



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 Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

MARTES 16 DE MAYO DE 2017

EL DÍA:

ESTADO Y GOBIERNO DE CANARIAS INVIERTEN 7,7 MILLONES EN LA MEJORA DE LA RED DE AGUAS DE LA PALMA



El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero./Cristóbal García (EFE)

La ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, y el consejero de esta materia del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitan este martes la zona del sudeste de La Palma en la que se ejecutan obras de mejora del sistema de riego por un importe total de 7,7 millones de euros, de los que 1,3 están actualmente en ejecución.

Estos trabajos forman parte del proyecto que pretende la modernización y mejora de la zona sudeste de la isla, en los municipios de Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo, que incluye entre otros un ramal en el último de estos



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 Aldea de 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

municipios, un depósito en la zona conocida como Hoya Limpia y una estación de filtrado y nueva red en este mismo paraje.

Los dos primeros, con importe de 233.374 y 651.251 euros, están ya finalizados y su coste fue asumido por el Gobierno de Canarias y el Ministerio, respectivamente.

En la actualidad está ejecución el tercero de estos trabajos, que tiene un importe de 1,3 millones de euros y que se espera esté terminado a finales del presente año.

El proyecto está financiado con fondos europeos procedentes del Plan de Desarrollo Rural de Canarias, informa el Gobierno de Canarias en una nota.

La visita de ambas autoridades, que están acompañados por el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín, es en concreto al nuevo depósito en Hoya Limpia, que ha sido financiado por el Ministerio.

Además de estos trabajos, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, junto al Ministerio y el Cabildo Insular, está realizando una serie de mejoras en las redes de riego en los municipios de Tazacorte y San Andrés y Sauces, por un importe total de 10,5 millones de euros.

LA RED LA CRUZ-BERMEJA

El primero de estos proyectos, la mejora de la red en la zona de La Cruz-Bermeja, en Tazacorte, tiene un presupuesto de 4,7 millones de euros, de los que 2,3 son aportados por el Ministerio. Ya se han ejecutado tres de las cuatro separatas del proyecto previstas.



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 Aldea de 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 segundo pretende mejorar la red de riesgos en Los Sauces, en el municipio de San Andrés y Sauces, y tiene un presupuesto de 5,8 millones de euros.

Esta obra está financiada por fondos europeos del Plan de Desarrollo Rural de Canarias, por la propia Comunidad Autónoma y el Cabildo, y también tiene ya ejecutados tres de los cuatro elementos de los que la componen.

BERMÚDEZ ESPERA QUE LAS OBRAS DE LA DEPURADORA COMIENCEN EN

2018

El alcalde confía en que el Estado declare urgente la convocatoria del concurso para licitar la obra El BOE publicó ayer la declaración de impacto ambiental, último requisito.



Bermúdez espera que las obras de la depuradora comiencen en 2018

El alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, afirmó ayer que espera que las obras de ampliación de la estación depuradora (EDAR) de Buenos Aires comiencen en 2018, una vez superado el trámite que restaba: la declaración



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 Aldea de 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 impacto ambiental. Los trabajos los afrontará el Gobierno de España y supondrán una inversión superior a los 30 millones de euros.

El Boletín Oficial de Estado (BOE) publicó ayer el citado documento, que concluye que la remodelación y ampliación de la EDAR "no producirá" impactos adversos significativos, "siempre y cuando se realice en las condiciones señaladas en la resolución".

Bermúdez remarcó que confía en que el Ejecutivo central declare ahora de "urgencia" la licitación de las obras, de tal forma que el procedimiento se inicie el próximo mes de junio para que los trabajos puedan estar adjudicados antes de que finalice este año.

El regidor recordó al respecto que la directora general de Aguas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Liana Ardiles, le comunicó el pasado 20 de abril que una vez que se publicara el informe de impacto se sacarían a concurso las obras de ampliación de la EDAR, que da servicio también a La Laguna y El Rosario.

"Para el Gobierno central es una prioridad esta obra, que puede prolongarse durante unos dos años, y lo importante es que se pone ya en marcha el camino de la solución después de tantos años esperando", precisó.

En esta línea, Bermúdez subrayó que "en el informe de impacto ambiental queda claro que la citada obra es posible y absolutamente necesaria e imprescindible", valoró el alcalde, quien remarcó que con la nueva infraestructura se eliminarán los vertidos en las costas de la capital.

"Con la ampliación, la depuradora tendrá la capacidad necesaria para depurar también las aguas de los tres municipios, lo que actualmente no es posible,



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 Aldea de 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

además de eliminar los malos olores y los mosquitos que sufren, sobre todo, los vecinos de Chamberí", destacó.

Bermúdez recordó que la depuradora "nació corta" desde su inauguración en la década de los 70 del pasado siglo, una infraestructura que impulsó el Ejecutivo central con informes del Consejo Insular de Aguas de la época que advertían de que la instalación no tenía en cuenta el crecimiento de población ni la calidad de los lodos, que en Canarias son diferentes a los de la Península.

Respecto a la financiación de la ampliación, el alcalde sostuvo que la directora general de Aguas aseguró en su encuentro que no "va a haber problemas" presupuestarios porque para este año hay consignada una partida y se ha incluido la obra en un plan estatal que vincula las diferentes actuaciones. "Y eso implica que lo que se deje de ejecutar en una obra en otra región se puede utilizar en la depuradora de la capital tinerfeña", puntualizó.

"Para el Ejecutivo la prioridad en este plan es la ampliación de la depuradora de Santa Cruz, con lo que los recursos van a estar en plazo", aseguró Bermúdez, quien avanzó que una vez finalizada la reforma el Cabildo de Tenerife se hará cargo de la gestión de la EDAR, "pues no parece lógico que una instalación que presta un servicio supramunicipal a tres ayuntamientos sea gestionada solo por el de Santa Cruz".

El alcalde indicó que la previsión es que la instalación cubra, una vez ampliada, las necesidades para los próximos años con un crecimiento de población "normal" en el área metropolitana.

Entre los detalles de los trabajos que se van a realizar y que recoge la declaración de impacto figura el horario y la generación de residuos. Así, no



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 Aldea de 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

se utilizará maquinaria ruidosa entre las 22:00 y las 8:00 horas, y los restos que genere el desmontaje se depositarán en un vertedero autorizado.

José Manuel Bermúdez

ALCALDE DE SANTA CRUZ

Actuaciones planteadas

Las actuaciones previstas afectan también a la EBAR de Cabo Llanos, en la que se creará una nueva línea de agua. Las aguas procedentes de la zona alta de la ciudad se recogerán en un nuevo edificio de pretratamiento, que constará de dos pozos de gruesos y canales de desbaste. Las de la parte baja continuarán accediendo a la planta por el antiguo pozo. Además, se dividirá en dos el actual vaso de aspiración de 500 metros cúbicos. En la EDAR, en cambio, se sustituirán las cuatro bombas existentes y la impulsión dentro del edificio. También se instalará un tratamiento MBR, que permita aumentar la capacidad de procesado, y se mejorará el pretratamiento, entre otras cuestiones.

UN QUESO FRESCO DE LECHE CRUDA DE CABRA, ELEGIDO EL MEJOR DE TENERIFE

La Quesería Majuca, de Arico, ha recogido hoy el galardón que acredita a su queso fresco de leche cruda de cabra como el mejor de Tenerife en el V Concurso Insular de Quesos, que organiza la Asociación Cultural Pinolore en colaboración con el Cabildo y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.



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 Aldea de 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 ganadores del concurso posan con su diploma junto a los responsables del Cabildo./Cedida

En total se presentaron al certamen 78 quesos elaborados de forma artesanal por 28 queserías, y además del reconocimiento al ganador, se han entregado tres medallas de oro, siete de plata, tres de bronce, y una distinción especial del jurado, informa en un comunicado el Cabildo de Tenerife.

La entrega de premios ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales; el alcalde de La Orotava, Francisco Linares; y el gerente de la Asociación Cultural Pinolere, Jesús García.

Alonso ha anunciado durante el acto que el Cabildo va a promover nuevas acciones de promoción del queso vinculadas a la gastronomía para impulsar el consumo de este producto.

Por su parte, el consejero Jesús Morales ha insistido en "que tenemos que poner en valor el trabajo y la dedicación de todos los ganaderos, que han conseguido que nuestros quesos sean reconocidos a nivel nacional e internacional".



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 Aldea de 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 viceconsejero del Sector Primario ha destacado la alta calidad de los quesos canarios y ha manifestado que "desde el Gobierno vamos a seguir apoyando a este sector que cada vez está haciendo mejor las cosas".

Por último, el alcalde de La Orotava ha incidido en el "avance espectacular" del queso, "un producto que lleva muchas horas de sacrificio y mucho trabajo que nadie ve, por lo que premios como éstos le dan cierta visibilidad".

LA PROVINCIA:

LA APUESTA POR LO ECOLÓGICO COLOCA A SPAR GRAN CANARIA A

LA VANGUARDIA

400 delegados de 42 nacionalidades conocen el modelo de negocio de la marca en la Isla

Julio Gutiérrez 1

Un delegado chino analiza uno de los lineales del SPAR Natural que ha abierto sus puertas en la capital grancanaria.

En números

- Facturación: SPAR factura en España 1.350 millones de euros anuales y 650 de ellos son en toda Canarias. Gran Canaria contribuyó el pasado año con 317 millones, casi la cuarta parte del total del Estado. El volumen de negocio alcanzado en 2016 en la Isla superó en 31 millones al anotado un año antes.
- Situación mundial: SPAR Internacional está presente en más de cuarenta países y cuatro continentes. Atiende a unos 13 millones de clientes a través de 12.000 tiendas, números que le han valido convertirse en la primera marca de supermercados minoristas independientes del mundo.





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 Aldea de 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

- **Historia:** SPAR desembarcó en España hace sesenta años y hoy cuenta con más de mil supermercados. Hace treinta llegó a Gran Canaria, donde hoy operan más de cuarenta empresarios que gobiernan 172 tiendas de cercanía. Está presente en todos los municipios de la Isla excepto Artenara, donde está previsto que abra el primer SPAR antes de terminar este año.
- **Empleo:** Más de 2.700 personas integran la plantilla de SPAR Gran Canaria en la actualidad. La estabilidad en el empleo es uno de los factores de los que presume la marca en la Isla. "No somos partidarios de cambiar lo que funciona bien", asegura Ángel Medina.

Los 400 delegados de SPAR de todos los rincones del globo que desde hoy participan en el 62o Congreso Internacional de la marca conocieron ayer SPAR Natural. El proyecto, que atiende la creciente demanda de productos ecológicos, ha convertido en pionera mundial a Gran Canaria de la mano de uno de los integrantes del consejo de administración en la Isla, José Díaz. Responsables de SPAR de 42 países obtuvieron ayer información de este y otros modelos de negocio. Su anfitrión, el presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina, les obsequió además con un almuerzo aderezado de folclore y deportes vernáculos.

El centro de operaciones se ha instalado en el Sur. Las 42 delegaciones se alojan en el hotel Villa del Conde, mientras que el congreso internacional se desarrolla desde las nueve de la mañana de hoy en el Palacio de Congresos Expomeloneras y se extenderá hasta el viernes próximo.

En las diferentes sesiones de trabajo, los delegados detallarán sus experiencias y pondrán en común los problemas afrontados y cómo los han solucionado. De esta puesta en común de la marcha de los negocios en países europeos -Dinamarca, Irlanda o Noruega, entre otros-, africanos -Sudáfrica o Malawi- y asiáticos -Tailandia, Catar, Mongolia o China- se extraen las conclusiones que garantizan la buena salud futura.

El trabajo también deja espacio para el esparcimiento y Medina ha preparado



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 Aldea de 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 intensa agenda de actos con el fin de que los participantes puedan conocer, además de la realidad del negocio, la sociedad de Gran Canaria. Las 6.000 referencias de productos ecológicos que oferta SPAR Natural fueron el primer reclamo de la jornada de ayer.

José Díaz, "en colaboración con SPAR Internacional", aclara, que es la que fija los parámetros en los que se moverán todas las tiendas que van a hacer crecer esta división a lo largo y ancho del mundo, dio un paso al frente y puso en marcha en enero el primer establecimiento de estas características en Arguineguín. Hace solo dos semanas abrió sus puertas el segundo, en Las Palmas de Gran Canaria.

"Estamos muy sorprendidos, muy contentos, porque tenemos una respuesta de la clientela espectacular", señaló Díaz. Tanto es así que "en tres o cuatro meses" abrirá un tercer establecimiento de estas características en Vecindario y ya está en cartera, en el corto plazo si nada se tuerce, otro más en Telde. El objetivo es estar en todas las grandes áreas urbanas grancanarias para facilitar el acceso a "los clientes de toda la Isla".

Ha sido la demanda precisamente la que ha terminado por convertir a Arguineguín en el enclave que ya para siempre figurará en la consecución de un hito para SPAR. "La clientela nos lo estaba demandando y era muy difícil darles el servicio que requerían si no montábamos un concepto como este", confirmó José Díaz. Edith Appels, delegada de SPAR Holanda, se interesaba, entre muchos otros, por todos los detalles de la tienda. "Me han preguntado de todo", señaló Díaz, quien hasta el viernes está seguro de que tendrá que responder a "muchas otras cuestiones" que le harán llegar.

El integrante del consejo de administración de SPAR Gran Canaria añadió que no se trata tan solo de atender a una clientela que se decanta por la producción ecológica, sino también de hacer la vida más fácil a quienes sufren "intolerancias alimenticias" y que no siempre tienen sencillo encontrar



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 Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

los alimentos que precisan.

A ello unen consultas sobre "medicina natural, china o deportiva; ayurveda o acupuntura", atendidas por "profesionales independientes" a los que SPAR facilita el uso de sus instalaciones. Siempre con el máximo compromiso "con los productores locales", ya que "toda la fruta y verdura" es de la Isla.

Los máximos responsables de SPAR Internacional y los cuatro centenares de congresistas tuvieron también oportunidad de conocer otros establecimientos SPAR de Gran Canaria, como las conocidas SPAR Express de la capital grancanaria.

La jornada se cerró con un almuerzo en la central que la marca tiene en El Goro (Telde). La visita a las instalaciones, preparadas con *stands* que difundían la cultura canaria, incluyó la presencia del bote de vela latina *SPAR Guerra del Río* y su tripulación. La embarcación llamó la atención de los delegados, que quisieron saber más de este deporte vernáculo.

Durante la comida, Los Gofiones, acompañados de un grupo folclórico de baile, pusieron a bailar y cantar isas y folías a un público de más de 40 nacionalidades. El notable peso de SPAR Gran Canaria en la facturación de España -317 millones de euros, que suponen el 20% del total del país- ha determinado que SPAR Internacional haya traído a la Isla a los delegados de la marca de todo el mundo.



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 Aldea de 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 VINOS DE GRAN CANARIA YA COMPITEN EN CALIDAD CON LOS DE LA PENÍNSULA

El sumiller Javier Gala augura un buen futuro al sector vitivinícola si mantiene las variedades autóctonas

Jesús Montesdeoca



Descorche de vinos de Gran Canaria en el Cabildo

Los vinos de Gran Canaria ya compiten en calidad con los de la Península J. C. CASTRO

Veintidós bodegas de Gran Canaria presentaron ayer los mejores vinos de la vendimia de 2016 para certificar que los caldos de la Isla mejoran año a año y "ya pueden competir en calidad con cualquier otro vino del Archipiélago o de la Península". Esa es la valoración de un especialista como Javier Gala, presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, quien auguró un excelente futuro al sector vitivinícola canario si persiste en la apuesta por recuperar las variedades autóctonas y no se obsesiona con la cantidad.

El descorche de dos botellas de tinto con una etiqueta neutral de la Denominación de Origen Gran Canaria dio paso a la cata de los mejores vinos de la cosecha 2016, acompañada por una degustación de los quesos premiados en el último concurso insular y actuaciones musicales.



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 Aldea de 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 la presentación participaron las bodegas y marcas La Vica, Plaza Perdida, Vega de Gáldar, Caletón, La Higuera Mayor, Señorío de Agüimes, Agala, Lava, Las Tirajanas, Frontón de Oro, La Montaña, Capón, Berrazales, Eidan, Aya, Mogarén, Rincón del Guinguada, Oro Blanco, Monte Alto, Finca el Troncón, Viña Canteras y Losoyos.

Con el patio central del Cabildo abarrotado de profesionales y curiosos, también se rindió un homenaje a Juan Armas, propietario de las bodegas Agala, de Tejeda, un pionero en la plantación de viñedos en la cumbre de la Isla, los más altos de España.

El acto simbólico del descorche arrancó con una charla del sumiller Javier Gala titulada *El futuro de los vinos de Gran Canaria*, en la que animó a los productores a elaborar caldos "con personalidad propia" porque los consumidores buscan y aprecian "lo diferente". Gala, que ha desarrollado toda su carrera de sumiller en Madrid pese a que nació en la capital grancanaria, recordó que hace 20 años, en los primeros concursos, "era difícil valorar en positivo un vino de esta isla", lo que achacó a errores en la enología, como recoger las uvas a destiempo, o a defectos en el uso de las barricas.

Actualmente, a su juicio, "el vino de Gran Canaria ya está en la punta del vértice junto al de Tenerife y "puede competir con cualquiera, porque se ha mejorado la elaboración y se ha especializado en el patrimonio varietal". Gala recordó la polémica "política" que se suscitó hace dos décadas, cuando se decía que las variedades canarias, como la listán negro, negramoll, tintilla, baboso o vijariego, "no aguantaban el paso por barrica" y se recomendaba plantar las variedades clásicas de la Península y Francia, que además tenían subvenciones de la Unión Europea.

Personalidad

"Después de 20 años hay grandes vinos canarios con paso por barrica, pero



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 Aldea de 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

casi hubo que ir con pico y pala por todos los viñedos para convencer a los productores de que no quitaran las variedades autóctonas", apuntó el sumiller, quien insistió que los caldos grancanarios gustan al consumidor porque "tienen una personalidad propia, pues son únicos por el suelo volcánico y la climatología".

Tras afirmar que en el caso de Canarias "la calidad es más importante que cantidad", pues es imposible competir con las grandes producciones de Rioja, Ribera del Duero o Cataluña, el experto recomendó apostar por los vinos afrutados, equilibrados en acidez y con poco alcohol. En su opinión, antes de buscar los grandes vinos de reserva con ensamblajes en las barricas se debe seguir experimentando con los monovarietales para ver el potencial de cada uno.

"Cuando los conozcamos bien ya se podrán mezclar variedades y ver que tipo de bodega necesitan, pero nos e debe empezar la casa por el tejado", recalcó Gala, quien sostuvo que el potencial de los vinos de Gran Canaria está en las fincas. "En la bodega se pueden hacer maravillas, pero si no hay materia prima no habrá éxito", advirtió.

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, dijo que actos como el descorche simbólico de ayer "contribuye a recuperar un legado que se remonta al siglo XV, cuando la situación de Gran Canaria en un cruce de caminos llevó los vinos canarios por todo el mundo, como quedó plasmado en las literaturas inglesa y francesa". Tras muchas década de abandono de las viñas, ahora se produce "una triple coincidencia" que devuelve el prestigio a los vinos: la modernización de los cultivos, la aparición de nuevas bodegas y la cooperación de las instituciones con el sector agrícola para favorecer la investigación y la comercialización.

Narvay Quintero, consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, resaltó que los vinos isleños "están en un momento dulce" pese a que la cosecha 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 Aldea de 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

2016 fue menor que en los años precedentes por la mala climatología. "No podemos apostar por la cantidad, pero sí competir con la calidad", subrayó Quintero, quien negó de forma tajante que los caldos canarios tengan un alto precio en relación con los que se importan de la Península. "No es caro, vale lo que cuesta elaborarlo y no hay que olvidar que detrás de cada botella hay una historia heroica por mantener nuestra agricultura y nuestras variedades", puntualizó.

El consejero de Sector Primario del Cabildo, Miguel Hidalgo, y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Luis López, agradecieron el esfuerzo de los productores, que simbolizaron con la entrega de una placa al viticultor Juan Armas.

Gran Canaria cuenta con 70 bodegas, de las que 54 ya embotellan sus producciones. Existen 235 hectáreas de viñedos y más de 350 vitivinicultores, que en el año 2016 recogieron 306.000 kilos de uva a pesar de las inclemencias del clima, lo que no ha afectado en absoluto a la calidad. Salvo sorpresas meteorológicas, se espera que la cosecha de 2017 sea excelente.

PIERDEN LA VIDA 27 CABRITOS Y CABRAS POR UN INCENDIO EN UN

ALPENDRE EN FIRGAS

El fuego acaba con el rebaño caprino y con casi todo el corral hecho con planchas de madera y uralita

Marcos Álvarez Morice

Pierden la vida 27 cabritos y cabras por un incendio en un alpendre en Firgas

Un incendio se registró ayer lunes en un alpendre de grandes dimensiones en el municipio grancanario de Firgas, en el que fallecieron unas 27 cabras y



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de 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

cabritos que se encontraban en el interior de uno de los corrales. Por fortuna, se pudo cambiar de sitio y salvar a las ovejas que estaban en otro corral próximo.



Incendio en un alpendre en Firgas

Del fuego se alertó al Centro Coordinador de Emergencias y Seguridad (Cecoes)-112 en torno a las 10.00 horas. El suceso ocurrió en La Palmilla, al final del camino Doramas, en la parte baja de un barranco.

El Cecoes-112 activó los servicios de emergencias y al alpendre se desplazaron los Bomberos del Consorcio, del parque de Arucas, así como agentes de la Guardia Civil y de la Policía Local de Firgas.

Los bomberos tuvieron que intervenir en el lugar durante varias horas y utilizaron más de 16.000 litros de agua para apagar las llamas y para refrescar la finca.

Según varios testigos, se registraron varias explosiones de pequeña intensidad, debido a que parte de la techumbre del alpendre era de uralita. La construcción estaba hecha también de madera y de piedra de cantería. La madera hizo que ardiera con facilidad y las piedras posibilitaron que alcanzara una elevada temperatura y que la conservase durante tiempo. De hecho, las



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de 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

pedras aún permanecían calientes cuando se dio el servicio por concluido, en torno a las 14.00 horas, y tras utilizar los 16.000 litros de agua.

El denso humo que se originó afectó a varias viviendas de una urbanización muy próxima, en la parte alta del barranco, y fue motivo de malestar para los vecinos. El propietario del alpendre se encontraba durante la mañana de ayer, con varias reses en San Isidro de Gáldar, con motivo de la feria de ganado por las fiestas de Santo Labrador y de Santa María de la Cabeza, según explicó su esposa en el lugar del incendio.

SAN ISIDRO PASEA A SU PATRÓN Y SU MUJER POR LAS FIESTAS

VECINALES

Gáldar celebra la feria de ganado y la procesión del Santo Labrador y de María de la Cabeza

Miguel Moreno

San Isidro pasea a su patrón y su mujer por las fiestas vecinales M. MORENO

"Una fiesta más antigua que el propio pueblo". Eso asegura el cronista oficial del municipio, Juan Sebastián López, quien, como todo buen vecino de San Isidro, estaba en la plaza disfrutando de



la feria de ganado y la procesión a matrimonio completo con María de la Cabeza. Ya la jornada anterior se celebró uno de sus actos más tradicionales y esperados de sus fiestas en honor al Santo Labrador, el desfile de papagüevos.



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 Aldea de 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

Pero ayer, San Isidro de Gáldar celebró su día grande con la tradicional feria de ganado en el barranco, la solemne función religiosa y la procesión del Santo Patrón y Santa María Toribio por la calles del barrio, abarrotado por sus gentes. "Es un día para celebrar las tradiciones de nuestro pueblo", dijo una de sus vecinas. Las fiestas las organiza la propia asociación vecinal, y cuenta con el apoyo del ayuntamiento galdense. "Es la celebración más grande del municipio después de las fiestas de Santiago", explicó Julio Mateo, concejal de cultura del consistorio de Gáldar.

El día acompañaba para que los animales no sufrieran un calvario durante la feria de ganado. Las temperaturas en ediciones anteriores habían hecho mella en más de un ejemplar. "El calor y la gente los pone nerviosos", reconoció uno de los ganaderos, que llevaba su cabra cogida por las barbas a recoger su premio. "Es bueno que nuestros pequeños mantengan la tradición de estas tierras", explicó una vecina que llevaba de la mano a su pequeño, que no apartaba su mirada curiosa de los animales.

Los actos religiosos comenzaron con la homilía oficiada por el reverendo Aday García y cantada por la agrupación Santa Cecilia dentro de la iglesia. Como viene siendo habitual, se alargó más de lo programado, por lo que los pequeños correteaban sin cesar el parque esperando la salida de San Isidro y María de la Cabeza. La Banda Municipal de Gáldar, dirigida por Rubén Guerrero, afinaba sus instrumentos para dicha ocasión, todos vestidos con camisa y corbata. "Hoy toca repertorio de procesión", decía encantado Guerrero mientras mandaba a las filas a sus pupilos, la mayoría de corta edad. "Un día grande para el municipio", dijo acertado el director, quien recibía felicitaciones a diestro y siniestro de los vecinos de San Isidro.

Y por fin salió el patrón y su mujer de la iglesia, y los mayores que les aguardaban sentados a la sombra que la propia edificación religiosa propiciaba se pusieron en pie. "Se hizo largo, mi niño", decía una pareja octogenaria que no había conseguido sitio dentro. Así salieron San Isidro y María Toribio a presenciar la entrega de premios de la feria de ganado. Acto



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 Aldea de 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

seguido comenzó a tocar la banda y los santos se pusieron en marcha por las calles del barrio galdense.

Batalla

floral

Tras un breve descanso para el almuerzo familiar, vuelta a las parrandas. "No todos los lunes son así de festivos", dijo uno de los jóvenes, que lucía una banda que lo calificaba de "Míster Simpatía". A la tarde, la tradicional Batalla de Flores llenó el barrio de pétalos al aire con la participación de carrozas y coches engalanados. Las bandas de música Vitamina Band y Gran Canaria amenizaron el ambiente. Justo antes del ocaso del sol, para continuar la celebración durante el atardecer, hubo un espectáculo musical tributo a Raphael por el grupo Overbooking que ponía fin a las fiestas de San Isidro 2017.

AGRICULTURA ABONA 6,3 MILLONES DE LAS AYUDAS DEL POSEI AL

TOMATE DE 2016

Se beneficiarán 188 productores que exportan y controlan 577 hectáreas

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias abonará 6.342.734,20 euros correspondientes a las ayudas a los productores de tomate de exportación del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei), relativas a la campaña de 2016.

Se acogen a estos fondos, correspondientes a un total de 577 hectáreas de cultivo, un total de 188 beneficiarios productores de este fruto, cuyas superficies de cultivo se encuentran en el Archipiélago y están afiliados a alguna de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), y comercializan sus producciones fuera del Archipiélago.



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 Aldea de 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 Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias tiene ya un avance del borrador de la Estrategia 2017-2020 del sector del tomate de exportación en Canarias. Este documento se ha elaborado junto a los representantes del sector y de un estudio elaborado por técnicos de la Universidad de La Laguna respecto a la viabilidad de la producción y su repercusión socioeconómica en las Islas. El texto definitivo estará listo en unos meses.

El viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales, explicó que este plan persigue apoyar la renta de los productores, logrando aumentar la ayuda por superficie que actualmente se paga, y reducir los costes de producción, así como seguir incidiendo en la modernización de las explotaciones.

En 2015 el Ejecutivo canario logró de la Comisión europea (CE) un aumento en las ayudas por hectárea cultivada desde los 7.000 euros hasta los 11.000, que está vigente durante esta y la campaña del año próximo.

Uno de los objetivos del Gobierno de Canarias es consolidar este aumento en la franja entre los 11.000 actuales y los 15.000, mediante una modificación del Posei que se trasladará este mes de julio, a la que se sumarán una serie de cambios pertinentes en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias (PDR) para proporcionar apoyo a inversiones para mejorar los costes de producción.

AGRICULTURA LIBERA 6,3 MILLONES DE EUROS DE LAS AYUDAS AL TOMATE DE 2016

Se reparten entre 188 exportadores que controlan un total de 577 hectáreas Agricultura libera 6,3 millones de euros de las ayudas al tomate de 2016





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 Aldea de 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 Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias abonará 6.342.734,20 euros correspondientes a las ayudas a los productores de tomate de exportación del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei), relativas a la campaña de 2016.

Se acogen a estos fondos, correspondientes a un total de 577 hectáreas de cultivo, un total de 188 beneficiarios productores de este fruto, cuyas superficies de cultivo se encuentran en el Archipiélago y están afiliados a alguna de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), y comercializan sus producciones fuera del ámbito territorial de Canarias. La relación de beneficiarios se puede consultar en el Boletín Oficial de Canarias.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias tiene ya un avance del borrador de la Estrategia 2017-2020 del sector del tomate de exportación en Canarias. Este documento se ha elaborado con la base de un diálogo permanente con los representantes del sector y de un estudio elaborado por técnicos de la Universidad de La Laguna respecto a la viabilidad de la producción y su repercusión socioeconómica en las Islas. El texto definitivo estará listo en unos meses.

El viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, explicó que este Plan Estratégico tiene como objetivo apoyar la renta de los productores, logrando aumentar la ayuda por superficie que actualmente se paga, y una reducción de los costes de producción, así como seguir incidiendo en la modernización de las explotaciones.

En 2015 el Ejecutivo canario logró de la Comisión europea (CE) un aumento en las ayudas por hectárea cultivada desde los 7.000 euros hasta los 11.000, que está vigente durante esta y la campaña del año próximo. Uno de los



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de 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

objetivos del Gobierno de Canarias es consolidar este aumento en la franja entre los 11.000 actuales y los 15.000, mediante una modificación del Posei que se trasladará este mes de julio, a la que se sumarán una serie de cambios pertinentes en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias (PDR) para proporcionar apoyo a inversiones que mejoren los costes de producción.

DIARIO DE AVISOS:

LAS OBRAS DE AMPLIACIÓN DE LA DEPURADORA COMENZARÁN EN 2018

NATALIA TORRES



Vista aérea de las instalaciones de la actual estación depuradora de aguas residuales (EDAR) de la capital tinerfeña. | M. P.

Después de años de peleas y de promesas incumplidas, la ampliación de la Estación Depurada de Aguas Residuales (EDAR) de Buenos Aires de Santa Cruz, está ya un poquito más cerca, tanto como es más que probable que las obras salgan a licitación este verano y puedan adjudicarse antes de que acabe el año. “Si se cumplen los plazos, de manera efectiva, ya comenzarían el próximo año”, detalló el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, después de conocerse que el Ministerio de Medio Ambiente, publicó el informe de impacto ambiental positivo, único escollo que impedía la licitación de la obra.



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 Aldea de 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 ampliación que supera los 30 millones de euros y que tendrá un plazo de ejecución de dos años. “Espero que contemplen sacar el concurso por la vía de urgencia”, explicó Bermúdez, para reducir al máximo los plazos de la licitación.

A lo largo de 24 páginas se desgranar las obras a realizar así como los posibles inconvenientes que puede acarrear, todos subsanables, y cuyo objetivo es que Santa Cruz pueda no solo depurar todas sus aguas residuales sino también la de los municipios de El Rosario y La Laguna, sin necesidad de realizar vertidos al mar, tal y como ocurre en estos momentos. La intervención no solo servirá para ampliar la EDAR sino que también acometerá la mejora de la Estación de Bombeo de Cabo Llanos (EBAR) que volverá a realizar el fin para la que fue creada, bombear las aguas residuales de la parte baja de la ciudad hasta la depuradora.

“En ese informe queda claro que la obra es posible, necesaria e imprescindibles para la ciudad. Tengo la confirmación de la directora general del Agua, Liana Ardiles, de que, en el momento en que este informe se publicara, y mediante el procedimiento adecuado, iban a sacar a concurso este mismo año la ampliación de la depuradora”, detalló Bermúdez.

El alcalde, que no ocultó su satisfacción por este inminente impulso a la ampliación de la depuradora, explicó que, “con esta obra vamos a eliminar los vertidos en Santa Cruz porque la depuradora va a tener toda la capacidad necesaria para depurar las aguas de El Rosario, La Laguna y Santa Cruz, algo que actualmente no es posible”. “En segundo lugar, vamos a eliminar los mosquitos y los olores en la zona en la que está ubicada la depuradora, fundamentalmente, para el barrio de Chamberí, cuyos vecinos llevan años sufriendo estos inconvenientes”, añadió. Bermúdez no quiso olvidarse de un último beneficio y que no es otro que el compromiso del Cabildo, de, una vez que se amplíe la depuradora, hacerse cargo de la gestión de la misma porque no parece lógico que una depuradora que ofrece un servicio supramunicipal, sea gestionada por el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife”.

Bermúdez recordó que la depuradora “ya nació corta” desde su inauguración en los años 70, una depuradora que construyó la administración general del estado, y ya entonces el Cabildo anunció que “no iba a dar avío”. Y es que, entonces, no solo no se tuvieron en cuenta los crecimientos de la ciudad sino que tampoco el hecho de que la calidad de los lodos en Canarias es diferente



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 Aldea de 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 los de la Península, con lo que desde el inicio, la depuradora no cumplía con todas las expectativas depositadas en ella.

FINANCIACIÓN

Bermúdez aseguró que no habrá ningún tipo de problema para la financiación dado que a ampliación de la EDAR de Buenos Aires se engloba dentro del Plan Crece. “Este plan financia obras de todo el Estado, de manera que si faltara dinero en una obra, se podría completar con el de otra que, por lo que fuera, no se haya ejecutado en su totalidad”. “Para el Gobierno central, esta es la obra más importante del Plan Crece, con lo cual, los recursos van a estar este año y el siguiente”. El regidor municipal no obvia que la urgencia del Estado con esta obra tiene mucho que ver con la amenaza de sanción millonaria de la Unión Europea a España por los vertidos al mar. “No solo es importante para ellos, también para nosotros, que tenemos dos concejales imputados por este motivo y cuando todos sabemos que la única solución es la ampliación”.

El regidor municipal no tuvo pelos en la lengua para reconocer que, en esta pelea por ampliar la depurador, los otros dos ayuntamientos a los que da servicio la EDAR de Buenos Aires, “se han lavado las manos” en este problema. “La realidad es que la capacidad actual sí da para Santa Cruz, el problema es que presta servicio a El Rosario y La Laguna, y tampoco puedes cerrar el grifo porque crearías un delito ambiental en otra parte”, concluyó el alcalde capitalino.

CANARIAS 7:

EL CABILDO DESTINA AYUDAS DEL FDCAN A 74 EMPRENDEDORES

El Cabildo de Fuerteventura ha destinado 304.867,06 euros del Fondo de Desarrollo de Canarias a 74 emprendedores de la isla en el marco del programa para la puesta en marcha de iniciativas empresariales 2016. Una tienda de calzado infantil, otra de productos artesanales, una clínica veterinaria y una empresa de diseños gráficos y serigrafía son algunas de las



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de 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

actividades empresariales que van a ponerse en marcha con la ayuda de estas subvenciones, ha indicado el Cabildo en un comunicado.

EFE / Puerto del Rosario

-
-

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, ha explicado en un comunicado que este grupo de emprendedores "ha recibido ese impulso inicial para que se siga creando empleo en Fuerteventura en los sectores primario, servicios y de formación".

Así, se consideran gastos subvencionables los gastos de constitución, puesta en marcha e inicio de la actividad, los de cotización a la Seguridad Social en el Régimen Especial de los Trabajadores Autónomos de las personas promotoras y la dotación inicial en activos fijos nuevos del sistema productivo.

El Cabildo de Fuerteventura ha reunido a los 74 beneficiarios de estas ayudas para informarles de los pasos a seguir en el procedimiento administrativo destinado a justificar la subvención.

7,7 MILLONES EN LA MEJORA DE LA RED DE AGUAS DE LA PALMA

Red de aguas de La Palma. / Europa Press.

Estado y Gobierno de Canarias invierten 7,7 millones en la mejora de la red de aguas de La Palma.

-

La ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, y el consejero de esta materia del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitan este martes la zona del sudeste de La Palma en la que se ejecutan obras de mejora del sistema de riego por un importe total de 7,7 millones de euros, de los que 1,3 están actualmente en ejecución.

Estos trabajos forman parte del proyecto que pretende la modernización y mejora de la zona sudeste de la isla, en los municipios de Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo, que incluye entre otros un ramal en el último de estos



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 Aldea de 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

municipios, un depósito en la zona conocida como Hoya Limpia y una estación de filtrado y nueva red en este mismo paraje.

Los dos primeros, con importe de 233.374 y 651.251 euros, están ya finalizados y su coste fue asumido por el Gobierno de Canarias y el Ministerio, respectivamente.

En la actualidad está ejecución el tercero de estos trabajos, que tiene un importe de 1,3 millones de euros y que se espera esté terminado a finales del presente año.

El proyecto está financiado con fondos europeos procedentes del Plan de Desarrollo Rural de Canarias, informa el Gobierno de Canarias en una nota.

La visita de ambas autoridades, que están acompañados por el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín, es en concreto al nuevo depósito en Hoya Limpia, que ha sido financiado por el Ministerio.

Además de estos trabajos, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, junto al Ministerio y el Cabildo Insular, está realizando una serie de mejoras en las redes de riego en los municipios de Tazacorte y San Andrés y Sauces, por un importe total de 10,5 millones de euros.

La red la Cruz-Bermeja.

El primero de estos proyectos, la mejora de la red en la zona de La Cruz-Bermeja, en Tazacorte, tiene un presupuesto de 4,7 millones de euros, de los que 2,3 son aportados por el Ministerio. Ya se han ejecutado tres de las cuatro separatas del proyecto previstas.

El segundo pretende mejorar la red de riesgos en Los Sauces, en el municipio de San Andrés y Sauces, y tiene un presupuesto de 5,8 millones de euros.

Esta obra está financiada por fondos europeos del Plan de Desarrollo Rural de Canarias, por la propia Comunidad Autónoma y el Cabildo, y también tiene ya ejecutados tres de los cuatro elementos de los que la componen.



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 Aldea de 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

ASPROCAN RECOGE MÁS DE 33.000 KILOS DE RESIDUOS AGRÍCOLAS EN TRES ISLAS

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.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA AMPLIACIÓN DE LA DEPURADORA RECIBE LA APROBACIÓN AMBIENTAL DEL ESTADO

El alcalde destaca que con el informe del Gobierno central se deja claro que la obra es "posible" e "imprescindible"

Eloísa Reverón

EL OLIMPO DE LOS QUESOS ISLEÑOS

La Quesería Majuca recoge su premio como mejor producto lácteo de la Isla

Elena Hernández



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 Aldea de 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 QUESO FRESCO DE LECHE CRUDA DE CABRA, EL MEJOR DE TENERIFE EN EL V CONCURSO INSULAR

El Cabildo realizará una campaña promocional vinculada a la gastronomía para impulsar el consumo del queso artesanal

Un queso fresco de leche cruda de cabra, el mejor de Tenerife en el V Concurso Insular



La Quesería Majuca de Arico ha recogido hoy [lunes 15] en el Salón Noble del Cabildo el galardón que acredita a su queso fresco de leche cruda de cabra como el mejor de Tenerife en el V Concurso Insular de Quesos, que organiza la Asociación Cultural Pinolore en colaboración con el Cabildo, a través del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En total, se presentaron al certamen 78 quesos elaborados de forma artesanal por 28 queserías, y además del reconocimiento al ganador, se han entregado tres medallas de oro, siete de plata, tres de bronce, y una distinción especial del jurado.

La entrega de premios ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales; el alcalde de La Orotava, Francisco Linares; y el gerente de la Asociación Cultural Pinolore, Jesús García.

Alonso ha anunciado durante el acto que el Cabildo va a promover "nuevas acciones de promoción del queso vinculadas a la gastronomía para impulsar



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 Aldea de 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 consumo de este producto". Por su parte, el consejero Jesús Morales ha insistido en "que tenemos que poner en valor el trabajo y la dedicación de todos los ganaderos, que han conseguido que nuestros quesos sean reconocidos a nivel nacional e internacional". El viceconsejero del Sector Primario ha destacado la alta calidad de los quesos canarios y ha manifestado que "desde el Gobierno vamos a seguir apoyando a este sector que cada vez está haciendo mejor las cosas".

Por último, el alcalde de La Orotava ha incidido en el "avance espectacular" del queso, "un producto que lleva muchas horas de sacrificio y mucho trabajo que nadie ve, por lo que premios como éstos le dan cierta visibilidad".

Ganadores

Los ganadores del concurso han sido los siguientes:

Mejor queso del V Concurso Insular de Quesos 2017

-Queso fresco de leche cruda de cabra
Elaborado por: Quesería Majuca (Arico)

Medallas de oro

-Queso semicurado de leche cruda de cabra untado con gofio
Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona)

-Queso semicurado de leche cruda de cabra untado con pimentón
Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona).

-Queso curado de leche cruda de cabra untado con gofio
Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona).



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 Aldea de 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

Medallas de plata

-Queso fresco de leche pasteurizada de cabra y vaca
Elaborado por: la Sociedad Cooperativa Campo Candelaria (La Orotava).

-Queso fresco de leche cruda de cabra
Elaborado por: Finca La Pasada (Santiago del Teide)

-Queso fresco de leche cruda de cabra
Elaborado por: Granja Cholucas (Fasnia)

-Queso fresco de leche cruda de cabra ahumado
Elaborado por: Quesería Florida "La Punta" (La Laguna)

-Queso semicurado de leche cruda de cabra untado con gofio
Elaborado por: Cunygan (Candelaria)

-Queso curado de leche cruda de cabra untado con pimentón
Elaborado por: Quesería Chimiche (Granadilla de Abona)

-Queso curado de leche cruda de cabra
Elaborado por: Naturteno (Buenavista del Norte)

Medallas de bronce

-Queso fresco de leche cruda de cabra y oveja
Elaborado por: Granja Ara (Santa Úrsula)

-Queso semicurado de leche cruda de cabra y oveja untado con pimentón
Elaborado por: Granja Ara (Santa Úrsula)



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 Aldea de 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

-Queso curado de leche pasteurizada de cabra, vaca y oveja
Elaborado por: Biogranja Montesdeoca S.L (Adeje)

Distinción especial del jurado
-Queso curado de leche pasteurizada de cabra
Marca: Montesdeoca (Adeje)

LA APUESTA POR LO ECOLÓGICO COLOCA A SPAR GRAN CANARIA A

LA VANGUARDIA

400 delegados de todos los rincones del globo participan en el 62º Congreso Internacional de la marca

Julio Gutiérrez

Los 400 delegados de SPAR de todos los rincones del globo que desde hoy participan en el 62º Congreso Internacional de la marca conocieron ayer SPAR Natural. El proyecto, que atiende la creciente demanda de productos ecológicos, ha convertido en pionera mundial a la isla de Gran Canaria de la mano de uno de los integrantes del consejo de administración en la Isla, José Díaz. Responsables de SPAR de 42 países obtuvieron ayer información de este y otros modelos de negocio. Su anfitrión, el presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina, les obsequió además con un almuerzo aderezado de folclore y deportes vernáculos.

El centro de operaciones se ha instalado en el Sur. Las 42 delegaciones se alojan en el hotel Villa del Conde, mientras que el congreso internacional se desarrolla desde las nueve de la mañana de hoy en el Palacio de Congresos Expomeloneras y se extenderá hasta el viernes próximo.



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 Aldea de 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 las diferentes sesiones de trabajo, los delegados detallarán sus experiencias y pondrán en común los problemas afrontados y cómo los han solucionado. De esta puesta en común de la marcha de los negocios en países europeos -Dinamarca, Irlanda o Noruega, entre otros-, africanos -Sudáfrica o Malawi- y asiáticos -Tailandia, Catar, Mongolia o China- se extraen las conclusiones que garantizan la buena salud futura.

El trabajo también deja espacio para el esparcimiento y Medina ha preparado una intensa agenda de actos con el fin de que los participantes puedan conocer, además de la realidad del negocio, la sociedad de Gran Canaria. Las 6.000 referencias de productos ecológicos que oferta SPAR Natural fueron el primer reclamo de la jornada de ayer.

AGRICULTURA ABONA 6,3 MILLONES DE LAS AYUDAS DEL POSEI AL

TOMATE DE 2016

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias abonará 6.342.734,20 euros correspondientes a las ayudas a los productores de tomate de exportación del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei), relativas a la campaña de 2016.

Se acogen a estos fondos, correspondientes a un total de 577 hectáreas de cultivo, un total de 188 beneficiarios productores de este fruto, cuyas superficies de cultivo se encuentran en el Archipiélago y están afiliados a alguna de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), y comercializan sus producciones fuera del Archipiélago.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias tiene ya un avance del borrador de la Estrategia 2017-2020 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 Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

sector del tomate de exportación en Canarias. Este documento se ha elaborado junto a los representantes del sector y de un estudio elaborado por técnicos de la Universidad de La Laguna respecto a la viabilidad de la producción y su repercusión socioeconómica en las Islas. El texto definitivo estará listo en unos meses.

El viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales, explicó que este plan persigue apoyar la renta de los productores, logrando aumentar la ayuda por superficie que actualmente se paga, y reducir los costes de producción, así como seguir incidiendo en la modernización de las explotaciones.

En 2015 el Ejecutivo canario logró de la Comisión europea (CE) un aumento en las ayudas por hectárea cultivada desde los 7.000 euros hasta los 11.000, que está vigente durante esta y la campaña del año próximo.

Uno de los objetivos del Gobierno de Canarias es consolidar este aumento en la franja entre los 11.000 actuales y los 15.000, mediante una modificación del Posei que se trasladará este mes de julio, a la que se sumarán una serie de cambios pertinentes en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias (PDR) para proporcionar apoyo a inversiones para mejorar los costes de producción.

CANARIAS AHORA:

GRAN CANARIA CELEBRA SU DESCORCHE DE VINOS 2016

Más de una veintena de bodegas presentaron sus mejores caldos a distribuidores, restauradores y sector turístico

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, le sirve una copa de vino al consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero.



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 Aldea de 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

Más de una veintena de bodegas ofrecieron sus mejores caldos en el Descorche de Vinos de Gran Canaria 2016 organizado por el Cabildo para dar a conocer el producto de la última cosecha, unos caldos únicos en el mundo por su tierra volcánica, la climatología de Gran Canaria y las nada menos que 35 variedades de uva.

Este acto contribuye a recuperar un legado que data, subrayó el presidente del Cabildo, Antonio Morales, del siglo XV, cuando la situación de Gran Canaria en un cruce de caminos llevó los vinos canarios fuera de sus fronteras hasta impregnar de referencias la literatura inglesa y francesa.

Ante distribuidores, restauradores y hoteleros, “cómplices necesarios” para el éxito vitivinícola de Gran Canaria, apostilló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el multitudinario encuentro pudo disfrutar de la intervención del presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, Javier Gala, quien elogió el trabajo del sector en los últimos años y aseguró que los caldos grancanarios pueden competir con cualquiera, no solo por su calidad, sino porque el consumidor de hoy en día busca lo que tienen los vinos de la Isla: una gran personalidad.

Su gran riqueza, abundó, es su patrimonio varietal y animó a experimentar con él, a indagar con productos monovarietales primero, conocer su potencial y tras ello adentrarse en el ensamblaje.

Y es que entre las variedades de la tierra destacan la listilla, el listán negro, la malvasía y la babosa -tanto blanca como negra-, y entre todas, algunas son muy diferentes de las habituales en los centros mundiales de producción vitivinícola. Tanto es así, que el Frontón de Oro exporta a California, entre otros puntos de Estados Unidos como Carolina o Nueva York, 20.000 botellas al año y ahora mira a Japón.

Así, Gran Canaria cuenta con 70 bodegas, 54 de ella embotelladoras, 235 hectáreas de viñedos y más de 350 vitivinicultores que este año han conseguido vendimiar, celebró Morales, 306.000 kilos de uva a pesar de las inclemencias del clima, lo que no ha afectado en absoluto a la calidad. En cualquier caso, 2017 ya apunta a que será excelente, no solo porque el clima acompaña, sino por el nacimiento de nuevas bodegas.



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 Aldea de 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 del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Luis López, alabó la colaboración entre administraciones, un trabajo conjunto del Cabildo con otras instituciones como el Gobierno canario que redunda en beneficio del sector y que hoy contó con la representación de su consejero de Agricultura, Narvay Quintero, quien calificó la viticultura isleña de heroica y celebró que el sector se encuentre en un momento dulce con caldos presentes en catas de Estados Unidos y la Península, lo que hasta hace poco era "impensable".

De este modo, las 22 bodegas que presentaron sus productos fueron La Vica, Plaza Perdida, Vega de Gáldar, Caletón, La Higuera Mayor, Señorío de Agüimes, Agala, Lava, Las Tirajanas, Frontón de Oro, La Montaña, Bodega Capón, Berrazales, Eidan, Aya, Mogarén, Rincón del Guinguada, Oro Blanco, Monte Alto, Finca el Troncón, Viña Canteras y Losoyos, acompañados de los quesos ganadores del Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria.

Homenaje a un viticultor amante de su tierra

Uno de los momentos más esperados del Descorche de Vinos fue el homenaje a Juan Armas, viticultor nacido en Tejada en 1932 y fundador de la bodega Agala, muy apreciada por los amantes del vino y en la que en la actualidad trabajan sus hijos.

Juan Armas comenzó su carrera como empresario a su vuelta de Londres, a donde emigró con 23 años para importar, años más tarde, una representación de tractores, otra de baterías y una tercera de neumáticos.

Siempre con el sueño de dedicarse a las labores de su tierra, el viticultor comenzó a los 50 años de edad a compaginar su actividad como empresario con labores de agricultura y ganadería y plantó once hectáreas de viñedos para recuperar la Bodega Bentayga, un negocio familiar que contó con las vides más altas de toda España, plantadas a más de mil metros de altitud en Tejada y Artenara.

Juan Armas cumplió uno de sus sueños con perseverancia, mucho esfuerzo y amor por su trabajo, con el resultado de unos caldos de alta calidad que aprovechan las singulares condiciones climatológicas que brindan las cumbres



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 Aldea de 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

grancanarias y apoyado en las técnicas tradicionales de elaboración de vinos, un logro que el Cabildo y los productores han querido reconocerle en un emotivo homenaje.

235 hectáreas en 15 municipios

El municipio que más superficie destina a cultivo de la vid dentro de la Denominación de Origen es Santa Brígida, con más de 54 hectáreas, seguido por Las Palmas de Gran Canaria con 49 hectáreas y San Mateo con 40. A más distancia están San Bartolomé con 18 hectáreas y Telde con 15.

El 80 por ciento de los vinos producidos en Gran Canaria son tintos, mientras que la mayor parte del 20 por ciento restante es blanco, a los que se han sumado en los últimos años caldos madurados en madera y pequeñas experiencias de bodegas que embotellan crianzas.

Treinta productores grancanarios están presentes en el mercado regional durante toda la campaña, siete bodegas distribuyen sus productos a nivel nacional y una de ellas prepara su entrada en los mercados de Estados Unidos y Japón a través de la Denominación de Origen Islas Canarias, compatible con la insular.

QUESERÍA MAJUCA, MEJOR QUESO DE TENERIFE

El Concurso Insular organizado en Pinolere (La Orotava) premió al lácteo elaborado en Arico como mejor fresco de leche cruda de cabra y entregó tres medallas de oro, siete de plata y tres de bronce entre las 78 piezas que se presentaron.

Premiados en el Concurso Insular de Quesos de 2017 de Pinolere (La Orotava).

La Quesería Majuca de Arico ha recogido este lunes, en el Salón Noble del Cabildo de Tenerife, el galardón como mejor queso fresco de leche cruda de cabra en el *V Concurso Insular de Quesos de 2017* de Pinolere (La Orotava).



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 Aldea de 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

Este certamen ha sido organizado por la Asociación Cultural Pinolore en colaboración con el Cabildo, a través del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

La entrega de premios ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales; el alcalde de La Orotava, Francisco Linares; y el gerente de la Asociación Cultural Pinolore, Jesús García.

En total, se presentaron al concurso 78 quesos elaborados de forma artesanal por 28 queserías, y aparte del ganador, se han entregado tres medallas de oro, siete de plata, tres de bronce, y una distinción especial del jurado.

El gerente de la Asociación Cultural Pinolore ha valorado que la feria del queso se haya "consolidado" como un certamen "importante" para el sector ganadero, mientras que Linares ha incidido en el "avance espectacular" del queso y el aumento de concienciación de la población local, que ya no ve con "envidia" las producciones de fuera.

"El queso lleva muchas horas de sacrificio y mucho trabajo que nadie ve, y los premios les dan visibilidad", ha explicado.

Alonso ha aprovechado la entrega de premios para anunciar una campaña de promoción del queso de la isla para vincularlo a la gastronomía, pues desde la corporación se impulsa el mensaje "lo que se produce se come".

Abel Morales ha destacado la alta calidad de los quesos canarios, como demuestran los premios de los últimos años. "Cada vez se hacen mejor las cosas y eso hay que ponerlo en valor", ha destacado, insistiendo en que deben consolidarse en el circuito hoteles de las islas.

Jesús Morales, por su parte, ha señalado que la ganadería es un sector "muy sacrificado" porque los animales "no entienden de fines de semana y días de fiesta", y por eso, ha resaltado su apuesta por la "excelencia".



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 Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS ABONA A LOS PRODUCTORES DE TOMATE DE EXPORTACIÓN 6,3 MILLONES EN AYUDAS DEL POSEI

A estos fondos, correspondientes a un total de 577 hectáreas de cultivo, se han acogido un total de 188 beneficiarios productores de este fruto.



El viceconsejero de Sector primario, Abel Morales.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias abonará 6,3 millones de euros correspondientes a las ayudas a los productores de tomate de exportación del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), relativas a la campaña de 2016.

Así, a estos fondos, correspondientes a un total de 577 hectáreas de cultivo, se han acogido un total de 188 beneficiarios productores de este fruto, cuya superficie de cultivo se encuentra en el Archipiélago y están afiliados a alguna de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), y comercializan sus producciones fuera del ámbito territorial de Canarias.

En este sentido, el Ejecutivo regional explicó en una nota de prensa que la relación de beneficiarios se puede consultar en el Boletín Oficial de Canarias a través de [este enlace](#).

Por su parte, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias tiene ya un avance del borrador de la Estrategia 2017-2020 del sector del tomate de exportación 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 Aldea de 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

Este documento se ha elaborado con la base de un diálogo permanente con los representantes del sector y de un estudio elaborado por técnicos de la Universidad de La Laguna respecto a la viabilidad de la producción y su repercusión socioeconómica en las Islas. El texto definitivo estará listo en unos meses.

Apoyar la renta de los productores

El viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, ha explicado que este Plan Estratégico tiene como objetivo apoyar la renta de los productores, logrando aumentar la ayuda por superficie que actualmente se paga, y una reducción de los costes de producción, así como seguir incidiendo en la modernización de las explotaciones.

Con todo, recordó también que en 2015 el Ejecutivo canario logró de la Comisión europea un aumento en las ayudas por hectárea cultivada desde los 7.000 euros hasta los 11.000, que está vigente durante esta y la campaña del año próximo.

Finalmente, uno de los objetivos del Gobierno de Canarias es consolidar este aumento en la franja entre los 11.000 actuales y los 15.000, mediante una modificación del POSEI que se trasladará este mes de julio, a la que se sumarán una serie de cambios pertinentes en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias (PDR) para proporcionar apoyo a inversiones que mejoren los costes de producción.

RTVC:

SAN SEBASTIÁN DE LA GOMERA COBRARÁ EL AGUA DE REGADÍO A SUS AGRICULTORES

Deberán pagar 0,12€ por metro cúbico tras la fiscalización de la gestión de este servicio que suministraba a coste cero el Consejo Insular de Aguas.

Los agricultores de San Sebastián de La Gomera tendrán que pagar el agua de regadío tras la fiscalización de la gestión de este servicio, que corría por cuenta del erario público hasta la fecha.



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 Aldea de 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 Audiencia de Cuentas aprueba esta intervención en las entidades locales del Archipiélago, por lo que concluye el suministro a coste cero que llevaba a cabo el Consejo Insular de Aguas. De esta manera, el precio de la misma será de 0,12€ por metro cúbico, aunque la medida aún no se ha implantado en el municipio.



El Tribunal de Cuentas recomienda la instalación de mecanismos que permitan cuantificar las pérdidas en la red de abastecimiento, implantar tarifas de consumo progresivas y racionalizar el uso de recursos disponibles.

MORALES DEFIENDE SU MODELO DE "ECOISLA"

El presidente del Cabildo de Gran Canaria participa en la tertulia organizada por Cajasiete en Canarias Radio para hablar de energías limpias, desalación y soberanía alimentaria.



Redacción TelevisiónCanaria



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 Aldea de 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 del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, ha asistido este lunes a la tertulia organizada por Cajasiete en Canarias Radio para hablar de energías limpias, desalación y soberanía alimentaria.

El máximo responsable de la corporación insular apuesta por un modelo que denomina "ecoisla", que está encaminado a garantizar la independencia energética y alimentaria, así como un turismo y transporte sostenible, entre otros aspectos.

Morales habló también del Plan Transforma Gran Canaria, dotado con 244 millones de euros anuales para generar economía productiva. Se invertirá en platós de cine, recuperación del paisaje, rehabilitación y desalación.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

GRAN CANARIA CELEBRA SU DESCORCHE DE VINOS 2016



Más de una veintena de bodegas ofrecieron hoy sus mejores caldos en el Descorche de Vinos de Gran Canaria 2016 organizado por el Cabildo para dar a conocer el producto de la última cosecha, unos caldos únicos en el mundo por su tierra volcánica, la climatología de Gran Canaria y las nada menos que 35 variedades de uva. Este acto contribuye a recuperar un legado que data, subrayó el presidente del Cabildo, Antonio Morales, del siglo XV, cuando la situación de Gran



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de 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

Canaria en un cruce de caminos llevó los vinos canarios fuera de sus fronteras hasta impregnar de referencias la literatura inglesa y francesa. Ante distribuidores, restauradores y hoteleros, “cómplices necesarios” para el éxito vitivinícola de Gran Canaria, apostilló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el multitudinario encuentro pudo disfrutar de la intervención del presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, Javier Gala, quien elogió el trabajo del sector en los últimos años y aseguró que los caldos grancanarios pueden competir con cualquiera, no solo por su calidad, sino porque el consumidor de hoy en día busca lo que tienen los vinos de la Isla: una gran personalidad.



Su gran riqueza, abundó, es su patrimonio varietal y animó a experimentar con él, a indagar con productos monovarietales primero, conocer su potencial y tras ello adentrarse en el ensamblaje. Y es que entre las variedades de la tierra destacan la listilla, el listán negro, la malvasía y la babosa -tanto blanca como negra-, y entre todas, algunas son muy diferentes de las habituales en los centros mundiales de producción



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 Aldea de 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

vitivinícola. Tanto es así, que el Frontón de Oro exporta a California, entre otros puntos de Estados Unidos como Carolina o Nueva York, 20.000 botellas al año y ahora mira a Japón. Así, Gran Canaria cuenta con 70 bodegas, 54 de ellas embotelladoras, 235 hectáreas de viñedos y más de 350 vitivinicultores que este año han conseguido vendimiarse, celebró Morales, 306.000 kilos de uva a pesar de las inclemencias del clima, lo que no ha afectado en absoluto a la calidad. En cualquier caso, 2017 ya apunta a que será excelente, no solo porque el clima acompaña, sino por el nacimiento de nuevas bodegas. El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Luis López, alabó la colaboración entre administraciones, un trabajo conjunto del Cabildo con otras instituciones como el Gobierno canario que redundaba en beneficio del sector y que hoy contó con la representación de su consejero de Agricultura, Narvay Quintero, quien calificó la viticultura isleña de heroica y celebró que el sector se encuentre en un momento dulce con caldos presentes en catas de Estados Unidos y la Península, lo que hasta hace poco era “impensable”. De este modo, las 22 bodegas que presentaron sus productos fueron La Vica, Plaza Perdida, Vega de Gáldar, Caletón, La Higuera Mayor, Señorío de Agüimes, Agala, Lava, Las Tirajanas, Frontón de Oro, La Montaña, Bodega Capón, Berrazales, Eidan, Aya, Mogarén, Rincón del Guinguada, Oro Blanco, Monte Alto, Finca el Troncón, Viña Canteras y Losoyos, acompañados de los quesos ganadores del Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria.

Homenaje a un viticultor amante de su tierra

Uno de los momentos más esperados del Descorche de Vinos fue el homenaje a Juan Armas, viticultor nacido en Tejeda en 1932 y fundador de la bodega Agala, muy apreciada por los amantes del vino y en la que en la actualidad trabajan sus hijos. Juan Armas comenzó su carrera como empresario a su vuelta de Londres, a donde emigró con 23 años para importar, años más tarde, 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 Aldea de 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

representación de tractores, otra de baterías y una tercera de neumáticos. Siempre con el sueño de dedicarse a las labores de su tierra, el viticultor comenzó a los 50 años de edad a compaginar su actividad como empresario con labores de agricultura y ganadería y plantó once hectáreas de viñedos para recuperar la Bodega Bentayga, un negocio familiar que contó con las vides más altas de toda España, plantadas a más de mil metros de altitud en Tejeda y Artenara. Juan Armas cumplió uno de sus sueños con perseverancia, mucho esfuerzo y amor por su trabajo, con el resultado de unos caldos de alta calidad que aprovechan las singulares condiciones climatológicas que brindan las cumbres grancanarias y apoyado en las técnicas tradicionales de elaboración de vinos, un logro que el Cabildo y los productores han querido reconocerle en un emotivo homenaje.

235 hectáreas en 15 municipios

El municipio que más superficie destina a cultivo de la vid dentro de la Denominación de Origen es Santa Brígida, con más de 54 hectáreas, seguido por Las Palmas de Gran Canaria con 49 hectáreas y San Mateo con 40. A más distancia están San Bartolomé con 18 hectáreas y Telde con 15. El 80 por ciento de los vinos producidos en Gran Canaria son tintos, mientras que la mayor parte del 20 por ciento restante es blanco, a los que se han sumado en los últimos años caldos madurados en madera y pequeñas experiencias de bodegas que embotellan crianzas. Treinta productores grancanarios están presentes en el mercado regional durante toda la campaña, siete bodegas distribuyen sus productos a nivel nacional y una de ellas prepara su entrada en los mercados de Estados Unidos y Japón a través de la Denominación de Origen Islas Canarias, compatible con la insular.



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 Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL CABILDO DESTINA CASI 305.000 EUROS DEL FDCAN A SUBVENCIONAR 74 INICIATIVAS EMPRENDEDORAS EN FUERTEVENTURA



Una tienda de calzado infantil, otra de productos artesanales, una clínica veterinaria y una empresa de diseños gráficos y serigrafía son algunas de las actividades empresariales que van a poner en marcha 74 personas emprendedoras en la Isla y que han recibido una subvención del Cabildo de Fuerteventura dentro del programa para la puesta en marcha de iniciativas empresariales 2016. La Corporación insular ha destinado 304.867,06 euros de los recursos asignados del Fondo de Desarrollo de Canarias (FDCAN) a este programa del que se han beneficiado 74 emprendedores.

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, saludó a este grupo de emprendedores "que ha recibido ese impulso inicial para que se siga creando empleo en Fuerteventura en los sectores primario, servicios y de formación".

Así, se consideran gastos subvencionables los gastos de constitución, puesta en marcha e inicio de la actividad; los gastos de cotización a la Seguridad Social en el Régimen Especial de los Trabajadores Autónomos de las personas promotoras; y la dotación inicial en activos fijos nuevos del sistema productivo.



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 Aldea de 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 de Fuerteventura reunió a las 74 personas emprendedoras beneficiarias para informarles de los pasos a seguir en el procedimiento administrativo destinado a justificar la subvención.

LAS VERDURAS Y HORTALIZAS DE HOJA VERDE REDUCEN UN 30% EL RIESGO DE CATARATAS



Las verduras y hortalizas de hoja verde como la col, espinacas o acelgas reducen un 30 % el riesgo de cataratas por su alto contenido en vitamina K, según un estudio de la Universitat Rovira i Virgili (URV).

Para la elaboración del informe, dirigido por los investigadores Mònica Bulló y Jordi Salas, se realizó un seguimiento durante casi siete años de los 5.860 participantes en el estudio PREDIMED (Prevención con dieta mediterránea).

Los participantes eran hombres y mujeres de entre 60 y 80 años con factores de riesgo cardiovascular a los que se hizo el seguimiento a través de visitas periódicas durante las cuales se recogían parámetros de salud y de estilo de vida,

Al final del seguimiento se documentaron un total de 768 cataratas aparecidas durante el estudio y estos resultados concluyen que las personas



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 Aldea de 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 consumían más vitamina K tenían casi un 30 % menos riesgo de sufrirlas.

Este efecto se había observado previamente en ratones, pero esta es la primera vez que se describe este beneficio en personas.

La catarata (opacidad del cristalino que provoca una disminución de la visión) es una causa frecuente de ceguera que se asocia sobre todo al envejecimiento y a determinadas patologías como la diabetes tipo 2.

Otros factores de riesgo reconocidos son la obesidad, algunos alimentos o nutrientes, la dieta, el tabaquismo y el alcohol.

Entre los mecanismos implicados en la formación de la catarata, tienen un papel relevante la oxidación y la inflamación y, para comprobarlo, un estudio ha evaluado la relación entre los alimentos que contienen vitamina K y la aparición de cataratas.

La vitamina K tiene propiedades antiinflamatorias y antioxidantes y también está relacionada con el metabolismo de la glucosa y la insulina.

En este contexto, investigadores de la Unidad de Nutrición Humana de la URV, el Instituto de Investigación Sanitaria Pere y Virgili y el Ciber Fitopatología de la Obesidad y Nutrición trabajaron la hipótesis de que la vitamina K puede reducir el riesgo de cataratas.

Su investigación ha podido demostrar el beneficio del consumo de vitamina K que se encuentra en los vegetales, especialmente los de hoja verde a la hora de proteger del desarrollo de las cataratas.



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 Aldea de 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 LENGUA ELECTRÓNICA DISTINGUE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN



El azafrán es un condimento muy valorado que se obtiene del pistilo de la flor 'Crocus sativus'. España es uno de los principales países productores y exportadores de esta especie a nivel mundial, gracias a su alta calidad, e incluso cuenta con una Denominación de Origen, La Mancha. El azafrán iraní es uno de los mayores competidores del azafrán español, debido entre otros factores a su precio más bajo.

A través de la colaboración entre el Grupo de Sensores en la Universidad de Valladolid (UVaSens), dirigido por la catedrática María Luz Rodríguez, y universidades iraníes, cuyos investigadores han realizado estancias en la UVA, el equipo decidió realizar un estudio en el que se tratara de comprobar la eficacia de una red de sensores de líquidos –lengua electrónica– para distinguir el sabor de muestras de azafrán iraní y español. De hecho, en el trabajo también han participado universidades de Teherán y Shahrekord, en Irán.

Se trata de comprobar la eficacia de una red de sensores de líquidos –lengua electrónica– que distingan el sabor de muestras de azafrán iraní y español



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 Aldea de 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

Como explica la coordinadora del Grupo, se ha desarrollado un tipo de lengua electrónica a partir de sensores voltamétricos basados en electrodos serigrafados, ensayando electrodos de trabajo de diferente naturaleza química (por ejemplo carbono, oro o electrodos de carbono modificados químicamente por derivados de ftalocianina de cobre). Los electrodos se sumergieron en infusiones de azafrán para producir curvas voltamétricas que fueron caracterizadas por cada muestra.

“Estos datos se compararon con los obtenidos con un análisis químico convencional, con el fin de establecer correlaciones con los compuestos químicos que otorgan el sabor y el color al azafrán”, precisa Rodríguez. Los investigadores comprobaron que las señales electroquímicas proporcionadas por la red de sensores mostraban una buena correlación con los datos del análisis químico tradicional, en particular con el kaempferol, un flavonol con actividad antioxidante.

Finalmente, el equipo científico demostró que la lengua electrónica basada en electrodos serigrafados modificados con ftalocianina era eficaz para discriminar muestras de azafrán con diferentes cualidades.

Sensores desechables

Pese a que el grupo está especializado en el uso de técnicas sofisticadas para desarrollar sensores nanoestructurados utilizando, por ejemplo, nanopartículas metálicas, grafeno o nanotubos de carbono, cuya selectividad y sensibilidad en el análisis de muestras de alimentos es altísima, en este caso se optó por implementar una red de sensores desechables que, para determinadas aplicaciones, aportan numerosas ventajas. Entre ellas está, según la experta, su bajo precio, alrededor del euro, lo que permitiría realizar un análisis masivo de muestras a un coste razonable; o su portabilidad, de modo que puede ser trasladada para analizar muestras ‘in situ’.



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 Aldea de 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 estambres de la flor se calientan para liberar los aromas, que luego son analizados con la nariz electrónica

Aunque se trata de una línea de investigación prometedora, esta lengua electrónica es un prototipo inicial que, para ser transferido a la industria, necesitaría de un mayor desarrollo, de modo que los investigadores están abiertos a la posibilidad de obtener financiación por parte de alguna empresa u organismo interesado en su comercialización.

El trabajo surge de la colaboración establecida desde hace varios años entre el Grupo de Sensores de la UVa y el experto de la Cátedra de Química Agrícola de la Universidad de Castilla La-Mancha Gonzalo Alonso, con el que ya habían trabajado en materia de azafrán en anteriores publicaciones, en concreto, en el desarrollo de otra red de sensores, en este caso una nariz electrónica, para distinguir también la calidad de estas muestras. En este trabajo, detalla Rodríguez, "en lugar de elaborar una infusión a partir de azafrán, se calentaban los estambres de la flor para liberar los aromas, que eran posteriormente analizados con una nariz electrónica, con la que también se logró un alto poder de discriminación".

El grupo UVaSens tiene una amplia experiencia en el diseño de sensores de gases o líquidos –narices y lenguas electrónicas-, un ámbito en el que trabajan desde 1992. El grupo, que tiene su sede en la Escuela de Ingenierías Industriales, está formado por un equipo multidisciplinar de químicos, físicos e ingenieros que aplican estos dispositivos al análisis y control de calidad de bebidas y alimentos, principalmente vinos, aunque también han trabajado con aceites o pescados.

LAS SETAS A LA PLANCHA O AL MICROONDAS CONSERVAN MEJOR SUS PROPIEDADES



Los hongos aportan a la dieta diversas proteínas de gran calidad, vitaminas como la riboflavina y la niacina, fibra, minerales como el fósforo y el potasio, y una valiosa fuente de compuestos bioactivos entre los que destacan los betaglucanos, polisacáridos con actividad antitumoral, antiviral y reguladora del sistema inmune.

Pero, al igual que ocurre con las verduras, las setas no se comen crudas, sino cocinadas, lo que altera su composición. Para comprobar cómo afectan los distintos tratamientos culinarios a sus propiedades nutricionales, científicos del Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón de La Rioja (CTICH) las cultivaron y las cocinaron a la plancha, hervidas en agua, fritas en aceite y al microondas.

Los tratamientos culinarios de hervido y fritura en las setas conducen a una pérdida en su valor nutritivo

Las especies de hongos elegidas para el estudio fueron las que más se consumen en el mundo: *Agaricus bisporus* (champiñón), *Lentinula edodes* (shiitake), *Pleurotus ostreatus* (seta de ostra) y *Pleurotus eryngii* (seta de cardo). Una vez cocinadas de las cuatro formas, se



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 Aldea de 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

lío filizaron (secado mediante deshidratación y congelación) y se determinaron su composición nutricional y su actividad antioxidante.

Los resultados, publicados en el *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, revelan que los tratamientos culinarios de hervido y fritura en las setas conducen a una pérdida en su valor nutritivo respecto a las crudas, además de a un menor contenido de betaglucanos y peor capacidad antioxidante. Es significativa la merma de proteínas y carbohidratos en las setas fritas en aceite aunque, como era de esperar, ganan en grasas.

“Las setas pierden propiedades cuando se hierven o fríen porque son sumergidas en un medio líquido (agua o aceite) y, por lixiviación, algunos de sus nutrientes pasan al medio líquido, es decir, algunos compuestos con interés nutricional se van a solubilizar en el agua o el aceite”, explica a Sinc una de las autoras del trabajo, Irene Roncero.

Las ventajas de cocinar al *grill* o al microondas

Sin embargo, los investigadores han observado que cuando se cocinan las setas a la plancha (o *grill*) y al microondas no se detectan pérdidas significativas en el contenido de nutrientes. “Además, se mejora su actividad antioxidante y se retiene mayor cantidad de polifenoles en la matriz del alimento”, apunta Roncero.

El toque de aceite de oliva en las setas al grill mejora el perfil de ácidos grasos y el poder antioxidante

La investigadora aclara que, en el caso de cocinar la setas a la plancha, no hay problema si se añade un poco de aceite: “Su cantidad es mínima y no va a ocasionar problemas de lixiviación de nutrientes; es más, quizás incluso pueda proporcionarles mayor poder antioxidante. Y si se trata de aceite de oliva, incluso puede mejorar el perfil de ácidos grasos de la preparación final



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 Aldea de 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

sin incrementar apenas su aporte calórico, dada la pequeña cantidad empleada”.

Roncero subraya la importancia de conocer los efectos que tienen los tratamientos culinarios sobre el valor nutritivo de las setas, “porque así el consumidor puede elegir la preparación culinaria más adecuada, y prevenir o reducir las pérdidas nutricionales”.

Para realizar este trabajo, los investigadores del CTICH han contado con la colaboración de la Estación Experimental del Zaidín (CSIC), en Granada, donde se han realizado los análisis de la capacidad antioxidante de los hongos crudos y cocinados.

EL APURÓN:

LA MINISTRA TEJERINA VISITA LA ISLA PARA CONOCER LAS MEJORAS QUE SE REALIZAN EN LA RED DE RIEGO DE LAS BREÑAS Y MAZO

Actualmente se están ejecutando obras por 1,3 millones aunque la inversión global supera los 7 millones de euros.



Depósito de Hoya Limpia.



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 Aldea de 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 ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, y el consejero de esta materia del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitan mañana la zona del sudeste de La Palma en la que se ejecutan obras de mejora del sistema de riego por un importe total de 7,7 millones de euros, de los que 1,3 están actualmente en ejecución.

Estos trabajos forman parte del proyecto que pretende la modernización y mejora de la zona sudeste de la Isla de La Palma, en los municipios de Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo, que incluye entre otros un ramal en el último de estos municipios, un depósito en la zona conocida como Hoya Limpia y una estación de filtrado y nueva red en este mismo paraje.

Los dos primeros, con importe de 233.374 y 651.251 euros, están ya finalizados y su coste fue asumido por el Gobierno de Canarias y el Ministerio, respectivamente. En la actualidad está ejecución el tercero de estos trabajos, que tiene un importe de 1,3 millones de euros y que se espera esté terminado a finales del presente año. Está financiado con fondos europeos procedentes del Plan de Desarrollo Rural de Canarias.

La visita de ambas autoridades, que están acompañados por el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín, es en concreto al nuevo depósito en Hoya Limpia, que ha sido financiado por el Ministerio.

Además de estos trabajos, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, junto al Ministerio y el Cabildo Insular, está realizando una serie de mejoras en las redes de riego en los municipios de Tazacorte y San Andrés y Sauces, por un importe total de 10,5 millones de euros.

El primero de estos proyectos, la mejora de la red en la zona de La Cruz-Bermeja, en Tazacorte, tiene un presupuesto de 4,7 millones de euros, de los que 2,3 son aportados por el Ministerio. Ya se han ejecutado tres de las cuatro separatas del proyecto previstas.

El segundo pretende mejorar la red de riesgos en Los Sauces, en el municipio de San Andrés y Sauces, y tiene un presupuesto de 5,8 millones de euros. Esta obra está financiada por fondos europeos del Plan de Desarrollo Rural de Canarias, por la propia Comunidad Autónoma y el Cabildo Insular de La Palma, y también tiene ya ejecutados tres de los cuatro elementos de los que la componen.



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 Aldea de 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

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

2327 Dirección General de Agricultura.- Resolución de 9 de mayo de 2017, por la que se modifica la Resolución de concesión a determinados expedientes de las subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en explotaciones agrícolas, convocadas por la Orden de 11 de diciembre de 2015, en lo relativo a los plazos de realización y justificación de la segunda anualidad de la subvención aprobada.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/093/003.html>