



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

DOMINGO 28 DE MAYO DE 2017

EL DÍA:

LA DEPURADORA COMARCAL COSTARÁ MÁS DE 21 AÑOS Y UNOS 14 MILLONES

Construida en 1996 con un gasto de 600.000 euros, nunca entró en servicio, gastaron otros 300.000 euros en repararla y ahora la rehabilitación y ampliación costará 12,7 millones.



La depuradora comarcal costará más de 21 años y unos 14 millones

La Estación Depuradora de Aguas Residuales Valle de Güímar (EDAR) es una infraestructura realizada entre 1991 y 1996, año en el que concluyeron los trabajos. La inversión realizada hace 21 años en su construcción equivale a unos 600.000 euros. Sin embargo, nunca entró en funcionamiento, pese a que fue considerada una actuación prioritaria y fundamental para Candelaria, Arafo y Güímar.



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 causa de que la EDAR quedara inutilizada fue el saqueo al que un grupo de vándalos sometió las instalaciones cuando ya estaban equipadas. Su emplazamiento -en las proximidades de la carretera general del Sur (TF-28), en la zona conocida como Lomo del Caballo, dentro del término municipal de Arafo autopista arriba- y la carencia de vigilancia contribuyó a tales actos delictivos.

Pero el Gobierno de Canarias, titular entonces de la obra, invirtió otros 300.000 euros (la mitad de lo que había costado construirla y equiparla) en su reparación y rehabilitación. Nuevamente (ya en este siglo), otro saqueo dejó inoperativa esta instalación.

El 10 de abril pasado, el Boletín Oficial del Estado (BOE) publicó un anuncio del Consejo Insular de Aguas de Tenerife (Ciatf) licitando las obras de rehabilitación y ampliación de la EDAR Valle de Güímar. El presupuesto de licitación es de 12.762.580,07 euros. El plazo de presentación de ofertar concluyó el pasado día 9 y han concurrido 16 empresas. En agosto tendrá lugar la adjudicación y en octubre comenzarán los trabajos, según las previsiones del Cabildo.

Cuando se planteó la construcción de la EDAR el objetivo era aprovechar las aguas depuradas para el riego agrícola en las medianías de la comarca. Además, se trataba de "evitar el gran impacto ecológico que supone la contaminación del litoral de toda la comarca debido a los vertidos de aguas residuales sin depurar", producidos en la zona Candelaria-Caletillas, en el Polígono Industrial de Güímar y en El Puertito de Güímar. Asimismo, se pretendía "impedir la contaminación del acuífero subterráneo por los vertidos existentes de aguas residuales urbanas en el casco de Güímar y de Arafo".



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

Hoy, el Valle de Güímar vierte al mar más de cinco millones de litros de aguas residuales.

LAS CLAVES

En la puesta en servicio de la Estación Depuradora de Aguas Residuales Valle de Güímar se habrá invertido más de 21 años y unos 14 millones de euros.

En agosto adjudicarán la primera fase de la nueva actuación, cuyos trabajos comenzarán en octubre y deberán concluir en el año 2019, para que la EDAR empiece a prestar servicio.

Europa, Polígono Industrial, EUC y emisario

Además de cumplir con las exigencias de la Unión Europea (UE) en materia de saneamiento y depuración, los trabajos pendientes de adjudicación en la EDAR Valle de Güímar "aumentarán la recogida de las aguas residuales generadas y su tratamiento, permitiendo reutilizar las aguas regeneradas y favorecer su empleo para el riego agrícola". Lo asegura el Cabildo como administración que asumió la puesta en funcionamiento de esta infraestructura en el marco de las negociaciones para crear la Entidad Urbanística de Conservación (EUC) del Polígono Industrial Valle de Güímar.

Este complejo se enfrenta al riesgo de cesar su actividad y dismantelar unos 2.000 empleos porque los vertidos contaminantes e ilegales al mar continúan, siendo insistentes las resoluciones que obligan al cese de los mismos y a la clausura del emisario submarino. Todo hasta disponer de las autorizaciones preceptivas del Gobierno de Canarias y de la Dirección General de Sostenibilidad de la Costa y el Mar.



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

Con fecha 20 de diciembre de 1991, la Consejería de Obras Públicas, Vivienda y Aguas adjudicó el contrato para la redacción del proyecto y la ejecución de obras relativas a la Estación Depuradora de Aguas Residuales Comarcal del Valle de Güímar. Entonces ya se argumentó que se pretendía "evitar el enorme impacto ecológico negativo que representa la contaminación del litoral de toda esta comarca.

LA PROVINCIA:

LA EXHIBICIÓN DE GANADO REÚNE A MILES DE GRANCANARIOS

La Granja del Cabildo acoge hasta mañana domingo un concurso de 1.100 animales

Jacobo Corujeira

Vacas del país o frisonas, corderos, machos cabríos, burros... y también delicias para el paladar como el peculiar queso de tuno indio, la sorprendente miel de barrilla o esos grandes desconocidos que son las rosquillas de nata de Moya: la granja experimental del Cabildo, en Arucas, se convirtió este sábado en el gran escaparate del sector primario de la Isla gracias a la vigésima quinta edición del concurso exposición de ganado.

El sábado es el gran día familiar, en el que los pequeños se acercan con sus padres o sus abuelos para ver, en muchos casos por primera vez, cómo son esos animales de granja de los que proviene la leche o la carne que luego prueban en casa. La zona estaba repleta de visitantes desde primera hora de la mañana y a pesar de que las nubes que amenazaban lluvia llegaron a descargar algo de agua nadie se quiso mover de su sitio.



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 plaza central la música folclórica amenizaba la mañana a quienes esperaban por allí a que comenzara alguno de los actos, como las catas de vino, queso, aceite y miel o los concursos de arrastre y de trilla. Entre prueba y prueba los más golosos se acercaban al túnel de degustación de productos grancanarios o compraban verdura, licores y dulces recién hechos en la zona de exposición y venta.

Más de un centenar de premios

En la granja hay más de 1.100 cabezas de ganado entre vacas, cabras, ovejas, cerdos, caballos, burros y perros de pastoreo. Todos aspiran a obtener alguno de los 118 premios -con una dotación total de 19.000 euros, 7.000 euros más que el pasado año- que se entregan en el concurso.

La exhibición ganadera continúa este domingo con una muestra de trabajo de perros, la final del concurso de rendimiento lácteo caprino, una doma equina, degustación de recetas con cochino negro canario y catas de queso hasta el anuncio de los premiados, a partir de las 13.30 horas. El concurso premiará a las mejores vacas del país, frisonas, extranjeras no frisonas, cabras majoreras, ovejas canarias, perros de razas autóctonas, burros y cochinos negros.

Los más pequeños contarán, además, con un espacio de juego con castillos hinchables, talleres en los que pueden realizar sus primeros cultivos de plantas aromáticas como la albahaca o el perejil y actividades para que participen de la gran fiesta del ganado a la vez que conocen las delicias gastronómicas que crecen y se producen cerca de sus hogares. El cierre está previsto para las 15.00 horas del domingo.



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 TORO MANZANERO DE JUAN DEL PINO GANA EL PRIMER PREMIO DEL CONCURSO DE GANADO

Jacobo Corujeira



El toro Manzanero de Juan del Pino gana el primer premio del Concurso de ganado

El Cabildo reparte más de 19.000 euros en 118 categorías durante la última jornada de la feria, que también incluyó degustaciones y catas de productos gastronómicos de la Isla.

La Granja Experimental del Cabildo cerró este domingo sus puertas tras cuatro días de feria escolar y concurso-exposición de ganado. Lo hizo a lo grande, con una mañana repleta de actividades que concluyó en torno a la hora del almuerzo con el acto de entrega de premios a los mejores ejemplares.

En la categoría de vacuno del país el primer premio de toros fue a parar a Juan Manuel del Pino Vera con su *Manzanero* y el segundo, a Juan Alonso por su *Moreno*. Antonia María López Rodríguez se llevó el tercero y el quinto y José Rivero, el cuarto. El sexto fue para Enríquez Naranjo. En vacas del país, Jesús Santana Romero alcanzó la máxima puntuación seguido de Juan Francisco Acosta Arias, Juan Manuel del Pino Vera, Víctor Díaz Rivero, Leocadio Reina Rocha y María Teresa González Montesdeoca, cuyo novillo autóctono fue distinguido como el mejor ejemplar. Lo hizo por delante de Juan Manuel del Pino Vera, Jesús David Santana Romero, José Miguel



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

Rivero Santana y Manuel Ortega González. En becerro del país, Sebastián Sánchez se llevó el premio único, igual que hizo Juan Rodríguez en terneros del país. Estrella Medina se llevó el galardón al lote.

Este año había en total más de 19.000 euros repartidos entre 118 categorías. Los toros frisonos de Gregorio Díaz triunfaron en esta categoría con el primer y el tercer premio seguidos por Braulio González. El primer y el segundo premio de vaca para esta raza holandesa fueron a parar a Juan Díaz mientras Damián Domínguez se llevó el tercero. El éxito en novillos fue para Antonia López, por delante de Ana María Hernández y Juan Ortega. Damián Rodríguez vio reconocida a su novilla como la mejor imponiéndose a Juan Ortega y Braulio González. En lote, el premio único fue para Antonia López. En razas vacunas extranjeras no frisonas Damián Rodríguez logró imponerse con dos ejemplares que ocuparon los puestos más altos. Tras ellos, el tercer puesto fue para Gregorio Díaz.

Escaparate del sector primario

El Concurso-exposición de ganado del Cabildo llegó a su fin tras cuatro intensas jornadas en las que la Granja Experimental de Arucas se convirtió en el escaparate de lo mejor que ofrece el sector primario de la Isla. La cita arrancó durante la semana con la feria escolar, en la que participaron más de 1.000 estudiantes procedentes de toda la geografía grancanaria.

Ellos fueron los primeros en acercarse a ver las más de 1.000 cabezas de ganado -una cantidad superior a las previsiones del Cabildo- entre vacas, cabras, ovejas, cerdos y caballos. Los niños se sorprendieron con el sobrio porte de los caballos, pero también con la demostración de arrastre, ya que pudieron recorrer el recinto de la feria remolcados. Aprendieron a cultivar sus primeras plantas, descubrieron cómo se elabora el queso y se introdujeron por primera vez en el mundo de la apicultura.

Con la llegada del fin de semana el recinto de la Granja Experimental continuó recibiendo a miles de niños, aunque en esta ocasión acompañados



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 sus familias. Con los billetes de guagua a dos euros, el sábado se convirtió en una gran jornada familiar que muchos aprovecharon para descubrir también peculiaridades gastronómicas de la Isla, como la miel de barrilla o el queso de tuno indio. Los más pequeños disfrutaban dando de comer a los animales o posando junto a ellos para las fotos que les tomaban sus orgullosos padres.

LAS CABRAS BONITAS DE JUAN HERNÁNDEZ

La Muestra Insular de Ganado de Uga entrega los premios a los mejores ejemplares caprino y ovino

Domingo Rivero

"MAMÁ, ASÍ ES COMO SALE LA LECHE"

El concurso-exposición de ganado recibe a miles de grancanarios que recorren el recinto en familia

Jacobo Corujeira

LA MADRE MAJORERA DE LAS CEPAS CANARIAS

Antonio Sánchez destaca la importancia de las parras centenarias - Los viticultores sirvieron blancos y tintos de Laderas El Viso, La Alkogida, Las Pilas y Gayría

Itziar Fernández

DIARIO DE AVISOS:

EN BUSCA DEL CAMINO DE LAS ANTIGUAS LECHERAS

YAZMINA ROZAS



El camino conocido como de Las Lecheras fue durante siglos la vía de comunicación principal y más directa entre Los Valles de La Laguna y Santa Cruz de Tenerife. Aunque no se puede concretar una fecha exacta de su creación, probablemente ya se utilizara desde los primeros años del siglo XVI, según datos del Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio (Cicop), con sede en La Laguna.

Así, “esta zona fértil, propicia para el cultivo de cereales y para el ganado y próxima a los recursos hídricos y las cuevas del barranco de Santos, fue, según el profesor de Historia de la Universidad de La Laguna Ulises Martín Hernández, uno de los parajes preferidos para el asentamiento en la sociedad aborigen, y es, pues, de suponer que debieron existir vías que comunicaran la zona desde tiempos prehispánicos”.

Sin embargo, fue siglos después cuando se convirtió en el principal camino para el trasiego de mercancías y personas entre Valle Jiménez y Santa Cruz de Tenerife. “Los niños iban por este camino al colegio, los mayores a trabajar, los campesinos a vender sus hortalizas al mercado y las lecheras a expender la leche por las calles. La enorme importancia que tuvo el ganado vacuno en la zona, y con él, la producción de leche, hizo que los habitantes de la ciudad relacionaran el camino con la llegada de este producto a la cabeza de las mujeres de Los Valles, hecho de tan profundo recuerdo que quedó indeleblemente unido al nombre por el que se conoce al camino”, según la información del Cicop.



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 tradición lechera que se mantuvo en este camino hasta mediados del siglo pasado, según afirma Sebastián Gil Ramos, presidente del Club Montañeros de Nivaria y que hace una semana realizó una charla, en el marco de las jornadas de la II Semana Internacional Lagunera de Montaña, sobre la recuperación de este sendero, objetivo en el que la asociación está trabajando junto con colectivos vecinales, la Universidad de La Laguna y diversas administraciones públicas de las Islas, entre otras entidades. “Recogían la leche en las cuadras que había en todas esas zonas rurales de La Laguna y las transportaban a los barrios donde vivían las familias acomodadas, a través del camino que básicamente estaba entre Valle Jiménez y Cueva Roja. Ellas no eran productoras, sino intermediarias, iban a las diferentes vaquerías o lecherías y compraban la leche para venderla luego”, relata Gil Ramos.



“Las mujeres pasaban muchas vicisitudes, porque tenían que ir a coger la leche muy temprano, de madrugada; hiciera frío, calor o lloviera tenían que andar por el camino con las lecheras al hombro, a veces con hasta 15 litros o más de leche, y era una vida bastante sacrificada -describe al respecto Sebastián Gil Ramos-. Saliendo desde Jardina, en lo alto de La Laguna, podían tardar como mínimo dos horas para llevar la leche, por un camino que no estaba señalizado ni había luz, y tenían que llevar farolillos. Y, en muchos casos, solían ir descalzas o con lonas que se ponían cuando llegaban a la ciudad”. En este sentido, el trabajo que llevan realizando desde hace unos tres años para la recuperación del camino ha supuesto también la de su historia, con investigaciones en el Archivo Municipal, donde, por ejemplo, “se han visto las multas que ponían a las lecheras cuando cometían faltas”.

En la actualidad, el camino solo es usado por algunos sectores de la población local, principalmente cazadores de Valle Jiménez y Barrio Nuevo, y por senderistas y montañeros que lo suelen incluir en sus excursiones por el área metropolitana.



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 embargo, el camino no forma parte de la Red Insular de Senderos de la Isla, con lo que no está homologado ni reconocido regional, nacional e internacionalmente a través de las federaciones de montaña, que es precisamente en lo que está trabajando este grupo de entidades y colectivos de distinta índole. “El camino es transitable -señala Sebastián Gil-, pero cuando está homologado significa que cualquier persona con un folleto y los paneles puede autoguiarse”.

RECUPERADO AL 20%

Para lograr este reconocimiento primero hay que terminar de acondicionarlo, realizar la señalización y, por último, pasar un proceso de control por parte del Cabildo de Tenerife y de la Federación de Montaña. “Hay un proyecto presentado ante la Viceconsejería de Medio Ambiente, que está arreglando el camino por tramos. Ahora mismo diríamos que está el 20% rehabilitado, pero somos bastante optimistas porque el camino no necesita grandes obras, sino pequeñas cosas. Y luego tiene que pasar por todo el proceso de señalización, que depende de los presupuestos de los ayuntamientos, del Cabildo y del Gobierno. Esperamos que ahora que está mejorando algo la economía, se vuelvan a hacer más inversiones en los senderos” manifiesta Sebastián Gil.

El presidente del Club Montañeros de Nivaria señala que el camino de Las Lecheras, una vez homologado, estaría catalogado como un sendero de pequeño recorrido, que luego podría enlazar con otros similares, “porque está ligado al de Candelaria, que va desde el centro de La Laguna hasta la Basílica, y también con el de la Cañada lagunera, que se está intentando recuperar”. En este sentido, destaca que “estamos luchando por la recuperación y protección de todos los caminos tradicionales de la Isla, porque el asfalto va invadiéndolo todo y desde que el momento en que un camino es reconocido oficialmente ya es como si lo declararan Bien de Interés Cultural (BIC), y no puede ser tocado ni invadido por el asfalto”.

Caminos que son huellas del pasado de la Isla y que no se pueden dejar perder porque suponen una oportunidad única para conocer y transmitir la historia, la cultura y la sociedad 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

“EN EL SECTOR ESTAMOS OBLIGADOS, POR MADUREZ Y RESPONSABILIDAD, A ESTAR UNIDOS”

MARÍA FRESNO



Domingo Martín, presidente de Asprocan. Sergio Méndez

Hace escasamente un par de meses que llegó a la presidencia de Asprocan, la Asociación de Productores de Plátanos de Canarias, después de que Henry Sicilia anunciara sorpresivamente su marcha. Asegura que no lo tenía previsto, pero destaca que es un hombre de la casa muy vinculado desde siempre a la asociación y al sector del plátano como gerente de Cupalma. En su primera entrevista como presidente de la patronal, destacó la necesidad de unión del sector para seguir viviendo y defendió las llamadas picas (retirada de plátanos del mercado) cuando no queda otro remedio para evitar la ruina del agricultor por los bajos precios del mercado, a pesar de ser “políticamente incorrecto”. Pide también que el plátano entre en las ayudas al transporte, pero no a costa de perjudicar a otros productores que sí las reciben.

-¿Cómo fue la reunión con la ministra de Agricultura en La Palma? ¿Se llegó a algún tipo de compromiso?

“Bueno, fue bastante bien. La reunión tenía el objetivo de trasladar a la ministra la necesidad de que se den los primeros pasos para el reconocimiento de la ayuda al transporte para el plátano. Hay una desprotección de esta fruta frente a otras producciones mundiales, sobre todo de Ecuador, que, como sabe, es el mayor comercializador de banana del mundo. La intención es que el agricultor se sienta más protegido frente a los menores precios que hay en el mercado”.



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

-¿Y cuánto piden de ayuda?

“Un incremento progresivo y adicional de las partidas disponibles hasta completar el tope del 70% de la ayuda al transporte en un plazo de tres años, coincidiendo así con la finalización del descreste arancelario a terceros países productores de banana. Por eso es necesario empezar ya mismo. Pero quiero dejar clara una cosa: esta ayuda no tiene que ser a costa del resto de subsectores económicos que actualmente la perciben”.

-¿Y qué les dijo la ministra?

“Bueno, en primer lugar, que a quien hay que hacerle esta petición es al ministro de Fomento, pero se mostró dispuesta al estudio de las condiciones previstas por el real decreto y los mecanismos establecidos para regular la inclusión del plátano en las ayudas al transporte”.

-¿Ha hablado con Coalición Canaria y Nueva Canarias, que ahora están negociando los presupuestos, para que aprieten un poco al Ejecutivo central?

“Estamos en diálogo con todos los grupos políticos para hacerles entender que es necesario que se nos abran las puertas, porque los ingresos de los agricultores han bajado en los últimos años por la disminución de precios en el mercado y la bajada de aranceles”.

-¿Cómo está el sector actualmente? En Europa han sorteado muy bien el problema que se les venía encima con Ecuador. ¿Y ahora que es lo que sigue?

“Sí ha sido un éxito, porque este observatorio de precios nos permitirá estar vigilantes. Ahora, además de pelear las ayudas al transporte, tenemos que tener en cuenta que a partir de 2020 se han de fijar las nuevas ayudas para el próximo periodo de siete años y, de aquí a 2020, hay que seguir negociando, conjuntamente con los socios franceses y portugueses, para conseguir que estas ayudas se mantengan en el tiempo, frente a presupuestos que vendrán muy complicados y desinflados tras la salida del Reino Unido de la Unión Europea”.



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

-¿Cree que el brexit puede afectarnos? Habrá que repartir menos dinero entre los mismos.

“Vamos a estar alerta para que a las regiones ultraperiféricas no nos afecten este tipo de recortes por la debilidad que tenemos frente a otras regiones”.

-¿Cuál es el principal problema del plátano ahora? ¿Los bajos precios?

“Llevamos unos cuantos años con los precios bajos, aunque la cuota de mercado del plátano se mantiene. Las campañas están funcionando bien y el producto se vende en volumen de manera interesante, pero lo que no acompaña son los precios”.

-¿Por qué está el plátano tan caro?

“Los márgenes de las distribuidoras son difícilmente controlables”.

-Las ayudas al transporte que piden, ¿podrían reducir los precios?

“Entiendo que no, porque de lo que se trata es de que el agricultor tenga una mayor renta. Mire, uno de los mayores problemas que tiene el sector agrario, en general, son los márgenes de los detallistas en el último punto de venta, que si fueran más razonables, el consumidor podría adquirir más volumen y el productor más renta. Sería perfecto, pero no es fácilmente conseguible porque las distribuidoras tienen cada vez más poder y solo es la propia competencia entre las grandes distribuidoras las que pueden ayudar a que esos márgenes bajen”.

-Uno de los grandes retos de Asprocan es la comercialización. De hecho, ya han empezado las exportaciones a Marruecos.

“Exacto. En Asprocan hay cerca de 50 empresas asociadas que están organizadas en seis organizaciones de producciones. Hacemos acciones comunes, como por ejemplo, la publicidad y el marketing, pero no comercializamos juntos. Lo que sí estamos intentando es establecer líneas en común, como la que menciona de Marruecos, para que, en momentos determinados de mucho volumen en el mercado nacional, logremos evitar que se hunda. Cuando hacemos la retirada, lo que se conoce como pica, la hacemos precisamente para evitar ese tipo de hundimiento de mercado”.

-Se les critica mucho por hacer esas retiradas de plátanos.

“Si, bueno, pero es que hay que entender que es una actuación normal en agricultura porque las producciones no son controlables, dependen del clima



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

y del mercado, que no es constante. Tratar de hacer coincidir una producción adecuada con un mercado adecuado es prácticamente imposible. Ya en los países con las agriculturas más avanzadas evitan el hundimiento de precios. Cuando llega un tope mínimo de precios que ya es ruinoso para el agricultor, pues es mejor retirar el producto del mercado. Es cierto que, como dice usted, a mucha gente le parecerá políticamente incorrecto, pero más políticamente incorrecto es que se arruinen los agricultores. Y, al fin y al cabo, es como la poda de un árbol. Da pena quitarle las ramas, pero en agricultura es típico eliminar, podar, para mantener la planta. Aquí es lo mismo, se trata de eliminar una parte de la producción para que el resto sea rentable. Lo que tiene que pensar es que se elimina el 2% para que el 98% restante tenga un precio digno mínimo para el agricultor”.

-Sí, pero tirarlos no está bien visto.

“No siempre es así. Hacemos muchas donaciones a los bancos de alimentos, pero estos tienen una capacidad, y ahora estamos por hacer exportaciones, pero llega un momento en el que hay que salvar al agricultor, y si hay que retirar, pues lo tendremos que hacer. Es una medida mucho más humana salvar a los agricultores, aunque la retirada esté mal vista”.

-¿Y todo el sector apoya esta medida?

“No. Es cierto que en el sector hay diferencias sobre ese asunto, pero se hace por el bien común. No se puede permitir que, por opiniones políticas, los agricultores se arruinen. No porque a uno le parezca feo picar debemos permitir que un agricultor se arruine. Y si a alguno le parece mal, pues que dé una idea. Lo que no se puede hacer es no hacer nada y dejar que el mercado se hunda. De vez en cuando hay que tomar decisiones que no gustan”.

-Ustedes han sido un ejemplo de sector unido, un lobby con mucha presión en Europa, ¿esto sigue así?

“Luchamos por la unión porque sabemos que ahí nos va la vida. El sector ha existido así durante tantos años porque ha permanecido unido. Desde que esa unión no exista para lo fundamental que son, las ayudas, la publicidad y el control de crisis de precios, el sector se morirá antes o después. Siempre hay voces críticas, pero en Asprocan entendemos que la unión es obligatoria para seguir adelante. Estamos obligados, por madurez y responsabilidad, a



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

estar unidos. Hay cosas que tenemos que seguir haciendo conjuntamente porque si no, el sector desaparece del mapa como lo han hecho otros”.

-Usted llegó casi de sopetón a la presidencia de Asprocan tras la sorpresiva renuncia de Henry Sicilia. ¿Lo tenía previsto?

“No, de ninguna manera. Soy un clásico en Asprocan. Llevo muchos años vinculado a la asociación, pero le digo en serio que ni lo esperaba ni lo tenía previsto. Hay ocasiones en las que hay que cargar el santo en las procesiones, y yo, en esta ocasión, estaba donde tenía que estar”.

CANARIAS AHORA:

EL TORO DE JUAN DEL PINO, GANADOR DEL CONCURSO DE GANADO DEL CABILDO GRAN CANARIA

Más de 32.000 personas acudieron a la Granja Experimental de la corporación insular para asistir al certamen, que congregó a más de mil ejemplares de las mejores cabañas y cuadras de la isla

El toro de Juan del Pino junto al presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales.

MÁS INFO

- Miles de personas convierten la Feria de Ganado de Gran Canaria en una fiesta

- **ETIQUETAS:** Juan, Concurso, Ganado, Cabildo, Canaria

Un ejemplar de toro presentado por la cabaña de Juan del Pino, ubicada en Santa Brígida, ganó la categoría de vacuno del país, un animal de más de 1 tonelada de peso y de pura raza canaria, que impresionó al visitante del 25 Concurso Exposición de Ganado del Cabildo de Gran Canaria.

Un comunicado de la institución insular especifica que más de 32.000 personas acudieron a la gran fiesta del sector primario y la soberanía alimentaria, que congregó a más de mil ejemplares de las mejores cabañas 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

cuadras de la isla, que aspiraban a uno de los 118 premios en liza dotados en total con 19.000 euros.

El principal galardón correspondió al toro llamo *Manzanero*, cuyo propietario, un joven de 32 años, no pudo evitar emocionarse tras recibir el premio de manos del presidente insular, Antonio Morales, quien estuvo acompañado por el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

La vigésimo quinta edición recibió, incluso, varias guaguas cargadas de turistas y más de 3.500 vehículos en las diversas superficies de aparcamiento habilitados para el certamen, y el público que pudo disfrutar de los 140 expositores de alimentos frescos y típicos de Gran Canaria, como sus mieles, quesos, vinos, aceites, además de los productos elaborados, y el trabajo de los artesanos.

En medio de la expectación generada, la vaca de Jesús Santana, de Ingenio, fue la galardonada con el máximo premio en la categoría de vacuno del país, mientras que el novillo más apreciado fue el de María González, de Teror.

Jóvenes ganaderas y sus hijos junto a nobles ejemplares destacaron en la recogida de premios, entregados también por los consejeros de Igualdad, María Nebot; de Transportes, Juan Francisco Trujillo; y de Medio Ambiente, Miguel Rodríguez, entre otros.

La amplia lista de galardones continuó en la categoría de vacuno del país con las distinciones a la mejor novilla, también de Jesús Santana; el mejor becerro para Sebastián Sánchez, de Ingenio; mientras que Juan Rodríguez, de Agüimes, recibió el primer premio en la sección de terneros.

En la categoría de vacuno frisón, el jurado eligió como mejor toro al de Gregorio Díaz, de Arucas; la mejor vaca era de Juan Díaz, de Ingenio; el mejor novillo, de Antonia López, de Ingenio; y la mejor novilla, de Damián Rodríguez, de Las Palmas de Gran Canaria.

La cabra majorera macho más valorada, según la puntuación del jurado, fue la presentada por José Santana, de San Bartolomé de Tirajana; que fue seguida por la mejor hembra de la cuadra de Braulio González, de Moya; mientras que el mejor machorraje macho fue para el presentado por Antonio



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

García, de San Bartolomé de Tirajana; y la hembra para Santiago Castellano, de Firgas.

El jurado dio el primer premio de ovino canario al macho presentado por José Velázquez, de Las Palmas de Gran Canaria; la mejor hembra fue la de Santiago Suárez, de Arucas; y las mejores machorras fueron en la sección de macho para Manuel Ruíz, de Arucas, y la hembra de Braulio González, de Moya.

El burro ganador del certamen fue el presentado por Lucía Navarro, en tanto que la Asociación FERIA EQUINA de La Culata se llevó el premio a la mejor burra.

El can del Club Español del Perro Majorero obtuvo el primer premio de la categoría de razas autóctonas, al que siguió el ejemplar presentado por el Club Español de Podenco Canario.

Con la entrega de premios, a la que precedió una degustación de platos cocinados con cochino negro canario, cerró el XXV Concurso Exposición de Ganado que, un año más, hizo las delicias de los miles de visitantes que no quisieron perderse la gran fiesta del sector primario.

ABC CANARIAS:

LA GANADERÍA FINCA LINDARAJA EXPLORA NUEVOS PASTOS

Esta explotación, que dirige Antonio Ruiz, recuperó la producción de carne de buey con el impulso de la tecnología

Antonio Ruis, consejero delegado de Finca Lindaraja, en la sierra de Guadarrama -

Hace 54 años que nació la ganadería Lindaraja, pero no fue hasta 2007 cuando Antonio Ruiz Fernández-Huerga tomó el testigo de un negocio ruinoso para ponerlo a pleno rendimiento. Entonces se dio cuenta de que la empresa estaba necesitada de innovación y pensó que, al ser una explotación de tamaño pequeño, deberían diferenciarse, sobre todo, por la calidad de sus carnes.



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

Hoy, esta firma española produce, en la cara norte de la sierra de Guadarrama, auténtica carne de buey, que surte a distribuidores y vende a los mejores restaurantes de Madrid, además de a particulares. «Hemos recuperado la producción del buey tradicional», dice el propietario de la compañía, que no ha dejado pasar la oportunidad de subirse al carro de las nuevas tecnologías y ya ofrece sus productos directamente a los hogares a solo un clic desde su página web, incluso desde el wasap.

Cuando tomó las riendas del negocio este empresario se marcó un objetivo: producir carne de alta calidad y a precios competitivos. Un reto teniendo en cuenta que son muy pocos los productores que lo hacen por el elevado coste. Y, como en el caso de los vinos, para producir carne excelente hay que criar animales durante más años. Cerca de 200 cabezas, entre vacas nodrizas, sementales, bueyes y terneros, pastan por una finca de 250 hectáreas ubicada en pleno parque natural de la sierra de Guadarrama, rodeada de encinas y robles centenarios.

PUBLICIDAD

Pero los comienzos fueron difíciles teniendo en cuenta que la nueva etapa de Finca Lindaraja comenzó a rodar en plena crisis económica. «Fueron unos años difíciles para el sector agrario y ganadero. La crisis hizo que la partida de gastos en forrajes y cereales subieran y los precios de la carne tendieran a la baja, por la escasa demanda existente en el mercado español», explica Ruiz Fernández-Huerga. Precisa, sin embargo, que «desde que comenzamos a comercializar nuestra propia carne de buey, la rentabilidad de la explotación ha mejorado, ya que vendemos directamente al consumidor final, lo que reduce los costes de distribución». La Finca Lindaraja se extiende por los términos de Navas de Riofrío y La Losa y se ha convertido en referencia para la ganadería del futuro. «Desde 1963 hemos desarrollado la actividad ganadera, nos hemos renovado para adaptarnos a los mercados de cada momento, tratando siempre de encontrar la viabilidad a un negocio en el que los ganaderos nunca hemos sido los más afortunados», asegura Ruiz, que ya trabaja codo a codo con su hijo Antonio, la cuarta generación de la empresa familiar.

Finca Lindaraja cría la raza charolesa francesa. En régimen extensivo, este ganado, de líneas genéticas puras, se alimenta de forrajes naturales de la propia finca que en invierno compensa con pasto almacenado en verano. Son animales que se adaptan bien al terreno y con una carne de alta calidad. Es por estas propiedades por las que la charolesa se utiliza en muchas explotaciones ganaderas de Segovia para mezclarse con otras razas vacunas, explica el propietario del negocio.



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 este ganadero le gusta recalcar que «ofrecemos a nuestros clientes carne de muy alta calidad, con unos precios muy competitivos, aprovechando la oportunidad de vender nuestra carne al consumidor final, ya sean a las familias o restaurantes». «Hemos creado una web (www.fincalindaraja.com) para explicar el proceso de la cría de los bueyes. En la página también hay un apartado donde los clientes pueden hacer los pedidos directamente, afirma.

Explica el consejero delegado de Finca Lindaraja que su objetivo es criar un mayor número de bueyes cada año. «De este modo, podremos ir aumentando nuestra oferta de auténtica carne de buey. Queremos potenciar nuestra web y la presencia en las redes sociales», afirma.

«Con el volumen de producción que alcanzamos —dice— aún no nos hemos planteado comercializar carne en el exterior». Lo más inmediato que harán es organizar jornadas gastronómicas, según avanza el empresario.

EL APURÓN:

EL RECONOCIDO EXPERTO JAIRO RESTREPO IMPARTE UN CURSO SOBRE AGRICULTURA ORGÁNICA ORGANIZADO POR EL CABILDO Y LA FUNDACIÓN CIAB

Comienzan las jornadas formativas 'El ABC de la agricultura orgánica', que se impartirán hasta el 31 de mayo en la Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane



Jairo Restrepo con Basilio Pérez.



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 reconocido experto, Jairo Restrepo, ya se encuentra en La Palma donde hasta el próximo 31 de mayo imparte las jornadas formativas El ABC de la agricultura organizadas por el Cabildo Insular de La Palma, a través de la Fundación Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB).

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular, José Basilio Pérez, ha saludado personalmente a Jairo Restrepo, y ha valorado que, una vez más, este ingeniero agrónomo considerado el máximo exponente mundial en el desarrollo de la agricultura ecológica vuelva a nuestra Isla.

Casi 60 agricultores están recibiendo la formación que Restrepo realiza sobre la aplicación de técnicas manejo de la fertilización y de la protección de cultivos, compatibles con la producción ecológica. De hecho, se contempla la elaboración de una treintena de preparados fitosanitarios y fertilizantes utilizando productos de fácil acceso para los agricultores palmeros.

“Con la organización de este curso respondemos a la demanda del propio sector agrario palmero y cumplimos así con el compromiso adquirido el pasado año, con motivo de la visita de Jairo Restrepo a la isla durante su gira por el continente europeo”, ha asegurado el consejero.

Pérez ha destacado que “se trata de una formación sin precedentes en nuestra isla, con una alta carga profesional que conlleva un gran esfuerzo organizativo y logístico”.

La formación que Restrepo ha traído a La Palma incluye una quinta jornada dedicada a la ganadería, en la que ofrecerá demostraciones de técnicas de preparado de productos alimenticios, que ya se aplican en granjas de varios países, basándose siempre en el empleo de medios propios y adaptados a los recursos del archipiélago.

Según ha apuntado José Basilio Pérez, con la impartición de este curso “damos continuidad a una estrategia de promoción de la producción ecológica que desde el año 2004 ha permitido atraer a la isla una formación de alta calidad para capacitar a los agricultores y ganaderos”. Al respecto, recordó que el sector agrícola también se ha podido beneficiar de otros talleres realizados con anterioridad en los que se ha contado con profesionales como los agrónomos Sebastiao Pinheiro de Brasil, Ignacio Simón de México y Jesús Estrada de Cuba. “En todo momento hemos seguido una línea de trabajo en la que hemos buscado la compatibilidad entre la eficacia de las técnicas desarrolladas para una agricultura orgánica



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

con la capacidad del productor local para implementarlas sin dependencias exteriores”, ha detallado.

Jairo Restrepo, nacido en Colombia y naturalizado en Brasil, ha realizado 23 cursos internacionales de actualización y perfeccionamiento en el área de agricultura orgánica. Ha publicado 40 trabajos científicos y artículos técnicos. En los últimos siete años ha dado a conocer 16 libros sobre agricultura orgánica.

A nivel internacional, ha pronunciado más de 750 conferencias no sólo sobre agricultura orgánica, sino también sobre protección ambiental, análisis cromatográfico de suelos, reciclaje y desarrollo rural sostenible, incluyendo la participación en más de treinta y siete universidades e institutos de investigación de América Latina, el Caribe, África, Australia y Europa, donde también ha trabajado como asesor técnico de gobiernos, ministerios y parlamentos.