dependientes de la Consejería como la Viceconsejería de Medio Ambiente o la Agencia de Protección del Medio.

Pero en esta ocasión la queja se formula por la reiterada negativa de la propia Consejera, Nieves Lady Barreto a responder a una solicitud de información ambiental presentada por primera vez el en octubre del año pasado por Ben Magec- Ecologistas en Acción y reiterada en febrero del presente. La pregunta es sencilla para una Consejería que cuenta con tanto personal técnico y jurista a su disposición: pedimos un listado que enumere todas y cada una de las actuaciones urbanísticas que, estando recogidas en el Plan Territorial Especial de Ordenación Turística de La Palma, se puedan acoger a la previsión contenida en la disposición segunda de la ley 2/2016.

La respuesta, sin embargo, parece que se le atraganta a la Consejera. Ya antes de que la Ley 2/2016, que cínicamente han llamado “Ley de Islas Verdes”, fuera aprobada por el Parlamento de Canarias, Nieves Lady anunció públicamente que la ley vendría a dar solución a las actuaciones aprobadas en el Plan Turístico de La Palma que había sido anulado, recordemos, por el Tribunal Supremo por carecer de evaluación ambiental estratégica, ante un recurso presentado por Ben Magec- Ecologistas en Acción. Efectivamente, la Ley 2/2016 introdujo en su Disposición adicional segunda una vía directa que ampara las actuaciones recogidas en aquel plan carente de evaluación ambiental estratégica, declarándolas de “interés estratégico”, paradójicamente.

Por lo tanto la Consejera, ante la pregunta planteada, se encuentra en la disyuntiva de, o bien reconocer que se ha perpetrado mediante fraude legislativo un acto de desobediencia a una resolución del Tribunal Supremo, con las consecuencias que ello puede acarrear, o bien reconocer lo alejadas de la realidad que están sus declaraciones que pretyenden aparentar una situación de seguridad jurídica con la que tranquilizar a especuladores y políticos locales. Pero por lo pronto, mientras guarda silencio, lo 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

demuestra la consejera es tener muy poco respeto por el derecho a la información ambiental que nos asiste y que debe garantizar.

## **ABC CANARIAS:**

### **LAS EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN SE UNEN A LA REVOLUCIÓN DE LA «COMIDA DE VERDAD»**

Las compañías de la industria alimentaria se enfrentan a un consumidor cada vez más exigente y con preferencia por lo natural.



Algunas marcas han cedido a la presión de los consumidores y han eliminado el aceite de palma de sus productos -

La polémica por el uso del aceite de palma ha reavivado el debate sobre la conveniencia de incluirlo o no en los productos de alimentación. Los consumidores cada vez están más informados y presionan a las empresas del sector para que aumenten su transparencia y apuesten por lo natural. La comida sana es una prioridad para los jóvenes «millennials» y muchas de las grandes empresas de esta industria se preparan para dar un giro y adaptarse a la revolución de lo saludable.

Algunas de estas compañías han estado presentes en las jornadas organizadas por Sustainable Brands en Madrid a lo largo de este semana. «La comida de verdad es aquella en la que se ha puesto atención en la forma en que está plantada, en cómo ha crecido y cómo ha sido cultivada»,



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

indicó en estas jornadas el vicepresidente de Responsabilidad Corporativa de Campbell Soup Company, Dave Stangis. «La transparencia tiene que estar en todos los productos y en todas las marcas», añadió Stangis. Pese a las promesas de transformación, el tiempo y la rapidez de adaptación marcan los pasos de una revolución que exige respuestas inmediatas por parte de la ciudadanía. «El principal reto para las empresas de alimentación reside en la velocidad con la que deben adaptarse al cambio que demandan de los consumidores. La investigación y la búsqueda de alternativas requieren tiempo y recursos financieros», afirma Sandra Pina, directora de Sustainable Brands Madrid.

Pina insiste en que la transparencia y la trazabilidad en todas las cadenas de producción serán los pilares en los que se asentará el cambio en el sector. En este sentido, cita a Panera como una de las empresas que están encabezando el cambio. La cadena de cafeterías, que actualmente sirve 10 millones de comidas a la semana en Estados Unidos, se compromete con sus clientes a no incluir alimentos con grasas transgénicas, colorantes ni aditivos artificiales. «En la industria alimentaria se necesitan compañías líderes que consigan que los demás las sigan y establezcan así nuevos niveles de calidad», afirma Pina.

## Entender el etiquetado

Otro de los grandes retos en este ámbito tiene que ver con el etiquetado. La directora de Sustainable Brands pone como ejemplo la propuesta de introducción de semáforos nutricionales como los que ya se han implantado en los alimentos de los supermercados de Reino Unido. En este sentido, ya trabajan multinacionales como Mondelez -Oreo, Fontaneda, Lu, Milka y Oscar Mayer, entre otras marcas-, que ha anunciado que incluirá en el etiquetado la «codificación de colores para ayudar al consumidor a obtener la información que necesita».

La presidenta de la categoría de chocolates de Mondelez, Mary Barnard, avanza además que están introduciendo cambios en los productos para reducir el sodio y las grasas saturadas y que de aquí a tres años se han fijado «el objetivo de expandir las opciones de control de porciones». «En Mondelez tenemos como meta convertirnos en líderes de productos sostenibles y saludables para 2020. Queremos evolucionar para satisfacer



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

las necesidades de bienestar de los consumidores y a la vez mantener el gran sabor que se espera de nuestros productos», asegura Barnard.

### Aceite de palma, ¿sí o no?

La fiebre por lo natural ha conllevado un rechazo social a los productos que incluyen aceite de palma en vez del de oliva o girasol. Algunas marcas han cedido a la presión de los consumidores y han eliminado este aditivo tradicionalmente utilizado por la industria por su bajo coste y su potencial para mejorar el sabor de ciertos alimentos como bollos, galletas o procesados.

Hay compañías que ofertan productos sin aceite de palma desde su nacimiento. Es el caso de Innocent Drinks, una compañía que irrumpió en Reino Unido en 1999 y que comercializa zumos y batidos de fruta naturales embotellados en plástico reciclado. La directora de Sostenibilidad de Innocent Drinks, Louise Stevens, explica que su proceso de adaptación a las demandas del consumidor comenzó «desde el primer día» y añade que «dejar las cosas mejor de como las encontraron es una prioridad de negocio».

Los helados de Ben & Jerrys tampoco incluyen este aditivo. «Nunca hemos usado aceite de palma en la mezcla de base de nuestro helado. Sí lo incluían algunos complementos, como las galletas o los bizcochos. Ahora, hemos reformulado completamente nuestra estrategia y hemos eliminado el aceite de palma de todos nuestros productos en todo el mundo», asegura Chris Miller, director de activismo de la compañía heladera.

Sin embargo, Barnard defiende el uso del aceite de palma como «clave» en los productos de galletas y confitería de Mondelez ya que otorga «características técnicas únicas» y «está libre de grasas 'trans'». «Para producir la misma cantidad de aceite usando otro vegetal se requerirían áreas de cultivo más grandes y su reemplazo podría potencialmente poner más bosques en riesgo. Por ello, la mejor solución para abordar los temas asociados con este ingrediente es hacer sostenible su producción», explica Barnard.

### Sostenibilidad en el origen



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 ganadería y agricultura sostenibles son también la base de la «comida de verdad», tal y como coinciden los portavoces de las empresas consultadas. Chris Miller, director de activismo de Ben & Jerrys, presume de ser una de las primeras heladeras que decidió no usar leche de vacas alimentadas con la hormona del crecimiento bovino. También recuerda que sus productos llevan el sello de comercio justo y que no utilizan ningún ingrediente que haya sido modificado genéticamente.

En Mondelez cuentan con un programa de cacao sostenible -Cocoa Life - para el que han invertido 400 millones de dolares en las comunidades productoras con el fin de mejorar su calidad de vida. «Nuestro objetivo es capacitar a 200.000 productores de cacao para 2022. Ya estamos a casi medio camino con 92.000 productores que producen este ingrediente de forma sostenible en un total de 862 comunidades», indica Mary Barnard, presidenta de la categoría de chocolates de la multinacional.

En Innocent Drinks también admiten la importancia que la agricultura sostenible tiene en su negocio. En la compañía de zumos naturales cuentan con proveedores incluidos en una lista de agricultores que respetan el medio ambiente y tienen como objetivo conseguir que todos sus productos provengan de estas zonas de cultivo para 2020.

## **EL APURÓN:**

### **BREÑA ALTA SE VUELCA UN AÑO MÁS CON LA FIESTA DE SAN ISIDRO**

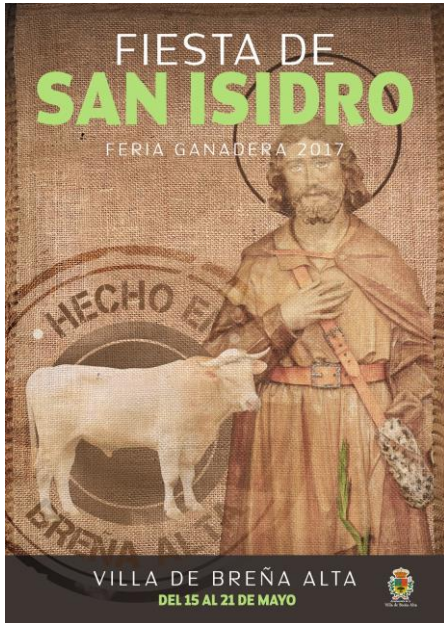
Los actos en honor a San Isidro se inician este lunes, festividad del santo, con una eucaristía y procesión de la imagen

La Villa de Breña Alta honra a San Isidro, patrón de los ganaderos y agricultores, con un amplio programa de actos que se celebrarán del 15 al 21 de mayo. Este lunes, festividad del santo, a las 20:00 horas, se celebrará una eucaristía con procesión de la imagen en torno al templo.



**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 próximo viernes, 19 de mayo, a las 19:00 horas, en la Plaza de San Isidro, un grupo de niños y jóvenes del municipio protagonizará una actuación musical que lleva por título *Jóvenes con la música*.



El día grande de los festejos tendrá lugar el próximo sábado, 20 de mayo, con la celebración de la Feria Ganadera, que se iniciará a las 09:00 horas con el traslado del patrón San Isidro al recinto ferial. Seguidamente, se procederá a la apertura de la muestra ganadera y a las 13:00 horas se bendecirá a los animales.

El XXI Concurso de Arrastre se desarrollará por la tarde, a partir de las 16:00 horas, en el recinto ferial, donde se entregarán los premios.

De forma paralela a los actos centrales, a lo largo del sábado se sucederán distintas actividades populares entre las que se encuentran el Concurso de dibujo infantil al aire libre, en el recinto ferial, organizado por la Asociación Madres y Padres del CEIP Breña; Torneo de Fútbol Prebenjamín, en el Campo de Fútbol Municipal; juegos populares con el programa *Embárriate* en la huerta anexa al recinto ferial o exhibición de agility.





**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 parte musical estará a cargo de las orquestas Tropicana's y Arena Caliente y el dj Jacob. La verbena dará comienzo a las 13:15 y finalizará a las 21:30 horas.

El domingo, 21 de mayo, los actos se iniciarán a las 10:30 horas con la sexta edición de la prueba ciclista *Pilla la Vaca*, con salida en el aparcamiento del supermercado Maxcoop y llegada en San Isidro, y un concierto de la Banda de Música de Fuencaliente y la Banda de Música Nueva Esperanza de Breña Alta en la Plaza de San Isidro.

A las 11:30 horas se celebrará la eucaristía con la presencia de la Hermandad del Santísimo. A su término, procesión con el santo patrón por el Camino de la Travesía hacia la Carretera General y regreso a la Plaza de San Isidro. La imagen estará acompañada por la Banda de Música Nueva Esperanza de Breña Alta.

El II Descenso de Carros San Isidro se ha programado para las 15:00 horas, desde el Camino de la Escuela hasta la Curva de Leoncio.

A las 18:00 horas comenzará el Festival San Isidro 2017 con la actuación de Manolo El Charro y el Dúo Palma. Posteriormente, a las 20:00 horas, se celebrará una carrera de caballos frente Casa Lucio.

Los actos en honor a San Isidro, organizados por el Ayuntamiento de Breña Alta, concluirán a las 21:00 horas con la celebración de la palabra y procesión del santo, seguida de una representación alegórica y exhibición de fuegos artificiales.