



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

SABADO 1 DE JULIO DE 2017

## LA PROVINCIA:

### EL CABILDO DA LUZ VERDE AL PLAN INSULAR Y PROMUEVE LA MEJORA DEL MUNDO RURAL

El nuevo planeamiento urbanístico se aprueba con la única abstención del grupo Podemos

Jesús Montesdeoca

### FRUTAS Y VERDURAS ECOLÓGICAS PARA LOS COMEDORES ESCOLARES DE LA VILLA

El pleno municipal apuesta por extender los ecocomedores a todos los colegios y rechaza la externalización del servicio

Cristóbal D. Peñate

Frutas y verduras ecológicas para los comedores escolares de la villa

La sesión plenaria de Santa Brígida aprobó por unanimidad el mantenimiento del servicio público de comedores escolares y el apoyo a 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

extensión a los tres centros de infantil y primaria de la iniciativa de ecocomedores, una experiencia que se realiza en el CEIP Juan del Río Ayala y que se quiere trasladar a los centros de La Angostura y de La Atalaya, ya que con ello se potencia la agricultura ecológica en la zona y el consumo de productos kilómetro 0.

Este acuerdo fue adoptado en un pleno en el que hubo un agrio debate en torno a la propuesta del PP de beneficiar fiscalmente a los menores cuyas madres han sufrido violencia de género, recriminándoles otros partidos que dismantelaran los servicios de apoyo a la familia y a las mujeres víctimas de violencia machista con los que contaba el Ayuntamiento, financiados por el Cabildo.

La sesión plenaria ordinaria se desarrolló durante cuatro horas. Al principio del pleno tuvo lugar la incorporación al cargo del nuevo concejal de la agrupación electoral Ando Sataute, Daniel López, en sustitución del dimitido Eduardo Martín, exconcejal de Urbanismo, que renunció a su acta por razones personales. La discusión política se produjo en el debate de las mociones de los distintos grupos. Ando Sataute logró la unanimidad en su propuesta de rechazo a la violencia en el deporte, para lo que solicitará el apoyo del Cabildo y del **Gobierno de Canarias**. Asimismo, logró el apoyo de todos los concejales para la instalación de un punto de recarga semirápida para vehículos eléctricos que permita situar al municipio en el mapa de la red para este tipo de vehículos en auge.

## **Tono subido**

El debate comenzó a subir en el punto de la defensa de los comedores escolares, al plantear el portavoz de Ando Sataute, Melquiades Álvarez, el rechazo a la privatización de estos servicios y propugnar el apoyo al proyecto de ecocomedor del CEIP Juan del Río Ayala y que pueda llevarse a cabo en el



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

CEIP de La Angostura y en el Illera de la Mora, en La Atalaya, con apoyo a la agricultura ecológica y local, en lo que se denomina consumo 'kilómetro cero'.

La réplica le llegó de la portavoz popular, Inmaculada Sáez, quien criticó al grupo que presentaba la moción por tener una tendencia de "izquierda ideológica" que sacaba las cosas de contexto, usando términos incorrectos, al señalar que en España no se habían privatizado servicios públicos esenciales, sino tan sólo externalizado, señalando que están a favor de la moción pero no contra el Gobierno de España, que "está a favor de que los niños coman bien".

Esta intervención fue respondida por el concejal de C's, Juan José Pons, quien dijo que para solucionar esa controversia se corrigiera en la moción el término privatización del servicio público por "gestión privada del servicio público", si bien criticó al PP por usar términos diferentes para lo que significa lo mismo. Más duro fue Melquiades Álvarez, quien aceptó la propuesta de C's, pero dijo a la concejal popular que "el juego de términos no altera el resultado".

El Partido Popular también consiguió la unanimidad en su moción para la instalación de pasos de peatones luminosos e inteligentes para el municipio con el fin de mejorar la seguridad vial en un pueblo cuyos principales núcleos de población están atravesados por la carretera del centro. El concejal de Nueva Canarias, José Luis Álamo, se comprometió a trabajar con los ediles del PP en cuanto se incorpore de sus vacaciones, mientras el alcalde, José Armengol recordó que el municipio está trabajando un plan de seguridad vial solicitado por los vecinos en las asambleas de barrio, y la actualización de un estudio sobre la carretera GC 15 que atraviesa el municipio.

El debate más intenso se produjo con la petición de promover beneficios fiscales a favor de los menores hijos de víctimas de violencia de género, ya que la moción del PP fue inmediatamente respondida por la concejal de Ando



**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

Sataute, Rosalía Rodríguez, quien declaró estar "sorprendida e indignada por esta propuesta cuando su partido dismanteló los servicios de apoyo familiar y de atención a las víctimas de violencia de género".

En este momento, Inmaculada Sáez pidió disculpas en nombre de sus siglas por lo sucedido, pero advirtió que esas decisiones recaen "sobre las espaldas de quienes las impulsaron al ser su responsabilidad", argumentando que "esta propuesta es de quien le habla y de los concejales de mi grupo", achacando lo sucedido al responsable municipal de aquella decisión, que fue el exalcalde Lucas Bravo de Laguna.

En este punto intervino el concejal socialista y responsable del área de Atención Social, Lucas Tejera, quien calificó la situación de "chota" por "no asumir la responsabilidad del anterior grupo de gobierno de su partido, cuando usted nos recuerda continuamente que hay que responsabilizarse de lo bueno y de lo malo", a lo que añadió que muchos días "no puedo dormir gracias a ustedes porque diariamente veo muchísimos casos flagrantes que no podemos atender porque no contamos con un servicio que hoy podríamos haber tenido".

## LA COCHINILLA QUIERE UN PASAPORTE QUE LE ABRA LAS PUERTAS

### DEL MERCADO EXTRANJERO

El sector ha pasado de exportar más de 2.000 toneladas anuales a cinco. Los productores exigen ayudas para que la actividad subsista

Andrea Rodríguez

Lorenzo Pérez, portavoz de la Asociación de Criadores y Exportadores





**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 Cochinilla de Canarias, en su finca de tuneras de Ingenio. Tony Hernández

La cochinilla (*Dactylopius coccus*) quiere alzar el vuelo como antaño. Atrás quedaron las décadas de esplendor de un cultivo que se introdujo en el Archipiélago durante el primer tercio del siglo XIX para sustituir a las plantaciones de azúcar y viñedos en declive. La calidad de su ácido carmínico (E120) condujo a Canarias a ser líder en la exportación de este producto en 1935, año en el que las Islas enviaron al exterior 2.130 toneladas. La decadencia del subsector agrícola y el progresivo abandono del campo ha reducido esta cantidad hasta las cinco toneladas anuales. El 16 de febrero del ejercicio pasado, la Unión Europea (UE) concedió a la cochinilla isleña el sello de calidad Denominación de Origen Protegida (DOP), una ráfaga de aire fresco para una actividad que busca un nuevo pasaporte para conquistar el mundo: un plan estratégico de exportación.

"Competir en calidad no es problema, pero sí lo es competir en precios debido a la globalización de los mercados", expone el portavoz de la Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de Canarias (Acecican), Lorenzo Pérez. Más aún, insiste, por la condición de región ultraperiférica de Canarias y su fragmentación territorial. A principios de esta semana, la entidad se reunió con el consejero de Agricultura y Ganadería del Ejecutivo regional, Narvay Quintero, para solicitar apoyo al sector.

El Gobierno canario se ha comprometido a elaborar el documento del plan, un estudio con el que se busca dar impulso al sector y recuperarlo. En él, se incluirá un análisis exhaustivo del coste que conlleva producir un kilo de cochinilla en el Archipiélago para constatar la diferencia que existe con Perú, el principal productor mundial de este producto, puesto que exporta 2.500 toneladas al año. Pérez estima que obtener carmín en Canarias es hasta 60 euros más caro, un hecho que explica que cada vez se cuenten menos



**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

productores en las Islas. En la provincia oriental, tan solo queda una veintena en Gran Canaria y un centenar en Lanzarote.

El sector exige "medidas adicionales" para consolidar la actividad, incrementar la producción, fomentar el desarrollo rural y generar empleo ya que, según defiende, la política comunitaria actúa a favor de las producciones locales de las regiones ultraperiféricas. "Nuestro sector jamás tuvo apoyos de ningún tipo desde la Administración Pública; ahora mismo es prioridad, los necesitamos y nos urge", sostiene Pérez.

Sin recompensa

El abandono de la actividad ante la imposibilidad de competir en precios es el principal síntoma de la agonía del cultivo. De ahí también que la Denominación de Origen Protegida solo cuente en la actualidad con un único asociado, pues el esfuerzo que supone cumplir con los parámetros de obligado cumplimiento para obtener este distintivo de calidad no se ven, a posteriori, recompensados. Es por ello que muchos están a la espera de recibir ayudas y poder apostar, de forma más profesionalizada, por esta actividad.

El carmín de la cochinilla, que parasita en las pencas de las tuneras, se utiliza como tinte en la industria textil, en el sector de la cosmética para las barras de labios y en el sector de la alimentación, donde se emplea como colorante en yogures, helados, golosinas o embutidos. Las escasas cinco toneladas que se exportan al año tienen como principal destino Francia y Alemania. Estos países eran compradores habituales de la producción isleña en la época dorada de un sector que incluso llegó a hacer envíos a Japón.

La cochinilla mira a la producción tomatera y platanera de las Islas para lograr el apoyo del Ejecutivo regional y de la Comisión Europea. "Nuestro



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

sector tiene muchos años de historia y también pretendemos que se nos proteja para continuar con la actividad", explica Pérez. En este sentido, los productores tildan de "vital" la incorporación inmediata de la cochinilla bajo el paraguas financiero del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei).

## **DIARIO DE AVISOS:**

### **GRUPO DRAGO, VALEDORES DE UNA AGRICULTURA SOSTENIBLE Y SIN RESIDUOS**



Los hermanos Romén y Rebeca Herrera están al frente de una empresa familiar que se ha implantado en todo el Archipiélago, uniendo juventud, compromiso y experiencia.

Por ANASTASIO CABRERA

Trabajan desde la veterana inquietud con la que se inició la firma hace casi 30 años, de la mano de Calixto Herrera, y con la renovada seriedad y compromiso de sus responsables hoy, sus hijos Rebeca y Romén Herrera Cañizares, ingeniera técnico agrícola y biólogo, respectivamente. El grupo Drago está formado por ingenieros agrónomos que asesoran a pie de finca al agricultor para avanzar hacia una agricultura sostenible, que traslade a 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

mesa frutas y verduras sin residuos. Siguen la estela laboriosa que inició su padre y se han ganado el prestigio por el trato directo y por su alta cualificación.

“Desde el principio quisimos diferenciarnos en el sector. Tanto los productos fitosanitarios como los agroalimentarios son altamente tecnológicos y, como bien dijo alguien: hay más tecnología en un tomate que en un iPhone. Nuestro sector es imprescindible para la agricultura actual, sin el que sería muy difícil combatir los problemas de plagas y enfermedades que habitualmente se plantean en los cultivos y de los que depende la seguridad alimentaria de millones de personas”. Romén Herrera, como director técnico, y Rebeca, como gerente y directora comercial, abarcan las diferentes áreas que contempla la firma: agricultura profesional, jardinería y áreas verdes, y biocidas de uso doméstico, incluyendo productos de nutrición vegetal, de agricultura ecológica, enemigos naturales, semillas y otras divisiones con las que tratan de atender a las demandas de su creciente clientela.

“Nos preocupa la seguridad alimentaria y tratamos de garantizar que los productos se apliquen contemplando los plazos de seguridad y las condiciones que se han establecido para su uso”. Rebeca Herrera insiste al decir que el consumidor dispone en la actualidad de una oferta alimentaria que reúne mayores garantías que tiempo atrás. “La aplicación de los productos queda en manos de personal que tiene que disponer del carné de manipulador y se establecen controles de residuos. Hace unos años eso era impensable; no se contemplaba un control como el que afortunadamente tenemos hoy y muchos agricultores desconocían los riesgos que comportaba aplicar los pesticidas, tanto para ellos como para el destinatario de sus productos y el medio ambiente”.

El Grupo Drago trabaja con productos de las multinacionales de mayor prestigio en el mercado: Bayer Cropscience, Certis y Sipcam. “Son de probada eficacia, y para llegar al mercado han superado los controles más rigurosos. Está en nuestras manos y somos corresponsables de su uso, de ahí que no nos limitemos a su venta. Asesoramos y ofrecemos la mejor solución para cada caso. Un tratamiento en el momento apropiado garantiza la sanidad del cultivo”.





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

## COPLACA AMPLÍA SUS SERVICIOS



El control sanitario de los cultivos figura entre las prioridades de Agro Rincón. Optan por cultivares seleccionados, con patrones de probada resistencia, y variedades que permiten escalonar durante el año la producción.

Por ANASTASIO CABRERA

Coplaca, la mayor organización de productores de plátanos de la Unión Europea (UE), ofrece a sus entidades y agricultores asociados una amplia gama de servicios, tanto en el nivel de producción en Canarias como en la comercialización, a través de la empresa Eurobanan, de la que forma parte.

Entre las más recientes novedades que ha incorporado la entidad está la inspección de los equipos de aplicación de tratamientos. Responde a una obligación marcada por la legislación europea y nacional ante la que el Consejo Rector de Coplaca ha considerado adecuado facilitar este cumplimiento a sus asociados mediante la creación de una estructura para realizar estas inspecciones.

Héctor Perestelo, director de la Iteaf de Coplaca, ha puesto en marcha la labor de asistencia técnica, que está a disposición de cuantos agricultores solicitan sus servicios.

### **-¿En qué consiste la inspección de los equipos de aplicación de fitosanitarios?**

“Pues se trata sucintamente de una revisión de los puntos principales de los equipos y sistemas de aplicación de fitosanitarios que hay en las fincas. Con esa operación se verifica que los manómetros funcionen correctamente, que no haya pérdidas en la red, que la bomba o motor estén bien protegidos para evitar quemaduras o atrapamientos, que el caudal de las pistolas sea el que debe ser y algunos otros aspectos”.



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 qué responde esta ITV de los equipos de tratamiento fitosanitarios?**

“Parte de un real decreto (RD 1702/2011), que a su vez es consecuencia de una directiva europea. Todo se inscribe en el marco general de uso sostenible de fitosanitarios. Se incluyó en la legislación esta obligación para garantizar que el proceso de aplicación de tratamientos se haga con las mayores garantías de seguridad para el operario y para el medio ambiente. Afecta a todas las fincas y todos los cultivos de la agricultura nacional”.

## **-¿Qué equipos deben pasar la inspección?**

“Afecta a todas aquellas instalaciones fijas o semimóviles cuyo depósito de tratamiento sea superior a 100 litros de capacidad. Esto incluye la mayoría de las fincas de platanera, que suelen tener un depósito de mampostería o de plástico, una bomba de impulsión y una red de tratamientos fija o con mangueras. Quedan fuera, por ejemplo, las mochilas”.

## **-¿Con qué periodicidad se tienen que hacer la inspecciones?**

“La normativa establecía como fecha límite el día 26 de noviembre de 2016, para que los equipos hubieran sido revisados. Todo el proceso se vio afectado por los retrasos debido a diversas razones, y a día de hoy faltan muchos por ser inspeccionados. La periodicidad es de cinco años (salvo equipos nuevos, que quedan exentos durante los cinco primeros años, pero será de tres para todas las instalaciones a partir de 2020). Es el equivalente a las ITV de los coches, y serán los resultados lo que indiquen si la inspección ha sido favorable (sin defectos) o ha sido desfavorable, lo que representaría la no utilización de los equipos hasta la reparación de los mismos, y por ello se requiere una segunda inspección en un plazo inferior a 30 días a partir de la primera”.

## **-¿Qué pasos hay que dar para realizar la inspección?**

“El paso previo es inscribir el equipo de tratamiento en el registro oficial, bien en las agencias de extensión agraria o, si no, directamente en la Consejería de Agricultura. Para los equipos fijos, (bomba, depósito y conducción) se llama Reganip (Registro de Aeronaves e Instalaciones Permanentes), y para todos los equipos que van conectados a un tractor o elemento móvil, que no son habituales en nuestras condiciones, se llama ROMA (Registro Oficial 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

Maquinaria Agraria). Una vez registrado el equipo hay que solicitar la inspección con alguna de las empresas autorizadas por el Gobierno de Canarias, entre ellas, Coplaca”.

### **-¿Cómo puede un productor solicitar la inspección?**

“En el caso de productores de alguna de las entidades asociadas en Coplaca, se debe dirigir a los técnicos de su almacén, para coordinar con nosotros. Aquellos agricultores que no pertenezcan al ámbito de Coplaca OPP, pueden contactar con nosotros en el número de teléfono. 659 594 251, o bien a través del correo electrónico [perestelo@coplaca.org](mailto:perestelo@coplaca.org)”.

### **-¿Qué puede ocurrir si no se pasa la inspección?**

“Si los equipos no están inscritos o si no han pasado la inspección, pueden tener problemas, ya que cualquier inspección de la Administración (Seprona, condicionalidad, comprobación de subvenciones, etc.) les va a requerir el cumplimiento de la normativa vigente, y eso incluye haber pasado la revisión de los equipos. Las consecuencias pueden ser de sanción directa, por incumplir un punto obligatorio por legislación, o, en algunos casos, consecuencias indirectas, como es una minoración en las ayudas percibidas. De todas formas, debemos insistir en que un equipo que funciona correctamente supone un ahorro para el agricultor, pues le permite hacer más eficaz la aplicación del tratamiento, y con las mayores garantías de seguridad para él mismo y para su entorno”.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

### **'GOFIO GOMERO', CON MEZCLA DE TRIGO Y MILLO, EL MEJOR EN AGROCANARIAS 2017**

En total fueron 83 los productos presentados a este certamen

'Gofio Gomero', con mezcla de trigo y millo, el mejor en Agrocanarias 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

El *Gofio Gomero* elaborado con mezcla de trigo y millo por Rayco Herrera Chávez ha sido designado como el mejor de Canarias por los catadores que han participado en el concurso oficial Agrocanarias 2017, cuya fase final se celebró ayer en el municipio palmero de Garafía. En total fueron 83 los productos presentados a este certamen que está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El concurso, que ha contado con la participación de expertos catadores procedentes de todo el Archipiélago, ha otorgado diferentes premios en función de las cuatro categorías previstas: millo, trigo, mezcla de ambos y otras mezclas.

El anuncio ha sido realizado en el Palacio Salazar (Santa Cruz de La Palma) por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, quien ha destacado que el objetivo de este certamen es "poner en valor este producto ancestral en el Archipiélago y promover su consumo, porque es local y porque está demostrado que puede acompañar a cualquier dieta saludable". Morales ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz Flores; el consejero insular de Agricultura, José Basilio Pérez; y el alcalde de Garafía, Martín Elías Taño García, municipio que acogió el jueves la cata final.

Fueron 37 los productos que pasaron a la final celebrada el jueves, de los 83 que se presentaron al certamen. Por categorías, los ganadores han sido Comeztier (gofio elaborado a base de trigo), Gofio Gomero Grano Local y Molino de Gofio Imendi (millo), Molino de Gofio Imendi (mezcla de trigo y millo) y Gofio Gomero de trigo, millo, cebada y garbanzo (otras mezclas).

## **Mejor Imagen**

El jurado, además, ha reconocido a Molino de Gofio Imendi, siete gofios y leguminosas como el de Mejor Imagen y Presentación de 2017; a Gofio Gomero de Millo, como Mejor de Grano Local 2017; y a Gofio La Piña, elaborado a base de espelta, como Mejor Gofio Ecológico 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

Por islas, los productores de La Gomera han acaparado trece de los 19 premios de este concurso oficial. A Tenerife han ido otros cuatro premios y uno para el Hierro y Gran Canaria. Se da la circunstancia de que los trece premios que han ido a parar a La Gomera han quedado repartidos entre dos productores: Rayco Herrera Chávez, de Gofio Gomero (ocho) y Cristina María Mendoza Herrera, de Molino de Gofio Imendi (cinco).

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que lo protege y le da un valor añadido.

## **Medallas de plata**

Con medalla de plata en gofio de trigo, de millo quedó Molino de gofio El Sauzal; en mezcla de trigo y millo la plata fue para Molino de gofio Granadilla. También obtuvo medalla de plata en la modalidad de gofio a base de otros cereales y /o leguminosas o sus mezclas la marca Abuelo Pancho, gofio de trigo, millo y cebada.

## **LOS AGRICULTORES DEL ENTORNO DE LAS LLANADAS CONTARÁN CON RED DE REGADÍO**

Agricultores del entorno de Las Llanadas, en Los Realejos, contarán con la ansiada red de riego. Los concejales de Desarrollo Rural y de zona de Palo Blanco-Las Llanadas-La Ferruja, Alexis Hernández y Domingo García, respectivamente, aseguran que "al fin los agricultores realejeros de este entorno, especialmente de Las Llanadas, Tres Pinos y Las Rosas, podrán



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

contar con la ansiada red de riego a tenor del anuncio del Cabildo de Tenerife en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) sobre la licitación del proyecto para la ampliación de esta línea de apoyo al riego en las medianías del Valle de La Orotava entre los núcleos de Las Llanadas y Benijos".

En este sentido, Alexis Hernández detalló que "es un primer paso y queda más por avanzar en otra serie de mejoras, pero ya es una buena noticia la publicación del proyecto anunciado, que asciende a 224.555 euros y será sufragado en dos anualidades de 150.000 euros en el presente 2017 y el resto del montante en el ejercicio 2018".

La convocatoria de este concurso de adjudicación y la contratación corresponden a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de Tenerife.

Los agricultores llevan más de una década con esta demanda.

## EL CALOR ACELERA LA OFERTA DE MANGAS, MANGOS Y CIRUELAS

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza justo a 1,00 €/kg, tres céntimos menos que la anterior.

El calor acelera la oferta de mangas, mangos y ciruelas

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza justo a 1,00 €/kg, tres céntimos menos que la anterior.





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 Aguacates Hass, a pesar de no estar en época, se pueden observar de varios precios y calibres, notándose un ligero descenso en el precio de los de primera para incentivar su venta. Llama la atención el descenso en el valor de las batatas debido a la entrada en estas semanas de variedades de Lanzarote a un precio muy competitivo. La oferta de cebolla y lechuga es buena y con varios operadores comercializándola, de ahí que su precio haya alcanzado los 0,50 y los 0,80 €/kg, (Batavia), respectivamente. Ciruela amarilla y morada, (también la no local), ha aumentado su volumen y aunque el calibre es en su mayoría pequeño, su precio ha descendido notablemente. De igual forma observamos una gran entrada de mangas y mangos y, en consecuencia, éstos se venden a 2,70 y 1,60 €/kg respectivamente.

También la buena oferta de pimientos y su no tan buena demanda provocan una baja en su cotización. Calabacines y habichuelas entran en menor cantidad que en semanas anteriores y por ello incrementan su precio. En papas hay una gran oferta de papas de color con lo que se han llegado a vender la Negra a 2,00 €/kg, y con el comienzo de la papa de media estación se oferta papa nueva a un precio adecuado para la época, (0,60 €/kg la Cara).

En resumen los descensos de precios son más numerosos que las alzas, y la oferta de hortalizas y fruta de temporada continúa siendo muy buena, siendo pocos los productos realmente perjudicados por el calor.

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

	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO
Fecha:				
30/06/2017	Medio	+ frecuente	+ frecuente	Variación + frecuente



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

	Habitual de	SEMANA	SEMANA	semanal	ÚLTIMO
		ANTERIOR	ACTUAL	Porcentual	DÍA
semana 26					
AGUACATE HASS	2,78 €	3,50 €	3,60 €	3%	3,50 €
FRESONES	3,50 €	3,50 €	3,50 €	0%	3,50 €
HIGO NEGRO	3,02 €	2,20 €	2,40 €	9%	2,40 €
LIMON COMÚN	1,00 €	1,10 €	1,00 €	-9%	1,00 €
MELONES GALIA	1,08 €	0,80 €	0,70 €	-13%	0,70 €
PIÑA TROPICAL	2,70 €	3,30 €	3,00 €	-9%	3,00 €
PLATANOS PRIMERA	0,76 €	0,75 €	0,75 €	0%	0,75 €
SANDIA	0,73 €	0,70 €	0,60 €	-14%	0,60 €
PAPAYA CUBANA	0,72 €	0,90 €	0,90 €	0%	0,90 €
MANGOS	2,67 €	2,50 €	2,00 €	-20%	1,60 €
MANGAS	4,33 €	5,00 €	3,00 €	-40%	2,70 €
ACELGAS	0,20 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
BERENJENAS MORADAS	0,64 €	0,55 €	0,60 €	9%	0,40 €
BUBANGOS	0,78 €	1,00 €	1,00 €	0%	1,00 €
CALABACINES	0,40 €	0,60 €	0,90 €	50%	0,90 €
CALABAZAS	0,75 €	0,70 €	0,60 €	-14%	0,55 €





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

	0,61 €	0,60 €	0,60 0%	0,50 €
CEBOLLA BLANCA				
COLES REPOLLO	0,31 €	0,50 €	0,60 20%	0,60 €
COLIFLOR	0,96 €	1,00 €	0,90 -10%	0,80 €
ESPINACAS	1,46 €	2,00 €	2,00 0%	2,00 €
HABICHUELAS REDONDAS	1,36 €	1,50 €	2,00 33%	2,50 €
LECHUGAS BATAVIA	0,96 €	0,80 €	0,90 13%	0,80 €
PEPINOS	0,36 €	0,65 €	0,65 0%	0,65 €
PIMIENTO VERDE	0,94 €	1,10 €	1,00 -9%	0,90 €
PIMIENTO ROJO	1,19 €	1,40 €	1,20 -14%	1,20 €
PUERROS	0,88 €	1,20 €	0,90 -25%	0,80 €
TOMATES DE SALSA	0,40 €	0,40 €	0,40 0%	0,40 €
TOMATES DE ENSALADA	0,78 €	0,70 €	0,70 0%	0,80 €
ZANAHORIA (PRIMERA)	1,05 €	1,10 €	1,10 0%	1,10 €
BATATAS BLANCAS	1,52 €	2,10 €	1,50 -29%	1,30 €
PIÑAS MILLO	1,05 €	1,95 €	1,80 -8%	1,80 €
PAPA CARA	0,60 €	0,65 €	0,60 -8%	0,60 €
PAPA NEGRA	2,73 €	3,00 €	3,00 0%	2,00 €



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

## PRODUCTOS

HIGOS DE LECHE, MELONES, SANDIAS, MANGAS, BERENJENAS, CALABAZAS, CEBOLLAS, COLIFLORES, LECHUGAS, PIMIENTOS, PUERROS, TOMATES, PAPAS?

## RECOMENDADOS

### CANARIAS 24 HORAS:

### PRESENTAN UNA EDICIÓN LIMITADA DE QUESOS DE EL HIERRO "ESPECIAL BAJADA"



El Hierro/ La Cooperativa de Ganaderos de El Hierro ha presentado hoy jueves, 29 de junio, una producción especial "Bajada", tipo gourmet, limitada a 3.000 piezas, de una nueva variedad de queso semicurado ahumado que estará a la venta estos días en los supermercados locales con un empaquetado especial con motivo de la celebración de una nueva edición de la tradición cuatrienal herreña.

Esta nueva variedad fue presentada por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, la presidenta del Cabildo de El Hierro, Belén Allende, el consejero insular de Medio Rural, Juan Pedro Sánchez, y el presidente de la Cooperativa, Javier Padrón, en el salón de Plenos del Cabildo herreño. La ocasión permitió, a su vez, dar a conocer una nueva campaña promocional



**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 los quesos de EL Hierro en las grandes superficies y cadenas de supermercados (19 en total) de Tenerife y Gran Canaria durante este mes de julio, divulgando la amplia variedad de quesos herreños y ofreciendo a los consumidores la posibilidad de degustar el queso tierno ahumado, con gran aceptación en el mercado. Belén Allende puso de relieve la alta calidad de los quesos herreños cuya producción se ha incrementado en este 2017 un 40%, afianzando este sector dentro de la economía insular con importante proyección. "Un queso que se une a los excelentes productos de El Hierro, reflejo de nuestra cultura, nuestra tradición, de los olores y sabores de esta isla singular que queremos compartir con todos", afirmó la presidenta. "Que mejor que una Bajada de la Virgen de Los Reyes para sacar al mercado una edición especial de un producto simbólico, histórico, de tradición herreña, como son los quesos de la Cooperativa de Ganaderos de El Hierro, como es este queso semicurado ahumado selecto que va a estar a disposición de todos los herreños y los miles de visitantes que recibe la isla estos días, aparte de la promoción que se llevará a cabo fuera de la isla de los quesos de El Hierro", manifestó el consejero, Narvay Quintero. La Cooperativa de ganaderos de El Hierro, presidida por el joven Javier Padrón, cuenta en la actualidad con 725 socios, de los que 45 de ellos son productores de leche. "Tenemos un producto de gran calidad, que pone de relieve nuestro paisaje, nuestros pastos, los aromas de nuestros campos y queremos compartirlo con todos durante esta Bajada, un producto que unimos a todas las variedades que ya tenemos con mezcla de vaca, cabra y oveja y que tan buena acogida tiene entre los consumidores", declaró el presidente de la Cooperativa. Los quesos de la Cooperativa destacan por su excelente aroma y calidad producto de la mezcla de leche de vaca, oveja y cabra. A sus variedades de tiernos blancos y ahumados, se unen las gamas de semicurados y curados naturales, de pimentón, parafina y gofio.



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

## CANARIAS AHORA:

### EL GOFIO GOMERO, CONSIDERADO EL MEJOR DE CANARIAS

Elaborado con mezcla de trigo y millo por Rayco Herrera Chávez, ha sido designado como el mejor de Canarias por los catadores que han participado en el concurso oficial Agrocanarias 2017.



Gofio.

El Gofio Gomero elaborado con mezcla de trigo y millo por Rayco Herrera Chávez ha sido designado como el mejor de Canarias por los catadores que han participado en el concurso oficial Agrocanarias 2017.

Una nota del Gobierno informa de que en total fueron 83 los productos presentados a este certamen que está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

El concurso, que ha contado con la participación de expertos catadores procedentes de todo el Archipiélago, ha otorgado diferentes premios en función de las cuatro categorías previstas de millo, trigo, mezcla de ambos y otras mezclas.



**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 anuncio ha sido realizado en el Palacio Salazar (Santa Cruz de La Palma) por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, quien ha destacado que el objetivo de este certamen es "poner en valor este producto ancestral en el Archipiélago y promover su consumo, porque es local y porque está demostrado que puede acompañar a cualquier dieta saludable".

Morales ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz Flores; el consejero insular de Agricultura, José Basilio Pérez; y el alcalde de Garafía, Martín Elías Taño García, municipio que acogió el jueves la cata final.

Fueron 37 los productos que pasaron a la final de los 83 que se presentaron al certamen.

Por categorías, los ganadores han sido Comeztier (gofio elaborado a base de trigo), Gofio Gomero Grano Local y Molino de Gofio Imendi (millo), Molino de Gofio Imendi (mezcla de trigo y millo) y Gofio Gomero de trigo, millo, cebada y garbanzo (otras mezclas).

El jurado, además, ha reconocido a Molino de Gofio Imendi, 7 gofios y leguminosas como el de Mejor Imagen y Presentación 2017; a Gofio Gomero de Millo, como Mejor de Grano Local 2017; y a Gofio La Piña, de espelta, como Mejor Gofio Ecológico 2017.

Por islas, los productores de La Gomera han acaparado 13 de los 19 premios de este concurso oficial mientras que a Tenerife han ido otros cuatro premios y uno para el Hierro y Gran Canaria.

Los 13 premios que han ido a parar a La Gomera han quedado repartidos entre los productores Rayco Herrera Chávez, de Gofio Gomero (8) y Cristina María Mendoza Herrera, de Molino de Gofio Imendi (5).

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que lo protege y le da un valor añadido.



**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

## SIGUIENDO LAS HUELLAS DEL CAMBIO

En mayo tuvo lugar la Feria de Ecología y Sostenibilidad, en junio se ha dado cita la Semana Europea de la Energía Sostenible y en octubre se celebra el Verode, I Foro de Turismo Sostenible en Canarias

En Gran Canaria poco a poco se van creando eventos que ayudan a generar conciencia, formar e informar a la ciudadanía, según el presidente del Cabildo insular Antonio Morales

Eva González - Las Palmas de Gran Canaria



Plantación de uvas. DP.

Son muchas las áreas en las que se tambalean las bases que nos han traído hasta aquí. La lectura puede ser optimista, para quien lo lee como parte necesaria de la evolución, o derrotista para los que se agarran a presupuestos que, y a la vista está para quien quiera mirar, quedan obsoletos. Los cambios no son fáciles ni todos estamos preparados para avanzar al mismo ritmo, pero la buena noticia es que cada vez son más quienes se suman al carro. Y, con emoción, al menos por mi parte, la imagen de cabezas cortadas y gritos al vacío va siendo relegada por las iniciativas a las que cada vez se suman más personas y empresas. No hablamos de un simple cambio de camisa, hablamos de cambios de paradigma que se están dando en nuestros días, como por ejemplo en el mundo de la psiquiatría, de la enseñanza, y en el que nos ocupa hoy en concreto en este reportaje, el de la ecología o medio ambiente. Todos ellos tienen en común la evidencia empírica de que hay bastante que modificar y actualizar, es un cambio



**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

bárbaro el que hace falta, pero como podemos ver, ya hemos echado a andar.

En las tres áreas señaladas son graves las consecuencias que estamos pagando, pacientes diagnosticados con patologías y medicados, hasta el punto de llegar a ser enfermos crónicos, cuando muchas veces son estados naturales y humanos, cierto que complejos, de los que se están beneficiando sólo las farmacéuticas, puesto que ya se sabe que podrían tratarse desde otra perspectiva. Más y más alumnos que amplían los índices de fracaso escolar por no entrar en los estrechos márgenes que impone el sistema o la irresponsabilidad social que supone, tanto a nivel particular como corporativo, las conductas comerciales y empresariales a las que nos hemos acostumbrado, dañinas y agresivas, tanto para el medio ambiente como para nosotros.



Jabones artesanos expuestos en la feria. EVA GONZÁLEZ.

A este panorama, no demasiado alentador, llegan como agua fresca noticias como las que hemos registrado en este mes y otras que están por llegar. En mayo se celebraba la Feria de Ecología y Sostenibilidad en el espacio del Cabildo La Granja, en el municipio de Arucas. Por allí pasaron miles de personas que conocieron, participaron, compraron o al menos vieron y disfrutaron los más de noventa puestos destinados a promocionar sus productos. La variedad de manufacturas naturales, biológicas o ecológicas allí presentes abarcó desde la alimentación, el vestido, los cosméticos, las terapias alternativas e incluso se expusieron coches eléctricos y distintos proyectos que no asumen el fomento de la economía separado 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

responsabilidad social y el bienestar de las personas. Todos ellos con un fin común, contribuir a una mejor calidad de vida y proporcionar bien estar. Tratan de abrirse paso en el mercado y compiten con productos a los que ya estamos acostumbrados pero que, más veces de las que nos gustaría, esconden una parte que muchos de nosotros preferiríamos casi ni saber.

### Buscando la manera de sumar

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, visitó la feria y declaró que cada vez hay más personas, cooperativas, grupos de consumo y vías de comercialización. Llamaron la atención los talleres de terapias alternativas y, además de los stands, las personas que asistieron buscando contactos y colaboración o información. Macu Aguilera gestiona la marca de productos ecológicos Poppy Olé, centrada hasta el momento en la producción de moringa, una planta poco conocida y tan útil en alimentación, agricultura y medicina que la han denominado como *la planta de la vida*. “Este año no me dio tiempo a preparar el stand y apuntarme, pero el año que viene aquí estaremos”.

Paula Díaz es una de las responsables de la empresa Eco Touristing, organizadores de Verode (Ver- Oir-Debatir), nombre del I Foro de Turismo Sostenible de Canarias. Un evento que tendrá lugar durante los días diez y once de octubre en el municipio de Agüimes. “Pretende ser un espacio de debate y reflexión sobre el modelo turístico de Canarias, ofrecer visibilidad a casos de éxito en las islas y fomentar la transferencia de buenas prácticas en el sector. Todo desde una perspectiva integral de la sostenibilidad, atendiendo a criterios medioambientales, socioculturales y económicos.” Así nos lo presenta Paula que, como Macu, también asiste a la feria con la intención de generar vínculos.



Alicia Mir, junto al cartel de su proyecto. EVA GONZÁLEZ.





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

Hablamos con Alicia Mir, responsable del Trade Project en cuyo stand nos explica cómo surgió y en qué consiste su empresa. “Yo me dedico al marketing y lo que hice fue pensar en cómo, desde mi lado creativo, podía ayudar a los sectores más vulnerables. Decidí crear un proyecto de responsabilidad social empresarial y organizo actividades de voluntariados con las multinacionales. Un día al mes, llevamos a un grupo de trabajadores de estas grandes empresas a trabajar en huertos sociales y ecológicos, parcelas que dan los ayuntamientos a organizaciones o grupos en riesgo de exclusión social, además las empresas donan material necesario. Es evidente que hay personas que quieren ayudar y no saben cómo, entonces yo les pongo en contacto, les invito a que lo hagan. No sólo están ayudando a personas sino que están cuidando el medio ambiente”. Alicia lleva dos años de andadura con este proyecto y está encantada, pero reconoce que aún no se explica cómo, pese a que hay financiación, manos para ayudar por un lado y gente que necesita ayuda por otro, por temas administrativos y burocráticos muchas veces no se puede dar ese intercambio.

Entre los productos de la feria todos de comercio justo o ecológicos, también presenciamos productos de importación, sobre lo que nos explica Alicia: “Ahora mismo no hay un nivel de negocio que permita generar empresas que se dediquen a la fabricación y distribución de productos 100% ecológicos, salvando el sector agrario que ya está en marcha, por eso seguimos encontrando productos importados y seguimos en la evolución de lograr acercarnos cada vez más al concepto *kilómetro 0* en el resto de productos. Pero si es cierto que nos permite ampliar la variedad y concienciar y educar para que haya más interés en general”.

Alicia se alegra de que empiecen a generarse este tipo de actividades y espera que el pulmón que están significando en la sociedad nos llene de aires nuevos y vitalice la circulación de este tipo de comercio más consciente y saludable. “El público canario está cada vez más abierto a lo ecológico y lo natural, en Barcelona, Madrid, Valencia y Sevilla se hacen ferias como esta y los que estamos interesados en cambiar hábitos de vida y hemos asistido, estamos muy contentos de que por fin se hagan aquí”.

Entre los asistentes se comenta que los precios de los productos que se ofertan no son precisamente baratos. Alicia explica que, al ser aún minoría 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

el trato diferente que requieren este tipo de productos comparados con los de gran producción hace difícil bajar los precios, pero asegura que ahorramos en enfermedades, gastos derivados y preocupaciones.



Stand de productos ecológicos. EVA GONZÁLEZ.

La psicóloga Inmaculada Jáuregui, que asistió a la Feria, nos ofrece un breve análisis. “A pesar de haber miles de personas, encuentro que en una ciudad como la de Las Palmas, a estas alturas podrían ser muchos más los interesados. Falta difusión mediática. Variedad si hay, aunque no son todos los que están, ni están todos los que son, considero que es positivo mostrar el auge de este tipo de productos pertenecientes a un mercado que pretende crear conciencia. Los talleres, las conferencias pretenden hacer ver al ciudadano la importancia de lo ecológico y de mirar el panorama de forma cíclica, de ahí la presencia de los productos de temporada. También hemos visto en los stands, que sí hay productos que cumplen con la teoría y otros que son importados, por lo que tienen que seguir vías de comercialización no alternativas. Esto ocurre también con productos que son manufacturados aquí pero los elementos con los que se hacen vienen de fuera. Hemos visto desde placas solares a ropa reciclada o hecha con textiles naturales, en general una comercialización de productos orientada a la salud, al autocuidado. Los talleres de bioenergética y los masajes estaban a tope, paradójicamente ha faltado *quorum* en las conferencias. Es un muestrario de un tipo de vida que se querría, orientado a lo lento, a la tranquilidad que ha surgido en respuesta al sistema fagotizador y destructivo que conocemos. La edad de los que estamos aquí es entre los cuarenta y sesenta años más o menos, y algunos pequeños que van con sus padres. El factor generacional está claro”.



**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

Ahora falta saber si las administraciones están por la labor de apoyar estas iniciativas y facilitar, visibilizar y apoyar un sector en auge, que, por lo menos apunta a fomentar otro tipo de valores. Como decíamos antes, iniciativas no faltan, como la Semana Internacional de la Energía, cuya cita en Las Palmas de Gran Canaria también ha sido este mes de junio. Organizado por el periódico digital energyHub.es y la asociación Fodes por la Semana han pasado más de cien ponentes abordando temas energéticos, posibilidades de autoconsumo, la energía fotovoltaica, maremotriz y demás aplicables en Canarias, la aplicación de energía sostenible en proyectos arquitectónicos, etc. Por primera vez, estas jornadas se han celebrado en cinco escenarios diferentes con conferencias y encuentros entorno a la energía sostenible. Además de en las dos islas capitalinas, Gran Canaria y Tenerife, también en La Palma, Fuerteventura y Lanzarote. Y ya en el mes de octubre, como citaba antes, el I Foro de Turismo Sostenible Verode en el auditorio de Agüimes. Por allí nos vemos, si comparten la idea de desarrollo sostenible; aquél que se logra sin perjudicar al medio ambiente y sin poner en riesgo las posibilidades de desarrollo de las generaciones futuras.

**“LA DESTRUCCIÓN DEL SUELO PRODUCTIVO DEL PLANETA ES UN PROBLEMA TAN IMPORTANTE COMO EL CAMBIO CLIMÁTICO”**



Sofía Menéndez



**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

Ildefonso Plá Sentís es presidente de la Organización Internacional de la Conservación del Suelo (ISCO) y vicepresidente de la Asociación Mundial de Conservación de Suelos y Agua (WASWAC). Hace dos años este ingeniero agrónomo, considerado una eminencia internacional, visitó Fuerteventura y Lanzarote y fue el broche final de los Cafés Científicos de Canarias en las semanas de la ciencia que organiza la Agencia Canaria de Investigación (ACIISI).

Este mes de junio regresó a las dos islas con los mayores expertos en la materia de China y Estados Unidos, entre otros países, dentro de la I Conferencia Mundial sobre la Conservación del Suelo y el Agua bajo el Cambio Global, que se celebró en Lleida del 12 al 16 de junio, y continuó con un viaje de campo, a Lanzarote y Fuerteventura, para enseñar los sistemas agrarios de la dos islas; esto es, las Gavias de Fuerteventura y los arenados de La Geria en Lanzarote.

Plá, profesor emérito de Gestión de Suelos y Agua de la Universidad de Lleida, es el coordinador de este evento internacional y considera que “en Canarias durante siglos se ha sabido gestionar el agua y el suelo de forma eficiente, por ser un recurso muy escaso”. Así que cuando se regaban grandes extensiones en Venezuela por ejemplo, siempre se contrataba a un canario para que estuviera a cargo de los cultivos, por su experiencia en gestionar los recursos hídricos de forma inteligente. “Estos conocimientos tradicionales de los antepasados isleños deben ser la base para que hoy los científicos perfeccionemos la producción de alimentos sin dañar los recursos base: suelo y agua”, señala.

Plá Sentís, hijo de republicanos que después de la guerra civil tuvieron que emigrar a Venezuela, donde llegó con 14 años, fue uno de los catedráticos más jóvenes de la Universidad Central de Venezuela en Caracas. Después de estudiar e investigar sobre drenaje de tierras agrícolas en la Universidad de Wageningen, en Holanda pasó a investigar y obtener un Doctorado en Ciencias del Suelo, en la Universidad de California-Riverside en Estados



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

Unidos. Después ocupó el cargo de codirector de la Escuela de Física de Suelos (Centro Internacional de Física Teórica) en Trieste, y fue fundador y director de la Escuela Latinoamericana de Física de Suelos (ELAFIS), entre los años 1986-2013.

## **Pérdida de zonas fértiles**

Además, Plá ha sido asesor durante más de 20 años de la FAO, y por 8 años miembro del Consejo Directivo del IBSRAM (Instituto Internacional para promover la Investigación en Manejo de Suelos) con sede en Tailandia, desde donde ha llevado a cabo proyectos en casi todos los continentes. Nadie mejor que él para señalar la necesidad de solucionar los problemas de la humanidad como es el de la pérdida de zonas fértiles.

Por ejemplo, en la actualidad en Argentina corren peligro de degradarse más de 30 millones de hectáreas de tierras consideradas la reserva alimenticia de la humanidad por cultivar de forma irracional soja transgénica, utilizada en la actualidad como principal fuente de proteínas en el mundo.

Algo parecido ocurre en Brasil, con casi 45 millones de hectáreas con soja, provocando indirectamente la deforestación en la zona amazónica. La destrucción de selvas para cultivar aceite de palma y elaborar biodiesel, y otros fines, están cambiando la faz del planeta y provocando el incremento de gases de efecto invernadero, en vez de solucionar los problemas del cambio climático.

En los últimos 50 años se han deteriorado más de un 30 por 100 de los recursos de tierras cultivables; debido a esto, y adicionalmente al incremento de la población, las tierras disponibles para producción de alimentos de origen agrícola se han reducido a menos de 0,2 hectáreas por habitante. Eso exige mejorar los sistemas de uso y gestión del suelo y el agua para acabar con el 15 por ciento de población mundial que aún pasa hambre, - señala Plá.



**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 recurso suelo juega un papel fundamental y crítico en el mantenimiento de la vida sobre la tierra –añade el profesor-. Los principales problemas ambientales actuales en el mundo, como la calidad del aire y del agua, así como los cambios climáticos globales, la disposición y manejo de residuos, la pérdida de biodiversidad, junto con otros aspectos fundamentales, como suministro de alimentos, agua y energía, están fuertemente ligados al buen manejo y conservación de los suelos”. Los principales logros de este profesor son el desarrollo y aplicación (en climas tropicales y mediterráneos) de los modelos “Somore” y “Salsodimar”.

Estos modelos sirven para evaluar y predecir los efectos del uso y gestión de las tierras, y de los cambios climáticos, sobre el balance y régimen hídrico de los suelos, y a partir de ellos deducir los efectos de erosión superficial, deslizamientos de tierras, inundaciones, sequías y salinización de suelos bajo riego. Esta es la base indispensable para desarrollar y seleccionar sistemas de gestión de suelos y agua para una producción más eficiente y sostenible de alimentos, sin dañar el medio ambiente, y para prevenir grandes desastres, apunta Plá Sentís.

### **Un kilo de cabra supone 4.000 litros de agua**

El suelo es clave para el medio ambiente. Entre otras cosas, Ildfonso Plá considera que todo está interrelacionado y la escasez de agua, motivada por la falta de gestión racional de los recursos, y el cambio climático, va a suponer un auténtico desastre para el futuro. La actividad agrícola consume el 70 por 100 del agua dulce disponible en el planeta.

Para producir un kilo de chocolate se consumen 24.000 litros de agua, para un kilo de carne de vaca 15.500 litros, de oveja 6.100, un kilo de queso 5.000 litros, un kilo de carne de cerdo supone 4.800 litros y de carne de cabra 4.000 litros. Un vaso de vino son 120 litros y 75 una caña de cerveza. Una manzana 70 litros, 50 una naranja, una rebanada de pan de trigo 40



**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

litros y una hoja de papel hasta 10 litros. Unos datos que no deben ser ajenos para el consumidor.

## **ELIGEN EN GARAFÍA AL 'GOFIO GOMERO' ELABORADO CON TRIGO Y MILLO COMO EL MEJOR DE CANARIAS**

Ha sido elegido el mejor entre los 83 que se presentaron al concurso oficial Agrocanarias 2017.



El anuncio del mejor gofio de Canarias, elegido en el concurso oficial Agrocanarias 2017, ha sido realizado en el Palacio Salazar (Santa Cruz de La Palma) por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales,

El *Gofio Gomero* elaborado con mezcla de trigo y millo por Rayco Herrera Chávez ha sido designado como el mejor de Canarias por los catadores que han participado en el concurso oficial Agrocanarias 2017, cuya fase final se celebró este jueves en el municipio de Garafía, informa la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno regional.

En total fueron 83 los productos presentados a este certamen que está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El concurso, que ha contado con la participación de expertos catadores procedentes de todo el Archipiélago, ha otorgado



**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

diferentes premios en función de las cuatro categorías previstas: millo, trigo, mezcla de ambos y otras mezclas.

El anuncio ha sido realizado en el Palacio Salazar (Santa Cruz de La Palma) por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, quien ha destacado que el objetivo de este certamen es “poner en valor este producto ancestral en el Archipiélago y promover su consumo, porque es local y porque está demostrado que puede acompañar a cualquier dieta saludable”. Morales ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz Flores; el consejero insular de Agricultura, José Basilio Pérez; y el alcalde de Garafía, Martín Elías Taño García, municipio que acogió el jueves la cata final.

Fueron 37 los productos que pasaron a la final celebrada este jueves, de los 83 que se presentaron al certamen. Por categorías, los ganadores han sido Comeztier (gofio elaborado a base de trigo), Gofio Gomero Grano Local y Molino de Gofio Imendi (millo), Molino de Gofio Imendi (mezcla de trigo y millo) y Gofio Gomero de trigo, millo, cebada y garbanzo (otras mezclas).

El jurado, además, ha reconocido a Molino de Gofio Imendi, 7 gofios y leguminosas como el de Mejor Imagen y Presentación 2017; a Gofio Gomero de Millo, como Mejor de Grano Local 2017; y a Gofio La Piña, de espelta, como Mejor Gofio Ecológico 2017.

Por islas, los productores de La Gomera han acaparado 13 de los 19 premios de este concurso oficial. A Tenerife han ido otros cuatro premios y uno para el Hierro y Gran Canaria. Se da la circunstancia de que los 13 premios que han ido a parar a La Gomera han quedado repartidos entre dos productores: Rayco Herrera Chávez, de Gofio Gomero (8) y Cristina María Mendoza Herrera, de Molino de Gofio Imendi (5), se indica en la nota.

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que lo protege y le da un valor añadido.





**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 APURÓN:

### 'GOFIO GOMERO', ELABORADO CON MEZCLA DE TRIGO Y MILLO, EL MEJOR DE CANARIAS

Ha sido elegido el mejor entre los 83 que se presentaron al concurso. De los 19 premios, trece han ido a parar a productores de la Isla Colombina.



'Gofio Gomero', el mejor de Canarias.

El 'Gofio Gomero', elaborado con mezcla de trigo y millo por Rayco Herrera Chávez, ha sido designado como el mejor de Canarias por los catadores que han participado en el concurso oficial Agrocanarias 2017, cuya fase final se celebró ayer en el municipio de Garafía. En total fueron 83 los productos presentados a este certamen que está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El concurso, que ha contado con la participación de expertos catadores procedentes de todo el Archipiélago, ha otorgado diferentes premios en función de las cuatro categorías previstas: millo, trigo, mezcla de ambos y otras mezclas.



**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 anuncio ha sido realizado en el Palacio Salazar por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, quien ha destacado que el objetivo de este certamen es “poner en valor este producto ancestral en el Archipiélago y promover su consumo, porque es local y porque está demostrado que puede acompañar a cualquier dieta saludable”. Morales ha estado acompañado por el director del ICCA, José Díaz Flores; el consejero insular de Agricultura, José Basilio Pérez; y el alcalde de Garafía, Martín Taño, municipio que acogió el jueves la cata final.

Fueron 37 los productos que pasaron a la final celebrada ayer, de los 83 que se presentaron al certamen. Por categorías, los ganadores han sido Comeztier (gofio elaborado a base de trigo), Gofio Gomero Grano Local y Molino de Gofio Imendi (millo), Molino de Gofio Imendi (mezcla de trigo y millo) y Gofio Gomero de trigo, millo, cebada y garbanzo (otras mezclas).

El jurado, además, ha reconocido a Molino de Gofio Imendi, 7 gofios y leguminosas como el de Mejor Imagen y Presentación 2017; a Gofio Gomero de Millo, como Mejor de Grano Local 2017; y a Gofio La Piña, de espelta, como Mejor Gofio Ecológico 2017.

Por islas, los productores de La Gomera han acaparado 13 de los 19 premios de este concurso oficial. A Tenerife han ido otros cuatro premios y uno para el Hierro y Gran Canaria. Se da la circunstancia de que los 13 premios que han ido a parar a La Gomera han quedado repartidos entre dos productores: Rayco Herrera Chávez, de Gofio Gomero (8) y Cristina María Mendoza Herrera, de Molino de Gofio Imendi (5).

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que lo protege y le da un valor añadido.



En la Casa Salazar.



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

## **Acta del Concurso Oficial de Gofio AgroCanarias 2017**

“En Garafía, La Palma, siendo las 17:30 horas del día 29 de junio de 2017 y bajo la presidencia de José Díaz Flores Estévez, se reúne el tribunal formado al efecto y que se relaciona a continuación, para fallar los premios del Concurso Oficial de Gofio “Agrocanarias 2017”.

### **Tribunal:**

Presidente:

Don José Díaz Flores Estévez

Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Director Técnico:

D. José Luis González González

Secretaria:

M<sup>a</sup> Ruth Lozano Rodríguez

Vocales:

Glemis Rodríguez Pérez

José Basilio Pérez Rodríguez

Gladys del Carmen Acosta Darias

Blas Julián Ramos Alvarez

Lorena Reyes Jordán

M<sup>a</sup> Covadonga Menéndez Viejo

### **Acuerdos adoptados:**

De acuerdo con lo establecido en la Resolución de 24 de mayo de 2017, del Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, (B.O.C. nº 103 de 31 de mayo de 2017), por la que convoca el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2017, y a la vista de las puntuaciones otorgadas por los catadores, cuyos nombres figuran como anexo de la presente acta, acuerdan por unanimidad emitir el siguiente fallo:



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 por categorías:**

### **“Gofio elaborado a base de trigo”**

Medalla de Plata

Marca: Molino de Gofio El Sauzal

Procedencia: Tenerife

Elaborado por: Eduardo Afonso González

Medalla de Oro

Marca: Gofio Gomero

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

Medalla de Oro

Marca: Gofio Gomero, Espelta

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

Gran Medalla de Oro

Marca: Comeztier

Procedencia: Tenerife

Elaborado: Cafés Careca S.L.

### **“Gofio elaborado a base de millo”**

Medalla de Plata

Marca: Molino de Gofio El Sauzal

Procedencia: Tenerife

Elaborado por: Eduardo Afonso González

Medalla de Oro

Marca: Molino de Gofio Imendi, Grano Local

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Cristina María Mendoza Herrera



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

Medalla de Oro

Marca: Gofio Gomero

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

Gran Medalla de Oro

Marca: Gofio Gomero, Grano Local

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

Gran Medalla de Oro

Marca: Molino de Gofio Imendi

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Cristina María Mendoza Herrera

### **“Gofio elaborado a base de mezcla de trigo y millo”**

Medalla de Plata

Marca: Molino de Gofio de Granadilla

Procedencia: Tenerife

Elaborado: Semidan Casanova Marrero

Gran Medalla de Oro

Marca: Molino de Gofio Imendi

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Cristina María Mendoza Herrera

### **“Gofio elaborado a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas distintas de los anteriores”**

Medatalla de Plata

Marca: Abuelo Pancho, Gofio de Trigo, Millo y Cebada

Procedencia: El Hierro

Elaborado por: Molino de Gofio Abuelo Pancho



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

Medalla de Oro

Marca: Gofio Moreno, Gofio de Trigo, Millo y Cebada

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayico Herrera Chávez

Medalla de Oro

Marca: Molino de Gofio Imendi, Gofio de Trigo, Millo y Cebada

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Cristina María Mendoza Herrera

Gran Medalla de Oro

Marca: Gofio Gomero, Gofio de Trigo, Millo, Cebada y Garbanzo

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

Distinciones Especiales del Jurado

**“Mejor Imagen y Presentación 2017”**

Marca: Molino de Gofio Imendi, Siete Gofios y Leguminosas

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Cristina María Mendoza Herrera

**“Mejor Gofio de Grano Local 2017”**

Marca: Gofio Gomero, de Millo.

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

“Mejor Gofio Ecológico de Canarias 2017”

Marca: Gofio La Piña, Espelta

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Gofio La Piaña S.L.



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

## “Mejor Gofio de Canarias 2017”

Gran Medalla de Oro

Marca: Gofio Gomero, de Trigo y Millo.

Procedencia: Indicación Geográfica Protegida Gofio Canario, La Gomera

Elaborado: Rayco Herrera Chávez

### COAG:

## COAG ANDALUCÍA MUESTRA SU PREOCUPACIÓN TRAS LA DETECCIÓN DE XYLELLA FASTIDIOSA EN ALICANTE



Esta organización agraria pide a la Consejería de Agricultura la convocatoria urgente de una mesa de trabajo específica para coordinar las informaciones y actuaciones ante el posible avance de esta bacteria.

Sevilla, 30 de junio 2017. COAG Andalucía ha conocido con preocupación la noticia de la localización de la bacteria 'Xylella fastidiosa' en Alicante. La detección ya ha sido comunicada oficialmente al Ministerio de Agricultura. La xylella es una bacteria que puede producir graves daños en cultivos de gran importancia económica para Andalucía como el olivo, los cítricos, la vid y los frutales de hueso, así como en numerosas especies ornamentales o forestales. El proceso de infección se inicia en las hojas y de ahí se va extendiendo lentamente. Su presencia en muchos casos es asintomática, lo que dificulta su detección. A veces, provoca síntomas similares a la falta 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

agua o carencia de nutrientes. Cuando éstos se muestran, la bacteria ya ha infectado completamente el árbol y, como consecuencia, se ha extendido por el entorno. Su erradicación es muy complicada, por lo que la mejor estrategia ante este organismo nocivo es la prevención y evitar la entrada de material infectado.

En el año 2016, el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura realizó en Andalucía un total de 435 actuaciones específicas de vigilancia de este organismo nocivo y se tomaron 1845 muestras de material vegetal sensible, sin encontrar ningún positivo.

Hasta el momento, sólo se había detectado la presencia de Xylella en Baleares, pero ahora se comprueba que ha pasado a la Península, tras confirmarse el caso de Alicante.

Por eso COAG Andalucía, pide a la Consejería de Agricultura que convoque de manera urgente una mesa de trabajo específica para llevar a cabo un exhaustivo seguimiento del caso, y coordinar la información y las posibles actuaciones para evitar la llegada de la bacteria a nuestra comunidad autónoma, que tendría consecuencias nefastas.

### **Más información:**

**Juan Luis Ávila, responsable sector Olivar COAG Andalucía 647 98 48 55**