



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 06 DE JUNIO DE 2017

EL DÍA:

LA MALA COSECHA DEL AÑO PASADO DEJA SIN VINOS BLANCOS LA ISLA

El vicepresidente Jesús Morales avanza que la próxima vendimia será mejor que la de 2016, aunque la producción no superará la media.



La mala cosecha del año pasado deja sin vinos blancos la Isla

"Esta vendimia será mejor que la del año pasado, pero estará por debajo de la media. En líneas generales, habrá más cosecha que el año pasado; hay más uva. La Isla es muy diversa en su climatología y eso hace que en unas zonas haya una incidencia clara, y en otras no", avanzó ayer el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales.

Morales comentó abiertamente que "a veces nos tenemos que plantear eventos gastronómicos de gran nivel, porque tiene que haber 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

concordancia entre la producción y la disposición de vinos para estos eventos, y te encuentras que determinados caldos de la Isla como el blanco, que se agotó en la mayoría de las bodegas desde hace un par de meses. Hay determinados vinos que ya no están disponibles". Y añadió que "puede quedar algún tinto incluso de otros años, pero vino nuevo y, sobre todo blanco, se agotó hace meses. Evidentemente, no es positivo que haya una merma de la cosecha".

El vicepresidente dijo que "los productores tienen que garantizar a sus proveedores y distribuidores habituales un mínimo de producto, por eso es importante que ese año aumente con respecto al ejercicio pasado, y eso sí se estima de forma clara".

Precisamente ayer el Cabildo anunció, con la colaboración de la Universidad de La Laguna y la Fundación Alhóndiga, la organizado el I Simposio "Viticultura en la Macaronesia", que se desarrollará en la escuela Politécnica Superior de Ingeniería Agraria del 14 al 16 de junio.

Según Jesús Morales, esta actividad servirá para analizar el cambio de las condiciones climáticas que afecta a la fisiología del viñedo e intercambiar conocimientos y experiencias.

Destacó que este simposio "pretende incentivar la transferencia de conocimiento entre las distintas islas que componen la Macaronesia y que comparten el paisaje como elemento común".

Jesús Morales recordó que el Cabildo de Tenerife ha impulsado varias iniciativas relacionadas con la viticultura en la Macaronesia, "una colaboración



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

e intercambio mutuo de conocimientos que se ha desarrollado durante cinco años a través de los proyectos de cooperación Vitis y Enomac".

Por su parte, el alcalde de Tacoronte y presidente de la Fundación Alhóndiga, Álvaro Dávila, recordó que esta institución lleva más de 30 años en funcionamiento con el objetivo de difundir la calidad del vino producido en las islas. "No hay que olvidar que la agricultura es la que logra mantener el paisaje de nuestras islas", apuntó.

Mientras, la directora adjunta de la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería Agraria, Ángeles Camacho, subrayó que esta actividad brinda la oportunidad de dar a conocer entre la sociedad la figura del ingeniero técnico agrícola, y también proporciona la ocasión de organizar un encuentro con sus homólogos de la Macaronesia.

OBLIGAN A LA DESALADORA A RESTITUIR BENEFICIOS ILÍCITOS

El Gobierno ordena cerrar la instalación y devolver lo cobrado de forma ilegal, cuya cuantía anual asciende a 2,3 millones de euros.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias emite una Orden en la que resuelve un segundo expediente sancionador incoado contra la entidad Club Lanzarote, por la comisión de las infracciones consistentes en el incumplimiento de las condiciones impuestas en la autorización para autoconsumo, dando lugar a la declaración de caducidad o revocación de la misma y por conducta intencionada dirigida a obtener un lucro ilegítimo; resuelve "como medida de restablecimiento de la legalidad, la inmediata clausura de la desaladora" y declara "la restitución 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

beneficio ilícitamente obtenido cuya cuantía anual estimada asciende a 2.377.441,19 euros".

También sanciona a Club Lanzarote "por incumplimiento de las condiciones impuestas en la autorización para auto consumo que ostentaba, dando lugar a la declaración de caducidad o revocación de la misma con 60.000 euros" y "por conducta intencional dirigida a obtener un lucro ilegítimo al margen o con distorsión de la ordenación y planificación del sistema hidráulico establecido en la Ley Territorial 12/1990 con 60.000 euros".

El Consejo se encargará de garantizar el abastecimiento de agua. Asimismo, especifica, igual que hiciera el Consejo de Gobierno del Gobierno canario, que con la clausura debe "quedar garantizado el abastecimiento, cuyos efectos se adoptarán por el Consejo Insular de Aguas de Lanzarote".

LA PROVINCIA:

LA SIDRA SE CUELA EN LOS LUNES DEL HUEVO DURO DE VALLESECO

San Vicente Ferrer celebra el día grande con la misma receta de siglos

Miguel Moreno





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 ganado premiado se pasea frente a la iglesia y la imagen de San Vicente Ferrer tras una mañana soleada. **JOSÉ CARLOS GUERRA**

En la plaza de Valleseco aún quedaba un olor al asado de cochino que tuvo lugar el domingo y que se alargó hasta la madrugada con la verbena. "Había que aparcar el coche en el mirador de Zamora", asegura uno de los vecinos de Valleseco. Ayer no se trabajó en el municipio, era el día grande de las fiestas de San Vicente Ferrer. "Muchos hemos empalmado un acto con la otro", decían entre risas un grupo de mayores que se habían acercado a ver la feria de artesanía. "Unas sidritas con huevos sancochados y a ver el ganado", señala un vecino, desvelando la hoja de ruta de muchos vallesequenses.

Cada año, Valleseco rinde homenaje a su patrón, San Vicente Ferrer, 50 días después del lunes de Pascua. Esta vez, la celebración cayó el primer lunes de junio, lo que ayudó a que el sol acompañara al Santo por las calles del casco urbano. Los vecinos subieron el listón de las fiestas de este año. El domingo, tras el tradicional asado, en el que se repartieron cuatro cochinos, una paella de 900 kilos de arroz con carne, chorizos, morcillas, y otros succulentos enyesques, se celebró por primera vez la Fiesta del Arcoíris, que según los vecinos, fue una buena incorporación al programa festivo del municipio.

Ayer lunes no se podía faltar. Pese a que la mayoría de la juventud lo había dado todo en la jornada del domingo, que terminó con la verbena y los fuegos, muchos acompañaron a los mayores durante el día grande. Tito Santana se encargó, un año más, de que a ningún vecino ni visitante le faltara un huevo duro. "Este año hemos batido el récord", aseguró Santana, que nació hace 71 años en Lanzarote, barrio alto de Valleseco. "1.200 huevos para curar la resaca del desmadre del asado", explicaba el hombre mientras sacaba otra ronda de huevos sancochados.



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

Santana compartía carpa con Antón Delgado, que trajo 400 litros de sidra para que "la gente no se añurgue con los huevos", explicó. "La sidra se ha colado en el lunes del huevo y la feria", añadió. Servía sidra natural y otra gasificada. "A los canarios nos gusta lo dulce con gas", decía Delgado mientras los vecinos se amontonaban alrededor de la lona, en busca de su huevo duro con sal y su vasito de sidra.

Una vez atiborrados de huevos, y con "la risa facilona" de la sidra, como decían muchos vecinos, lo siguiente que tocaba hacer en el lunes grande del santo patrono era estudiar y analizar la feria de ganado, el otro gran clásico del municipio de medianías. 150 piezas del mejor ganado de la Isla pasaban revista en el solar frente al auditorio Juan Díaz Rodríguez. Lo mejor de cada alpendre, en un solar con el acceso abierto a todos. Allí, los más pequeños descubrían de dónde venía la leche o el tamaño de los cuernos de un toro. "Buen ganado", decía un señor que curioseaba los ejemplares y se jactaba de tener buen ojo para distinguir "los buenos de los no tan buenos", porque según él, todo lo que había allí era de primera división. "Mejor que otros años", aseguró don Alejandro, como se hace llamar. "Que estén bonitos y peinados no lo es todo", explicaba, "cuando le rapas el pelo a un toro le quitas moral", aseguró. Según su ojo clínico, se estaba premiando más el aspecto que las cualidades. Juan Manuel, veterinario del Ayuntamiento de Valleseco, examinó una a una todas las piezas de ganado que se presentaron al concurso. "Una pena que dos ganaderos de ovejas y cabras hayan faltado a esta edición", explicó el veterinario ante la baja participación de ambos animales.

Mientras inspeccionaban al ganado, en la iglesia se celebraba la tradicional misa en honor al patrono San Vicente Ferrer. Los fieles y vecinos buscaban un hueco dentro, mientras en la plaza muchos aprovechaban para asaltar por segunda vez el puesto de los huevos sancochados y la sidra. "Ahora hay poca gente, vamos a por otra copita de sidra", decían entre risas un grupo de vecinos que acechaban la lona.



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

Terminada la misa, y casi la sidra y los huevos duros, comenzó la procesión del Santo por el casco de Valleseco, que se postró en la plaza para contemplar la entrega de premios de la feria de ganado. El ganadero Jesús David Santana, de Ingenio, se llevó el primer premio a vaca del país. El oro a toro del país se fue para Alejandro González.

Y aclamado por los vecinos al ser ganadero local, Mario Quintana paseo a su vaca extranjera premiada en primer lugar. A Fontanales, Moya, se fue el premio a toro extranjero de Juan Francisco Ortega, todo un clásico en las ferias de ganado de la Isla.

DESCORCHE DE LA CARRERA DEL VINO

Más de 1.000 personas se darán cita en la 'Wine Run' por los paisajes de La Geria el domingo 18 de junio

Domingo Rivero

EL TURISMO ACAPARA UN TERCIO DE LA DEMANDA DE AGUA EN EL

ARCHIPIÉLAGO

Expertos analizan en el Foro LA PROVINCIA los retos medioambientales que afrontan las Islas

Julio Gutiérrez

Foro de Editorial Prensa Ibérica con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente.



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



Foro de Editorial Prensa Ibérica con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente

De izda. a dcha., Antonio Cacereño, José Quesada, Susa Armas, Luis Durango y Laura Hernández, ayer durante el coloquio en el hotel Santa Catalina. SANTI BLANCO

"El turismo genera en Canarias un consumo anual de 42 hectómetros cúbicos", según explicó ayer el director de Contratación de Canaragua, José Quesada, durante el Foro LA PROVINCIA organizado con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente. Dicho volumen -42.000 millones de litros- supone un tercio de la demanda total del Archipiélago. El agua y la gestión de los residuos se revelan como los dos retos principales para garantizar la sostenibilidad de las Islas.

La propia Canaragua y Compañía Cervecera de Canarias (CCC) patrocinaron un debate que llega escasos días después de que el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, se desmarcara del Acuerdo del Clima de París firmado hace tan solo dos años. La conclusión del diálogo abierto ayer en el hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria arrojó la conclusión de que el camino más peligroso es el del triunfo del cortoplacismo en beneficio de los rendimientos económicos.



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

Calentamiento y desertización

La proyección de datos es alarmante si no se adoptan desde ya mismo las medidas pertinentes para evitar consecuencias devastadoras como la desertización y el calentamiento global. En el caso canario, estas se traducen en la escasez de agua y la imposibilidad de tener como uno de los principales activos el clima, entre otras.

La directora general de Protección de la Naturaleza del Gobierno de Canarias, Susa Armas, expuso durante su intervención en el Foro LA PROVINCIA la importancia de adquirir compromisos con entidades supranacionales de cara a cumplir objetivos en pos de la sostenibilidad. "Nos queda mucho camino por andar" asumió y reconoció que, aunque tanto "los ciudadanos como la administraciones se preocupan cada vez más por el medio ambiente", los "tirones de orejas" de la Unión Europea (UE) hacen que unos y otros "se pongan las pilas".

Un ejemplo claro lo constituyen los 16 vertederos ilegales que las Islas aún tienen por sellar y que Armas aseguró cumplirán con el mandato de Bruselas antes del final de 2018. "No podemos perder oportunidades en la gestión de los residuos", expuso la directora general. El incumplimiento podría acarrear sanciones como la detracción de fondos por parte de la UE.

El Archipiélago tiene en la gestión de los desechos uno de los principales retos a afrontar. Y a ello ayuda desterrar "mitos", expuso la ingeniera industrial de FCC en Canarias Laura Hernández, tales como el extendido de que todos los residuos que los ciudadanos separan y depositan en contenedores diferentes terminan mezclados. "Eso no ocurre", afirmó.

Ella misma incluso abogó por la implantación del "quinto contenedor", el destinado a los residuos única y exclusivamente orgánicos. De ese modo, 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

avanzará en el objetivo de reciclar la mitad de los residuos en 2020, que ese es el objetivo marcado por Bruselas. En cualquier caso, Susa Armas explicó que cualquier meta que se fije no será alcanzable sin la contribución del conjunto de la ciudadanía. De ahí que la concienciación se muestre como clave principal y por ello el Gobierno de Canarias incide de manera intensa en el aparato educativo como mejor fórmula para garantizarse éxitos futuros.

Poniendo esa arma colectiva en la dirección adecuada "los objetivos de la UE son difíciles, pero no imposibles. Estamos en la senda del progreso, haciendo las cosas bien", aseguró la directora general. En esa generalidad de actores que deben interpretar una misma obra sin titubeos, también las empresas desempeñan un rol protagonista. Como ejemplo claro, el responsable de Asuntos Corporativos de CCC, Luis Durango, explicó el esfuerzo diario que se realiza en la compañía por reducir los consumos al máximo.

Cada elemento surgido de un proceso de producción es en potencia un residuo, "es cuestión de tiempo", apuntó Laura Hernández. Todo aquello a lo que decidimos dejar de dar uso lo es. Por eso la importancia del mensaje aportado al debate por Durango: "Los tapones que hacemos ahora para nuestras botellas son más finos", expuso, lo que ha significado ahorrar "40 millones de toneladas de acero al año".

Más allá, cada lanzamiento de nuevos envases conlleva un estudio de altura y grosor para emplear la menor cantidad de vidrio posible, se homogeneizan las etiquetas, se eliminan las que tradicionalmente se colocaban en la parte de atrás de las botellas y hasta se economiza a la hora del uso de tintas para esos emblemas de las marcas. A pesar de todo ello, el directivo de CCC reconoció que "existen posibilidades de continuar mejorando". La tasa de reutilización de envases de la compañía alcanza el 98%.

También el consumo de agua es susceptible de aceptar recortes. "Necesitamos 3,98 litros para elaborar uno de cerveza", expuso Durango. 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

ahí que se hayan establecido procesos para reutilizar el agua e incluso aprovechar el vapor que se genera con el calor que también es necesario para la obtención del producto final.

La gestión del líquido elemento es uno de los principales retos a los que se enfrenta Canarias. Incluso España en su conjunto, a la vista de las cifras expuestas por José Quesada. La huella hídrica, el agua necesaria para satisfacer la demanda "se incrementa en función del desarrollo económico de las zonas". En todo el país se calcula que el consumo per cápita anual es de 2.461 metros cúbicos. Además, es un factor necesario para la obtención de la práctica totalidad de los productos. Baste saber que para cada huevo destinado al consumo "son necesarios 20 litros de agua".

El director de Contratación de Canaragua se sumó a la necesidad de la concienciación como uno de los objetivos que es necesario perseguir en todo momento. De esa manera, expuso que en Barcelona se ha logrado rebajar drásticamente el consumo en los hogares, "desde 150 litros a 90", alertando a la población de la necesidad de racionalizar el uso. También se consigue actuando sobre unas redes de saneamiento "cada vez más obsoletas" y en las que se producen pérdidas que incluso pueden llegar a actuar como agentes contaminantes. En tres años, Canaragua ha evitado la pérdida de más de dos millones de metros cúbicos.

La propia obtención del agua no es homogénea en todo el territorio canario. Mientras en la provincia de Las Palmas la desalación es la principal protagonista, en la de Santa Cruz de Tenerife tienen gran importancia las aguas subterráneas, si bien estas pierden calidad en los últimos tiempos -alta presencia de flúor y sustancias contaminantes procedentes de la agricultura-, por lo que también comienza a cobrar vigor el tratamiento del agua del mar como fuente de abastecimiento.



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 comparación con la Península, la estructura de consumo presenta diferencias. "Mientras el 80% del agua" en la España continental "tiene por destino la agricultura", señaló Quesada, "en Canarias la suma de la demanda doméstica y la turística" se iguala con las necesidades hídricas del campo.

En la actualidad, el Gobierno canario trabaja en el plan de vertidos de las Islas. Según avanzó la directora general de Protección de la Naturaleza, "el primer borrador estará listo a finales de octubre o principios de noviembre", lo que derivará en que se pueda poner en marcha en marzo del año próximo. El documento, importante en sí, "va a marcar las directrices hacia la economía circular", afirmó Armas.

En cuanto a las sanciones que se ciernen sobre las Islas por los vertidos de aguas fecales, la integrante del Ejecutivo regional explicó que en la actualidad se está elaborando un "censo de vertidos", precisamente para evitar las medidas coercitivas. La Comisión Europea (CE) envió al final del pasado año un expediente al Tribunal de Justicia de la Unión Europea con la propuesta de multar a España por un deficiente tratamiento de aguas residuales en varios puntos del país. Entre ellos, dos de Tenerife sitios en el Noreste de la isla y en la comarca del Valle de Güímar.

DIARIO DE AVISOS:

LA CALDERETA VUELVE A RECIBIR AGUA TRAS MÁS DE TRES AÑOS INOPERATIVA

DAVID SANZ

El embalse de La Caldereta, en el municipio de Fuencaliente, ha vuelto a recibir agua, después de concluir las obras de reparación que se han realizado en estas instalaciones. Así lo ha confirmado el vicepresidente 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

consejero de Aguas del Cabildo de La Palma, José Luis Perestelo, quien señala que en estos momentos están realizando las pruebas de llenado para comprobar que no existen fallos que puedan ocasionar nuevas filtraciones de agua tras la reparación.



El embalse de La Caldereta recibe de nuevo agua. | DA

Este embalse del sur de la isla, cuando apenas hacía un año de su puesta en funcionamiento, en diciembre de 2012, tuvo que ser vaciado debido a las pérdidas de agua que sufría. Después más de tres años, está a punto de entrar otra vez en funcionamiento.

Cabe recordar que un estudio encargado por el Consejo Insular de Aguas, tras proceder al vaciado del embalse, localizó la existencia de un total de 9.902 incidencias en la lámina que impermeabiliza esta infraestructura hidráulica, entre punzamientos, parches y roturas.

José Luis Perestelo señaló que el Cabildo ha reclamado a la empresa contratista que ejecutó las obras el coste de la reparación por la vía judicial. Mientras tanto, los técnicos del Consejo Insular de Aguas analizaban ayer el estado de la balsa, que está llena hasta su mitad. La obra de reparación se adjudicó por algo más de 320.000 euros.

Previamente, el Cabildo había también realizado obras de afianzamiento del talud que está sobre el embalse, para evitar que se produjeran nuevos desprendimientos de piedras que pudieran seguir dañando la base de esta infraestructura. Y es que el estudio que se hizo de las obras determinó también que las medidas de estabilización y protección del talud llevadas a cabo a raíz de la construcción de la balsa fueron insuficientes.



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

RECORRIDO

El embalse de La Caldereta costó 3,5 millones de euros y está pensado para abastecer de agua a un total de 484 fanegadas de la costa del municipio de Fuencaliente. La obra fue contratada en su momento por la Consejería de Agricultura del Cabildo, como respuesta a la demanda de la Comunidad de Riego de Fuencaliente y del propio Consejo Insular de Aguas, en cuyo seno fue objeto de polémica la ubicación elegida para su emplazamiento. La Caldereta está planificada como la cabecera de la red de riego y reguladora de aprovisionamiento del agua del Canal General de La Palma (Barlovento-Fuencaliente).

En el año 2007 entró en funcionamiento una moderna red de riego, lo que hacía necesario este embalse, debido a que la capacidad de almacenamiento de agua existente en los distintos depósitos que están diseminados en la zona no superaba las 23.000 pipas, imposibilitando una correcta regulación de dicha red.

Esta fue una de las razones principales que justificaban la ejecución de esta infraestructura hidráulica en el sur de la La Palma, que permitirá una correcta regulación de la red de riego. Su emplazamiento, a 261 metros sobre el nivel del mar, favorece a un importante número de agricultores, como a zonas de cultivo.

CANARIAS 7:

VINO PARA 2.200 DEPORTISTAS

En Los Bermejos. Aroa Merino y Lionel Morales, junto a las autoridades y diversos organizadores de la Carrera del Vino de 2017.

Nueve bodegas colaborarán los días 17 y 18 para que los puestos destinados a surtir a los participantes en la novena edición de la Carrera del Vino, con final en Uga, como en 2015 y 2016. Pese a la baja producción del pasado año, también está garantizada la presencia de caldos locales en los puestos de la feria gastronómica paralela.



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

José Ramón Sánchez

-
-
-

Este lunes se dieron detalles del evento en una presentación en la bodega Los Bermejós, con el presidente insular, Pedro San Ginés, y los corredores Aroa Merino y Lionel Morales; con presencia también del presidente del Consejo Regulador, Antonio Morales; y de Kenneth Gasque, impulsor de esta singular cita deportiva. Se dijo que hasta el domingo a la noche se aceptarán inscripciones, con la intención de lograr el tope de 2.200 participantes.

En el momento de la rueda de prensa, con Gladys Acuña, alcaldesa de Yaiza agradeciendo que el final sea de nuevo en Uga, ya estaba confirmada la presencia de casi 1.200 participantes, de 25 nacionalidades. Es decir, aún quedaban vacantes un millar de plazas para ser cubiertas esta semana. Cada inscrito tendrá derecho a una camiseta y material. Además, parte de su aportación servirá para financiación acciones del proyecto Salvar La Geria.

Para la carrera larga, para unos 450 deportistas que deberán hacer 23,4 kilómetros, la inscripción cuesta 37 euros; mientras que para la corta, sobre 550 participantes obligados a correr 11,5 kilómetros es de 30 euros. Para la caminata, de 11,1 kilómetros, la cuota es de 23,5 euros para cada uno de los más de 1.200 deportistas que se prevén de tope. En todos los casos un euro más que en la edición del pasado año.

Todos los inscritos deberán concentrarse en Uga en la mañana dominical, para ser llevados en guaguas lanzaderas a los puntos de partida. Los participantes podrán hacer escala en los puestos de las bodegas que se instalarán por el recorrido. La salida se dará en La Florida en el caso de la prueba mayor, mientras que será en el cruce de Tinguatón en las otras dos citas.

Por cuarto año habrá concurso de fotografía en base al evento, se dijo en la presentación en Los Bermejós, en la que se recordó que los ganadores en categoría absoluta, como ya es tradicional desde el estreno, se llevarán de premio el equivalente en litros de vino los kilos que pesen al llegar a meta.



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

Hasta el 19 de julio se admitirán trabajos fotográficos, con un máximo de cinco instantáneas por participante, indicó Antonio Morales, consejero insular de Agricultura y Ganadería.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL TURISMO ACAPARA UN TERCIO DE LA DEMANDA DE AGUA EN EL ARCHIPIÉLAGO

Expertos analizan en el Foro de Prensa Ibérica los retos medioambientales que afrontan las Islas

Julio Gutiérrez



Foro de Editorial Prensa Ibérica con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente

De izda. a dcha., Antonio Cacereño, José Quesada, Susa Armas, Luis Durango y Laura Hernández, ayer durante el coloquio en el hotel Santa Catalina. SANTI BLANCO



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 turismo genera en Canarias un consumo anual de 42 hectómetros cúbicos", según explicó ayer el director de Contratación de Canaragua, José Quesada, durante el Foro de Prensa Ibérica organizado con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente. Dicho volumen -42.000 millones de litros- supone un tercio de la demanda total del Archipiélago. El agua y la gestión de los residuos se revelan como los dos retos principales para garantizar la sostenibilidad de las Islas.

La propia Canaragua y Compañía Cervecera de Canarias (CCC) patrocinaron un debate que llega escasos días después de que el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, se desmarcara del Acuerdo del Clima de París firmado hace tan solo dos años. La conclusión del diálogo abierto ayer en el hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria arrojó la conclusión de que el camino más peligroso es el del triunfo del cortoplacismo en beneficio de los rendimientos económicos.

Calentamiento y desertización

La proyección de datos es alarmante si no se adoptan desde ya mismo las medidas pertinentes para evitar consecuencias devastadoras como la desertización y el calentamiento global. En el caso canario, estas se traducen en la escasez de agua y la imposibilidad de tener como uno de los principales activos el clima, entre otras.

La directora general de Protección de la Naturaleza del Gobierno de Canarias, Susa Armas, expuso durante su intervención en el Foro de este periódico la importancia de adquirir compromisos con entidades supranacionales de cara a cumplir objetivos en pos de la sostenibilidad. "Nos queda mucho camino por andar" asumió y reconoció que, aunque tanto "los ciudadanos como la administraciones se preocupan cada vez más por el medio ambiente", los "tirones de orejas" de la Unión Europea (UE) hacen que unos y otros "se pongan las pilas".



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 ejemplo claro lo constituyen los 16 vertederos ilegales que las Islas aún tienen por sellar y que Armas aseguró cumplirán con el mandato de Bruselas antes del final de 2018. "No podemos perder oportunidades en la gestión de los residuos", expuso la directora general. El incumplimiento podría acarrear sanciones como la detracción de fondos por parte de la UE.

El Archipiélago tiene en la gestión de los desechos uno de los principales retos a afrontar. Y a ello ayuda desterrar "mitos", expuso la ingeniera industrial de FCC en Canarias Laura Hernández, tales como el extendido de que todos los residuos que los ciudadanos separan y depositan en contenedores diferentes terminan mezclados. "Eso no ocurre", afirmó.

Ella misma incluso abogó por la implantación del "quinto contenedor", el destinado a los residuos única y exclusivamente orgánicos. De ese modo, se avanzará en el objetivo de reciclar la mitad de los residuos en 2020, que ese es el objetivo marcado por Bruselas. En cualquier caso, Susa Armas explicó que cualquier meta que se fije no será alcanzable sin la contribución del conjunto de la ciudadanía. De ahí que la concienciación se muestre como clave principal y por ello el Gobierno de Canarias incide de manera intensa en el aparato educativo como mejor fórmula para garantizarse éxitos futuros.

Poniendo esa arma colectiva en la dirección adecuada "los objetivos de la UE son difíciles, pero no imposibles. Estamos en la senda del progreso, haciendo las cosas bien", aseguró la directora general. En esa generalidad de actores que deben interpretar una misma obra sin titubeos, también las empresas desempeñan un rol protagonista. Como ejemplo claro, el responsable de Asuntos Corporativos de CCC, Luis Durango, explicó el esfuerzo diario que se realiza en la compañía por reducir los consumos al máximo.

Cada elemento surgido de un proceso de producción es en potencia un residuo, "es cuestión de tiempo", apuntó Laura Hernández. Todo aquello a lo que decidimos dejar de dar uso lo es. Por eso la importancia del mensaje



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

aportado al debate por Durango: "Los tapones que hacemos ahora para nuestras botellas son más finos", expuso, lo que ha significado ahorrar "40 millones de toneladas de acero al año".

Más allá, cada lanzamiento de nuevos envases conlleva un estudio de altura y grosor para emplear la menor cantidad de vidrio posible, se homogeneizan las etiquetas, se eliminan las que tradicionalmente se colocaban en la parte de atrás de las botellas y hasta se economiza a la hora del uso de tintas para esos emblemas de las marcas. A pesar de todo ello, el directivo de CCC reconoció que "existen posibilidades de continuar mejorando". La tasa de reutilización de envases de la compañía alcanza el 98%.

También el consumo de agua es susceptible de aceptar recortes. "Necesitamos 3,98 litros para elaborar uno de cerveza", expuso Durango. De ahí que se hayan establecido procesos para reutilizar el agua e incluso aprovechar el vapor que se genera con el calor que también es necesario para la obtención del producto final.

La gestión del líquido elemento es uno de los principales retos a los que se enfrenta Canarias. Incluso España en su conjunto, a la vista de las cifras expuestas por José Quesada. La huella hídrica, el agua necesaria para satisfacer la demanda "se incrementa en función del desarrollo económico de las zonas". En todo el país se calcula que el consumo per cápita anual es de 2.461 metros cúbicos. Además, es un factor necesario para la obtención de la práctica totalidad de los productos. Baste saber que para cada huevo destinado al consumo "son necesarios 20 litros de agua".

El director de Contratación de Canaragua se sumó a la necesidad de la concienciación como uno de los objetivos que es necesario perseguir en todo momento. De esa manera, expuso que en Barcelona se ha logrado rebajar drásticamente el consumo en los hogares, "desde 150 litros a 90", alertando a la población de la necesidad de racionalizar el uso. También se consigue



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

actuando sobre unas redes de saneamiento "cada vez más obsoletas" y en las que se producen pérdidas que incluso pueden llegar a actuar como agentes contaminantes. En tres años, Canaragua ha evitado la pérdida de más de dos millones de metros cúbicos.

La propia obtención del agua no es homogénea en todo el territorio canario. Mientras en la provincia de Las Palmas la desalación es la principal protagonista, en la de Santa Cruz de Tenerife tienen gran importancia las aguas subterráneas, si bien estas pierden calidad en los últimos tiempos -alta presencia de flúor y sustancias contaminantes procedentes de la agricultura-, por lo que también comienza a cobrar vigor el tratamiento del agua del mar como fuente de abastecimiento.

En comparación con la Península, la estructura de consumo presenta diferencias. "Mientras el 80% del agua" en la España continental "tiene por destino la agricultura", señaló Quesada, "en Canarias la suma de la demanda doméstica y la turística" se iguala con las necesidades hídricas del campo.

En la actualidad, el Gobierno canario trabaja en el plan de vertidos de las Islas. Según avanzó la directora general de Protección de la Naturaleza, "el primer borrador estará listo a finales de octubre o principios de noviembre", lo que derivará en que se pueda poner en marcha en marzo del año próximo. El documento, importante en sí, "va a marcar las directrices hacia la economía circular", afirmó Armas.

En cuanto a las sanciones que se ciernen sobre las Islas por los vertidos de aguas fecales, la integrante del Ejecutivo regional explicó que en la actualidad se está elaborando un "censo de vertidos", precisamente para evitar las medidas coercitivas. La Comisión Europea (CE) envió al final del pasado año un expediente al Tribunal de Justicia de la Unión Europea con la propuesta de multar a España por un deficiente tratamiento de aguas residuales en varios



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

puntos del país. Entre ellos, dos de Tenerife sitos en el Noreste de la isla y en la comarca del Valle de Güímar.

LAS BALSAS AFRONTAN EL INICIO DEL VERANO CON UN TERCIO MENOS DE AGUA QUE EN 2016

El descenso de abasto se localiza sobre todo en el Norte, al pasar del 86% al 55%

Ylenia Lorenzo

EL CABILDO ORGANIZA EL I SIMPOSIO 'VITICULTURA EN LA MACARONESIA'

La actividad, que tendrá lugar del 14 al 16 de junio, reunirá en Tenerife a expertos en la materia.

El Cabildo organiza el I Simposio 'Viticultura en la Macaronesia'.

El Cabildo, con la colaboración de la Universidad de La Laguna y la Fundación Alhóndiga, ha organizado el I Simposio 'Viticultura en la Macaronesia', que se

desarrollará en la escuela Politécnica Superior de Ingeniería Agraria del 14 al 16 de junio. Esta actividad servirá para analizar el cambio de las condiciones





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

climáticas que afecta a la fisiología del viñedo e intercambiar conocimientos y experiencias.

El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado que este simposio "pretende incentivar la transferencia de conocimiento entre las distintas islas que componen la Macaronesia y que comparten el paisaje como elemento común".

El alcalde de Tacoronte y presidente de la Fundación Alhóndiga, Álvaro Dávila, ha recordado que esta institución lleva más de 30 años en funcionamiento con el objetivo de difundir la calidad del vino producido en las islas. "No hay que olvidar que la agricultura es la que logra mantener el paisaje de nuestras islas", ha destacado el alcalde.

Por su parte, la directora adjunta de la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería Agraria, Ángeles Camacho, ha subrayado que esta actividad brinda además la oportunidad de dar a conocer entre la sociedad la figura del ingeniero técnico agrícola, y también proporciona la ocasión de organizar un encuentro con sus homólogos de la Macaronesia.

Grandes especialistas

El simposio contará con la presencia de especialistas en la materia para reflexionar y diseñar las estrategias más adecuadas que permitan garantizar las cosechas y que éstas produzcan vinos de gran calidad.

Entre estos expertos figura el investigador brasileño Henrique Pessoa dos Santos, especialista en estos agrosistemas; Vicente Gómez-Miguel, conocedor de la evolución de estos viñedos en diferentes suelos; Santiago Perera, técnico del Cabildo de Tenerife experto en plagas y enfermedades; bodegueros de Lanzarote y Fogo, acostumbrados a sobreponerse al cambio climático, y el enólogo José Hidalgo Togores, capaz de incorporar los nuevos



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

condicionantes que traen las uvas a las bodegas sin que merme la calidad del vino.

También se realizarán diferentes mesas redondas en las que participarán técnicos, viticultores y bodegueros para aportar su visión sobre las diferentes propuestas de análisis.

Compartir conocimientos

Jesús Morales ha recordado que el Cabildo de Tenerife ha impulsado varias iniciativas relacionadas con la viticultura en la Macaronesia, "una colaboración e intercambio mutuo de conocimientos que se ha desarrollado durante cinco años a través de los proyectos de cooperación Vitis y Enomac".

Vitis, acrónimo de 'Rescate, caracterización y optimización del potencial enológico de variedades tradicionales de vid de Canarias, Madeira y Cabo Verde', inició la colaboración del Cabildo con Cabo Verde en materia vitivinícola. Este proyecto tuvo su continuación con Enomac, un ambicioso trabajo de I+D+i para desarrollar una iniciativa vitivinícola común más allá de las propias apuestas comerciales de las bodegas y con el denominador común de la búsqueda de la excelencia de los vinos.

La vid, presente en la zona macaronésica y con un pasado común en lo que a material vegetal se refiere, actúa como elemento cohesionador entre la actividad agraria y el medio ambiente al conservar el terreno, presentar requerimientos hídricos bajos y caracterizarse por un alto valor paisajístico. Además, la producción vitivinícola se ha convertido en una actividad que eleva la calidad de vida de las regiones rurales en las que se desarrolla.

Sin embargo, el viñedo es una especie vegetal cuyo comportamiento depende en gran medida de las condiciones agroclimáticas, que a su vez no solo



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

inciden en el desarrollo fisiológico de la planta sino también en su relación con el suelo y con los seres vivos con los que interactúan.

Las modificaciones en factores como la temperatura, la pluviometría o la insolación -que aparentemente están afectando a toda la zona - obligan a replantearse el manejo del cultivo del viñedo para poder mantener los estándares de calidad que caracterizan a los vinos de la Macaronesia.

NARVAY QUINTERO INAUGURA EL SALÓN GUÍA PEÑÍN DEL VINO

Narvay Quintero inaugura el Salón Guía Peñín del Vino

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, inauguró ayer el Salón Guía Peñín Tenerife, que pretende ser un espacio en el que productores y distribuidores de vino se relacionen con el sector hostelero y de la restauración de las Islas, así como con hoteles, tiendas especializadas, grandes superficies, periodistas especializados y prescriptores.



Acompañado por el consejero insular de Agricultura, Jesús Morales, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz Flores, Quintero recorrió los diferentes puestos de este encuentro, en el que están presentes 13 bodegas canarias con 49 marcas diferentes. El salón se ubica en el Iberostar Grand Hotel Mencey, en Santa Cruz.

Quintero ha destacado la calidad de los vinos de las Islas, que cada año "son reconocidos en guías de prestigio como la Peñín por su singularidad 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

diferenciación respecto a vinos de otras procedencias". El director de la Guía Peñín, Adolfo Gatell, explicó que son más de 200 las referencias canarias que recoge esta guía. En la edición actual están representadas 79 bodegas del Archipiélago.

CANARIAS 24 HORAS:

CANARY WINE PRESENTA SUS VINOS EN LA PALMA



La Palma/ La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine, presentará en una exclusiva Cata de Vinos en el Hotel Hacienda de Abajo de La Villa y Puerto de Tazacorte los vinos con que triunfó en USA la pasada primavera.

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine presentará el próximo sábado día 10 en el Hotel Hacienda de Abajo, de la Villa y Puerto de Tazacorte en La Palma, los vinos con que realizó su exitosa gira profesional por Estados Unidos el pasado mes de marzo.

Seis bodegas de todo el Archipiélago adscritas a esta Denominación de Origen, en concreto las Bodegas Viñático, Tajinaste, Monje y Cráter de la Isla de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria, conquistaron América el pasado mes de marzo, poniendo en valor la marca Canary Wine, tan apreciada en aquellas latitudes, así como profundizaron exitosamente en la comercialización de nuestros vinos en estos pujantes mercados internacionales.



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

Así pues esta cata, no solo dará a conocer a público palmero estos vinos, sino que además le permitirá conocer en primera persona el porque del éxito del modelo Canary Wine, una marca común que permite proyectar un vino tan singular como el canario, que está basado en sus cultivos naturales evitando tratamientos químicos, el tratamiento artesanal en bodegas de pequeñas dimensiones priorizando trabajos y operaciones manuales, cultivos integrados en el paisaje de viñedos sin injertar, exentos de filoxera y de variedades exclusivas muchas de las cuales ya no existen en otros lugares del mundo, motivos éstos que hacen de Canary Wine y sus 52 Bodegas adscritas la máxima expresión del Terroir.

Es por todo ello que Canary Wine estará presente en la Isla de La Palma el próximo sábado día 10 de junio a partir de las 19.00 horas, en el Hotel Hacienda de Abajo de la Villa y Puerto de Tazacorte, en esta degustación de seis Bodegas adscritas a la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias en una selecta cata acompañada de un maridaje de espléndidas tapas frías y calientes, en una oportunidad única que cualquier amante del vino de Canarias no debe dejar pasar.

CANARIAS AHORA:

LA TERCERA GRAN CANARIA GASTROFEST REGRESA A LA CAPITAL ISLEÑA CON COCINA EN DIRECTO

La comida elaborada con productos locales será la protagonista del 9 al 11 de junio en el parque de Santa Catalina.

Gastrofest durante la edición de 2016.

La tercera edición del Gran Canaria Gastrofest regresará del 9 al 11 de junio al parque de Santa Catalina y al edificio Miller de Las Palmas de Gran Canaria, donde se cocinará en directo y se disfrutará de degustaciones y música.



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

Esta iniciativa, que persigue la promoción de la cocina local, ha sido presentada por el concejal de Turismo, Pedro Quevedo, quien ha destacado el refuerzo que supone la organización de eventos de este tipo para la difusión "del producto gastronómico de Las Palmas de Gran Canaria y la isla".

El edil ha puntualizado que el visitante de la ciudad "valora" su gastronomía, algo que se detecta en los estudios que realiza la Consejería sobre los clientes, y ha subrayado que restauración sale "muy bien parada".

Quevedo ha agregado que el objetivo de su área es "mejorar" esa percepción y seguir "marcando la diferencia en un mercado tan globalizado", porque la cocina de la ciudad "también nos diferencia".

En su opinión, Las Palmas de Gran Canaria debería recuperar la tradición de "una ciudad en la que se pueden captar el olor y el sabor del mundo".

"Nuestra cultura gastronómica aporta valor como atractivo turístico gracias a la calidad del producto local y la variedad de restaurantes del mundo que nos destacan en el mundo de aquellos que viajan por el placer de encontrar nuevos sabores", ha destacado el edil.

Por su parte, el presidente de la Asociación de Cocineros y reposteros de Gran Canaria, Acyre, Thomas Leeb, ha dicho que iniciativas como el Gastrofest ayudan al objetivo de que la isla se convierta en unos años en un destino gastronómico, ya que, además de sol y playa, tiene "productos, profesionales y mucho que ofrecer al visitante".

El representante de la Compañía Cervecera de Canarias (CCC), Luis Durango, ha resaltado la continuidad del apoyo de su empresa a un evento gastronómico en el que darán a conocer sus nuevos productos, precisamente cuando comienza la temporada de mayor demanda que, en las islas y con las ventas también de Tropical, le suponen una cuota de mercado superior del 50 por ciento.

El promotor de esta feria gastronómica, Demetrio Marrero, ha recordado que Gastrofrest ofrece "un interesante plan de ocio y cocina" para el público en general y pone de manifiesto "la evolución y tendencias de este mercado e,



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

incluso, propicia relaciones entre los propios agentes del sector".

El evento comenzará 9 de junio, a partir de las 17.00 horas, y a la presentación de la cerveza Dorada Especial esencia Negra, le seguirá un demostración de cocina en directo de delicias de pasta kataifi y otro de cocina en miniatura; un aula para adultos a cargo de la escuela de Hostelería de Las Palmas y conciertos.

La zona de restauración estará abierta desde las 13.00 horas, el viernes, y a partir de las 12.00, el sábado y el domingo.

Asimismo, este fin de semana contará con varios cursos con presencia de cocineros como César González, Luis Fuentes, Aridane Rivero, David Morera y Walid Jaber, de la Asociación de Cocineros de Gran Canaria y la Escuela de Hostelería de Las Palmas.

El Gran Canaria Gastrofrest presentará desde catas de vinos, platos exóticos y nuevas elaboraciones de la cocina canaria, como quinoa peruana con maki de dorada, pescados y mariscos en cafetera de sifón, zamburiña porcina al verde de mar y monte, mouse y glaseado con frutas de la tierra, cocina libanesa, pinchos, chocolates diferentes y *cakes pops*, entre otras delicias.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA 'LANZAROTE WINE RUN' RECAUDARÁ UN AÑO MÁS FONDOS PARA DISTINTOS FINES SOCIALES Y PARA EL PROYECTO 'SALVAR LA GERIA'





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 'IX Lanzarote Wine Run & Traditional Cuisine Festival' recaudará un año más fondos para distintos fines sociales así como para el proyecto 'Salvar La Geria', según se dio a conocer hoy durante la presentación en Bodegas Los Bermejotes de este evento que arrancará el sábado día 17 en la plaza de Uga con el inicio, bajo el sello 'Saborea Lanzarote' del Festival de Cocina Tradicional y culminará el domingo 18 de junio con la celebración de la 'Carrera del Vino' que cuenta ya con cerca de 1.200 inscritos.



El presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés se refirió a este evento como el que “probablemente mejor cristaliza la estrategia y filosofía de esta isla como destino por cuanto vincula la promoción turística con la actividad deportiva, atendiendo a criterios de sostenibilidad y puesta en valor del principal paisaje agrícola insular, así como de su enogastronomía”; y anunció como “importante novedad de este año la presencia junto al ministro de Deportes de Cabo Verde de tres atletas de este país con el que el Cabildo mantiene una estrecha colaboración de asesoramiento en su intención de formar parte de la Red Mundial de Reservas de la Biosfera”.

Otra de las novedades de este año será que además de servir, como viene siendo habitual, para recaudar fondos tanto para el proyecto 'Salvar La Geria' como para las iniciativas de integración social y laboral de personas con discapacidad intelectual que lleva a cabo la Asociación de Discapacidad de Lanzarote (Adislan) -a través de su filial Grevislan- los participantes podrán donar sus zapatillas a los niños y jóvenes de Guinea Ecuatorial a través de la



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

campana 'Zapatillas Solidarias' de 'Lanzarote Recicla', según desveló el consejero de Promoción Económica de la primera Corporación insular, Antonio Morales, quien tuvo palabras de agradecimiento para “las personas que participarán como voluntarios en los avituallamientos y durante el recorrido”, y especialmente para “los efectivos de los cuerpos de Protección Civil y Policías Locales de Yaiza, San Bartolomé, Tías y Tinajo, así como para los de la Guardia Civil rural y de tráfico”.

Y al igual que otros años previa a la 'Carrera del Vino' del domingo 18, el sábado 17, a partir de las 17.00 horas, se celebrará la 'Lanzarote Wine Run Kids', reservada para participantes de las categorías comprendidas entre prebenjamín y cadete, y cuyas inscripciones se pueden realizar a través de www.yaiza.es tal como informó la alcaldesa de este municipio, Gladys Acuña, quien resaltó la “apuesta decidida del Ayuntamiento de Yaiza por la Wine Run a través del esfuerzo económico y logístico llevado a cabo”, agradeció la elección de Uga como sede del 'Festival de Cocina Tradicional' y adelantó la participación un año más en la caminata, junto a los camelleros de dicha localidad, del camello Careto “con la que desde el Ayuntamiento simbolizamos nuestro agradecimiento a la labor realizada por este animal junto a la mano del hombre, que nos ha permitido disfrutar del paisaje de La Geria”.

El acto de presentación también contó con la participación del representante del Club La Santa y uno de los promotores de esta 'Carrera del Vino', Kenneth Gasque, del presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, Rafael Morales, quien agradeció a los participantes “su contribución al prestigio que tienen a nivel local, regional e internacional nuestros vinos, gracias al esfuerzo de los viticultores y profesionales del sector; así como la seis veces vencedora de esta prueba y del triatleta paralímpico en Rio de Janerio 2016, los lanzaroteños Aroa Merino y Lionel Morales.



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

Premios en litros de vino

Como ha sucedido desde su primera edición, los ganadores de la 'Lanzarote Wine Run' recibirán como premios el equivalente a su peso corporal en litros de vino. Los participantes en la carrera larga (23,4 kilómetros), tendrán que coger en la plaza de Uga, entre las 7.15 y las 7.50 horas, las guaguas que les llevarán hasta la salida en Bodegas La Florida; mientras que los de la carrera corta y caminata deberán coger entre las 7.30 y las 8.30 horas, en el mismo lugar, las que les trasladarán hasta la salida en el cruce de la carretera de La Geria con la que lleva a Tinguatón.

Las inscripciones se mantendrán abiertas a través de la página www.lanzarotewinerun.com hasta el domingo 11 de junio incluido o bien una vez se cubra el cupo de 2.200 plazas. Entre los participantes se sorteará un viaje para dos personas para participar en la Rioja Alavesa Wine Run, que se celebrará el 29 de octubre. También podrán participar en el habitual concurso de fotografía con premios de tres estancias para dos personas en Lanzarote y de dos billetes de avión de Binter Canarias a cualquier isla del Archipiélago.

Otra de las principales novedades de este año será la sustitución de los envases de plástico por copas de polycarbonato y bidones para los corredores en todos los avituallamientos, donde se podrá degustar los exquisitos vinos lanzaroteños servidos por las bodegas Vega de Yuco, Reymar, Guiguan, Vulcano, La Geria, La Grieta, Tierra de Volcanes, Los Bermejotes y Rubicón. Todas ellas contarán con stands en el Festival de Cocina Tradicional de la plaza de Uga junto a las queserías Filo del Cuchillo, Montaña de Haría y Finca de Uga y a otros nueve establecimientos agroalimentarios.

Los horarios de apertura del Festival de Cocina Tradicional de Uga serán de 18.00 a 23.00 horas el sábado y de 10.30 a 16.00 horas el domingo. Las personas que se acerquen hasta la plaza de Uga para degustar las delicias



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

enogastronómicas que allí se servirán. podrán disfrutar además el primer día del concierto de 'Mama Said' y el segundo de 'Ni 1 Pelo de Tonto'.

La 'Lanzarote Wine Run & Traditional Cuisine Festival 2017' está organizada por el Cabildo de Lanzarote, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Vinos de Lanzarote', el Ayuntamiento de Yaiza, Club La Santa y Saborea Lanzarote; y cuenta con la colaboración de Fred Olsen, Club Santa Rosa, Coca Cola, Centros de Arte, Cultura y Turismo, Tirma, Geoparque Lanzarote y Archipiélago Chinijo, Sands Beach, Lanzafrut, Binter Canarias, Lanzaloe, Adislan, Renault Lanzarote Juan Toledo, Grupo Esacan, Spar y Lanzarote Recicla.

CANARY WINE PRESENTA SUS VINOS EN LA PALMA



La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine presentará el próximo sábado día 10 en el Hotel Hacienda de Abajo, de la Villa y Puerto de Tzacorte en La Palma, los vinos con que realizó su exitosa gira profesional por Estados Unidos el pasado mes de marzo.

Seis bodegas de todo el Archipiélago adscritas a esta Denominación de Origen, en concreto las Bodegas Viñático, Tajinaste, Monje y Cráter de la Isla



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 Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria, conquistaron América el pasado mes de marzo, poniendo en valor la marca *Canary Wine*, tan apreciada en aquellas latitudes, así como profundizaron exitosamente en la comercialización de nuestros vinos en estos pujantes mercados internacionales.

Así pues esta cata, no solo dará a conocer a público palmero estos vinos, sino que además le permitirá conocer en primera persona el por qué del éxito del modelo *Canary Wine*, una marca común que permite proyectar un vino tan singular como el canario, que está basado en sus cultivos naturales evitando tratamientos químicos, el tratamiento artesanal en bodegas de pequeñas dimensiones priorizando trabajos y operaciones manuales, cultivos integrados en el paisaje de viñedos sin injertar, exentos de filoxera y de variedades exclusivas muchas de las cuales ya no existen en otros lugares del mundo, motivos éstos que hacen de *Canary Wine* y sus 52 Bodegas adscritas la máxima expresión del *Terroir*.

Es por todo ello que *Canary Wine* estará presente en la Isla de La Palma el próximo sábado día 10 de junio a partir de las 19.00 horas, en el Hotel Hacienda de Abajo de la Villa y Puerto de Tazacorte, en esta degustación de seis Bodegas adscritas a la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias en una selecta cata acompañada de un maridaje de espléndidas tapas frías y calientes, en una oportunidad única que cualquier amante del vino de Canarias no debe dejar pasar.

EL APURÓN:

LA FIESTA DEL VINO CON SABOR A VERANO DE BREÑA ALTA REGISTRÓ CASI 5.000 DEGUSTACIONES

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” celebró el pasado sábado, 3 de junio, la I Fiesta EnogastroSolidaria: V&V,



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

Fiesta del Vino con Sabor a Verano, en el parque de Los Álamos de Breña Alta.



El Consejo agradece al Ayuntamiento de Breña Alta, a la Asociación de Productores del Agromercado de Breña Alta (De Nuestro Huerto), a la Asociación de Artesanos de Breña Alta (Arteba), a La Asociación de la Pequeña y Mediana Empresa de Breña Alta (Pymesbalta), y al Cabildo de La Palma la colaboración prestada en la puesta en marcha de esta iniciativa por medio de la cual se pretendía promocionar el vino y el producto local, a la par que recaudar fondos para la Asociación Española Contra el Cáncer.

Los visitantes pudieron degustar vinos de cinco bodegas acogidas a La D.O. "La Palma" (Teneguía, Tendal, mil7ochentaynueve, Piedra Jurada y Vega Norte). En total se sirvieron unas de 2.450 consumiciones entre vinos y copas, que sumadas a las 2.530 degustaciones en tapas elaboradas por los restaurantes: "Puesta de Sol", Cinnamon Bar, Casa Osmunda, Restaurante "El Ingeniero", Bodegón Los Álamos, Carnicería La Fuente y Heladería Taburiente, hacen un total de casi 5.000 degustaciones.

Otros stands que se pudieron visitar fueron el del CIT Tedote La Palma y el de la Asociación Española Contra el Cáncer, quienes repartieron información sobre las distintas acciones y campañas que realizan.

La I Fiesta del Vino con Sabor a Verano cierra para 2017, el ciclo de actividades enogastronómicas organizadas por el Consejo Regulador de Vinos La Palma en colaboración con los ayuntamientos en los que se han celebrado, si bien, los vinos de La Palma estarán nuevamente presentes en la Feria Insular de Artesanía que se celebrará en el mes de agosto en el municipio de Puntagorda.



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 lo largo de estas tres citas enogastronómicas (FIVIPAL, ENCUENTRO ENOGASTRONÓMICO Y I FIESTA ENOGASTROSOLIDARIA) que hemos organizado en lo que va de año, que han contado con colaboración de los Ayuntamientos de Los Llanos de Aridane, de Santa Cruz de La Palma y de Breña Alta, respectivamente, se han servido entre vinos, tapas y copas un total de 25.000 degustaciones con lo que se demuestra, que el vino de La Palma genera muchísimo interés entre la población local así como entre los visitantes de la isla!.

Desde el Consejo regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” agradecen a todos los colectivos, empresas participantes y a los visitantes el esfuerzo e interés mostrado, haciendo que este tipo de eventos se hayan consolidado como un espacio que pone en contacto directo a los consumidores con los productores.

EL CABILDO DA LUZ VERDE A LA ORDENANZA QUE REGULA LA INTEGRACIÓN PAISAJÍSTICA DE LAS ACTUACIONES TURÍSTICAS EN SUELO RÚSTICO

El consejero de Planificación, Gonzalo Pascual, defiende que la nueva norma insular apuesta por la integración en el entorno.



Gonzalo Pascual, consejero.



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 Pleno del Cabildo Insular de La Palma dio luz verde el pasado lunes a la ordenanza para la integración paisajística de actuaciones turísticas en suelo rústico de protección paisajística. “Esta norma pretende que las actuaciones estén integradas en el entorno y que, en ningún caso, se realicen actuaciones de encaje inadecuado en algo tan valioso para la sociedad palmera como son sus valores paisajísticos”, asegura el consejero de Planificación, Gonzalo Pascual.

La Ley de Islas Verdes (2/2016) indica que el Cabildo establecerá las condiciones para las actuaciones en suelo rústico de protección paisajística. La adecuación del planeamiento a las necesidades actuales marca que desde el Cabildo se debe impulsar la puesta en marcha de esta ordenanza.

“Damos un ejemplo de responsabilidad al dar luz verde a esta ordenanza evitando así que las construcciones se pudieran hacer “de cualquier manera” en nuestros paisajes protegidos ubicados en suelo rústico”, señala el consejero. Pascual también recuerda que esta ordenanza es fruto de un documento que ha pasado por un proceso de participación pública, así como por todos los ayuntamientos palmeros.

“La Palma tiene muchos y diversos paisajes. Esta es una ordenanza de tipo territorial que define “qué se puede y qué no se puede hacer”. En definitiva, una ordenanza que regula cómo y dónde se pueden desarrollar las actuaciones turísticas respetando siempre la integración con el entorno”, señala el consejero.

El Cabildo Insular de La Palma, a través del Área de Planificación, también está trabajando para elaborar ordenanzas específicas para el resto de categorías de suelos rústicos.

COAG:

LOS BAJOS PRECIOS EN EL INICIO DE LA CAMPAÑA DE FRUTA DE HUESO NO SE ESTÁN TRASLADANDO AL CONSUMIDOR

IPOD MAYO / Melocotón y nectarina multiplican por 7 su precio del árbol a la mesa En 2015, con una producción muy similar a las previsiones de la



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

presenta campaña, las cotizaciones en el campo rozaban el euro kilo. Hoy no superan los 0,50€/kg.

	PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN - DESTINO
2017 Mayo	Melocotón	0,40	3,52	780%
	Nectarina	0,50	3,45	590%
2016 Mayo	Melocotón	0,99	3,50	254%
	Nectarina	0,95	3,29	246%
2015 Mayo	Melocotón	0,80	3,29	311%
	Nectarina	0,85	3,16	272%




[Descargar IPOD mayo 2017 >>](#)
[Ver histórico IPOD mes a mes >>](#)

- Los desorbitados márgenes de las cadenas de distribución no se justifican por las condiciones de mercado. Una mayor oferta se ve compensada por el aumento de la demanda en toda Europa por las altas temperaturas.

- Los productores están valorando dejar la producción en el árbol porque los precios no compensan los costes.

Madrid, 6 de junio de 2017. Los bajos precios en el inicio de la campaña de fruta de hueso no se están trasladando al consumidor. Así lo recoge el Índice de Precios en Origen y Destino de los Alimentos (IPOD) de mayo de 2017. Melocotones y nectarinas multiplican su precio por 7 del árbol a la mesa, ante unas cotizaciones en origen por debajo de los 0,50 €/kg y unos precios en destino en torno a los 3,50€/Kg. En 2015, con una producción muy similar a las previsiones de la presenta campaña, (en torno a las 305.000 toneladas en melocotón y 570.000 en nectarina) las cotizaciones en el campo rozaban el euro kilo, el doble que en la actualidad, y los precios al consumidor se mantenían en niveles similares (ver tabla 1 que se adjunta en email). En estas condiciones, los productores están valorando dejar la producción en el árbol porque los precios no cubren los costes 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

“Los desorbitados márgenes de las cadenas de distribución no se justifican por las condiciones de mercado. Una mayor oferta se ve compensada por el aumento de la demanda en toda Europa por las altas temperaturas, que están provocando un considerable aumento del consumo de fruta”, ha argumentado David Borda, responsable del sector de fruta dulce de COAG. En ese sentido, desde COAG se pide a la distribución moderación en sus márgenes para estimular un mayor consumo. Asimismo, se reclama la utilización de las medidas de gestión de crisis mercado a través de las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), especialmente la no cosecha o cosecha en verde.

El IPOD de mayo recoge también grandes diferenciales entre el campo y la mesa en hortalizas, caso del pepino (944%), tomate para ensalada (886%) o calabacín (700%), ya que los precios en origen siguen desplomados, en gran parte de las subastas por debajo de los 0,20€/kg.

	PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN - DESTINO
2017 Mayo	Melocotón	0,40	3,52	780%
	Nectarina	0,50	3,45	590%
2016 Mayo	Melocotón	0,99	3,50	254%
	Nectarina	0,95	3,29	246%
2015 Mayo	Melocotón	0,80	3,29	311%
	Nectarina	0,85	3,16	272%



Fuente IPOD Mayo 2017



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

2707 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 29 de mayo de 2017, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción I.3 "Ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con denominación de origen protegida (DOP)", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2016.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/107/005.html>

ANUNCIOS - Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento

2718 EXTRACTO de la Orden de 31 mayo de 2017, por la que se convoca para el año 2017 el procedimiento de concesión de las subvenciones a proyectos de inversión de pequeñas y medianas empresas en Canarias.

BOC - 2017/107. Martes 6 de Junio de 2017 - Anuncio 2718

**BOC - 2017/107. Martes 6 de Junio
de 2017 - Anuncio 2718**