



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 8 DE JULIO DE 2017

CANARIAS 7:

EL PLAN FORRAJERO APORTA 500.000 EUROS PARA INFRAESTRUCTURAS

Cabras en Uga.

El Plan Forrajero de Canarias destinará a Lanzarote 500.000 euros, a través de un convenio de colaboración entre la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias; el Cabildo y la Sociedad Cooperativa Agropecuaria.

El acuerdo obliga a la institución insular a proporcionar los suelos y las infraestructuras agropecuarias de su propiedad necesarios para la realización de las pruebas piloto y disponer de los medios materiales y personales que requieran. Así, se proporcionarán los medios materiales y personales que se requieran, tales como facilitar las fincas necesarias y colaborar con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias para el seguimiento científico.

El plazo de vigencia es desde la firma hasta el 31 de diciembre de 2018, aunque se podrá acordar prórrogas entre las partes.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LAS PRODUCCIONES SE REAJUSTAN DESPUÉS DEL CALOR

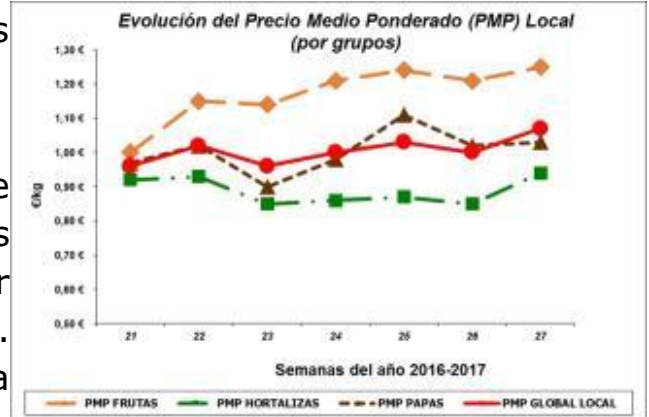
Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,07 €/kg, siete céntimos por encima de la anterior.



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

Las producciones se reajustan después del calor

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,07 €/kg, siete céntimos por encima de la anterior. El efecto de los calores pasados en la aceleración de las producciones, muestra



ahora un rebote ante la disminución de las temperaturas, a lo que también se une los efectos negativos en los procesos de floración y fructificación. Por ello tenemos una disminución relativa de ofertas en productos como calabacines, tomates de salsa y ensalada, habichuelas y papayas, acompañadas del consecuente incremento en precios. La fresa no local prácticamente no ha entrado esta semana y la local ha disminuido ligeramente su entrada, con lo que su precio se ha incrementado hasta los 5,00 €/kg. Por su parte la entrada de ciruela estos días ha sido enorme, estando en plena producción, dentro de lo que está siendo un buen año para este fruto y, en general, para los frutos de hueso locales. Con ello su precio ha descendido hasta 0,70 €/kg para la amarilla. También se aprecian más mangos en el mercado aunque la buena demanda del viernes los ha subido de precio. Productos como coles, aunque entran en menor cantidad disminuyen su cotización por sus limitadas ventas, caso contrario del pepino que debido a su incremento en la demanda sube de precio a pesar de que su entrada ha sido, al menos similar, a la de la semana anterior. En resumen, semana en las que han primado más las alzas, debidas fundamentalmente a los efectos negativos de los calores pasados.

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



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

Fecha:	PRECIO	PRECIO	PRECIO		PRECIO
07/07/2017	Medio	+	+	Variación	+
semana 27	Habitual de	frecuente	frecuente	semanal	frecuente
	TEMPORADA	SEMANA	SEMANA	Porcentual	ÚLTIMO
	ANTERIOR	ACTUAL			DÍA
AGUACATE HASS	4,02 €	3,60 €	3,60 €	0%	3,80 €
CIRUELAS AMARILLAS	1,18 €	1,00 €	0,80 €	-20%	0,70 €
FRESONES	3,84 €	3,50 €	4,00 €	14%	5,00 €
HIGO NEGRO	3,06 €	2,40 €	2,40 €	0%	2,40 €
LIMON COMÚN	1,16 €	1,00 €	1,00 €	0%	1,10 €
MELONES GALIA	0,85 €	0,70 €	0,80 €	14%	0,70 €
PIÑA TROPICAL	2,86 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,00 €
PLATANOS PRIMERA	0,74 €	0,75 €	0,75 €	0%	0,75 €
SANDIA	0,52 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
PAPAYA CUBANA	0,82 €	0,90 €	1,00 €	11%	1,40 €
MANGOS	2,76 €	2,00 €	1,80 €	-10%	2,50 €
MANGAS	3,58 €	3,00 €	3,20 €	7%	3,50 €
ACELGAS	0,20 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
BERENJENAS MORADAS	0,62 €	0,60 €	0,50 €	-17%	0,50 €
BUBANGOS	1,12 €	1,00 €	1,20 €	20%	1,40 €



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

	0,74 €	0,90 €	1,20	33%	1,40 €
CALABACINES					
CALABAZAS	0,60 €	0,60 €	0,55	-8%	0,55 €
CEBOLLA BLANCA	0,59 €	0,60 €	0,50	-17%	0,50 €
COLES REPOLLO	0,33 €	0,60 €	0,60	0%	0,50 €
COLIFLOR	1,06 €	0,90 €	1,00	11%	1,60 €
ESPINACAS	1,56 €	2,00 €	2,00	0%	2,00 €
HABICHUELAS REDONDAS	1,86 €	2,00 €	3,00	50%	3,00 €
LECHUGAS BATAVIA	1,30 €	0,90 €	0,70	-22%	0,70 €
PEPINOS	0,52 €	0,65 €	1,00	54%	1,20 €
PIMIENTO VERDE	0,86 €	1,00 €	1,00	0%	1,20 €
PIMIENTO ROJO	1,24 €	1,20 €	1,20	0%	1,30 €
PUERROS	0,78 €	0,90 €	0,70	-22%	0,70 €
TOMATES DE SALSAS	0,44 €	0,40 €	0,50	25%	0,50 €
TOMATES DE ENSALADA	0,81 €	0,70 €	0,90	29%	1,00 €
ZANAHORIA (PRIMERA)	1,02 €	1,10 €	1,10	0%	1,10 €
BATATAS BLANCAS	1,28 €	1,50 €	1,50	0%	1,60 €
PIÑAS MILLO	1,14 €	1,80 €	1,80	0%	1,80 €
PAPA CARA	0,56 €	0,60 €	0,60	0%	0,60 €



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

laopinion.es La Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona fue fundada en 1989, siendo una de las pioneras en la Isla de Tenerife. Está enclavada en el municipio de Arico, donde dispone de unas modernas y amplias instalaciones para elaborar sus vinos.

Debido a su carácter comarcal cuenta con más de 700 socios viticultores propietarios de viñedos en los municipios del ámbito D.O.P. Abona y D.O.P. Islas Canarias.

La Comarca donde se asientan sus viñedos se encuentran influenciada por un clima mediterráneo seco en las zonas costeras, refrescada por los vientos alisios en las medianías y en las partes altas sufren cambio térmico muy acentuado que proporcionan unas características únicas. Sus viñedos llegan a más de 1.700 metros de altitud, lo que les hace ser de los más altos de Europa.

Factores fundamentales de su calidad son el sol, y las tierras volcánicas que caracterizan la comarca, confiriéndoles un sabor y aromas inigualables y de gran personalidad.

Actualmente La Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona elabora vinos bajo las marcas "Cumbres de Abona", "Flor de Chasna", "Testamento", "Shhhilencios del Sur" y Aceite Oliva Extra bajo la marca "OleoTeide", expresivos productos caracterizados por una identidad única y excepcional calidad.

Esta sociedad posee, entre otras, una seña de identidad propia: "Lucía". Con este nombre se ha bautizado a la botella que identifica los vinos de la Bodega Cumbres de Abona. "Lucía significa mujer que nació en el amanecer"(esa luz que emerge por las mañanas, sinónimo de alegría, prosperidad y esperanza)



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

Fabricada en vidrio de color negro, esta botella ha sido ideada para irradiar elegancia con sus curvas sinuosas, hombros estilizados y una boca señorial digna solo de vinos de gran calidad.

Pero, sin duda, el elemento protagonista de todo el conjunto es la incorporación de un grabado que rodea a toda la parte inferior de la botella, con las letras inconfundibles de su anagrama Cumbres de Abona. El resultado salta a la vista y le confiere a la marca el sello diferenciador que buscaba. Ya no solo se podían identificar sus vinos "Flor de Chasna", "Testamento" "Cumbres de Abona", etc, por sus atractivas etiquetas, sino que el tacto pasaba a formar parte de la propia identidad con el labrado del nombre en el vidrio.

A esto se agregó una referencia en braille en el etiquetado para poder saberse el tipo de vino del que se trata por el sistema de lectura que usan los invidentes

Lucía ha obtenido dos distinciones, hasta el momento, por su diseño en el año 2015, primero a nivel nacional el "LíderPack" y, fruto de éste y representando a España, el "Mejor Packaging Premium Pack" en la categoría de vinos, en el Concurso Internacional Worldstar Winner que se celebró en Bombay.

Entre los vinos que produce la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona destacan sus Testamentos elaborados con la variedad Malvasía Aromática, de reconocido prestigio y arraigo en la la historia vitivinícola tinerfeña, de escasa y exquisita producción. Esta variedad fue mencionada por William Shakespeare en el acto de independencia de los Estados Unidos.

Su Testamento Malvasía Aromática Dry ha sido ampliamente galardonado y entre sus premios destacan: Baco de Oro en el Concurso Nacional de Vinos



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

Jóvenes; Medalla de Oro en el Concurso 'Alhóndiga', y Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Vinos 'Bacchus',

En la variedad Testamento Malvasia Aromática Fermentado en Barrica obtuvo el Gran Baco de Oro y Premio Luis Hidalgo en el Concurso Nacional de Vino Jóvenes, siendo el primer vino Canario Galardonado con este premio. De producción extremadamente escasa y rendimiento de un 25% en mosto, unido a una delicada elaboración, se obtiene un vino único en el mundo, de gran equilibrio y persistencia: el Testamento Malvasía Aromática Esencia, galardonado este año como Mejor Vino de Canarias.

EN LA ACTUALIDAD

La Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona es productora de vinos de gran calidad, así como de Aceite de Oliva Virgen Extra procedentes de explotaciones del Archipiélago Canario. Bajo la Marca OleoTeide se envasa un aceite de excelente equilibrio, elegante y armonioso, que no deja indiferente al paladar más exigente.

Las variedades Arbequina, Arbosana, Koroneiki y Picual son las más significativas. Gracias al mimo y dedicación prestada por los olivicultores se obtiene un Aceite de Oliva Virgen Extra de extrema calidad, como lo demuestra en los galardones obtenidos: Medalla de Oro en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra 2017 y Gran Oliva de Oro al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias 2016.

La bodega ofrece visitas guiadas para mostrar la cultura del vino y del aceite a sus visitantes donde podrán conocer su historia, las instalaciones de producción y realizar una degustación de vinos y aceites en una de sus cuevas naturales.



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

HOMENAJE A OCHO MANOS AL COCHINO NEGRO, LOS QUESOS Y LOS VINOS ISLEÑOS

Una cena magistral unirá a cuatro chef que expresan de forma sublime los sabores de nuestra tierra. Elaborarán once platos.



Homenaje a ocho manos al cochino negro, los quesos y los vinos isleños
Alfonso López (Saboreando) Una Cena Magistral unirá en un mismo evento a cuatro chef que expresan de forma sublime los sabores de nuestra tierra: el Cochino Negro, los Quesos de Tenerife y en el maridaje, los Vinos de Tenerife con Denominación de Origen, bajo el auspicio de la Asociación Cielo Mar & Tierra, el Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, el Cabildo de Tenerife el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), y Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR).

Serán cuatro los chef encargados de resumir en 11 platos nuestro sentir gastronómico: Ángel Palacios, con 1 estrella Michelin en su etapa por Madrid, actualmente en el Mercado de Vegueta de Las Palmas; Carlos Gamonal del Mesón El Drago, considerado un artista con profesión de cocinero; Jorge Bosch, creador del concepto GastroGuachinche, Chef de La Bola donde ofrece



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

una visión renovada de la cocina tradicional canaria con ingredientes locales de primera calidad y Jonay Darias del Hotel Laguna Nivaria, talentoso Chef con una cocina tan delicada, como arraigada a sus raíces y territorio. Junto a ellos, la participación especial de Imalay Rincón representando los "nuevos talentos" y Moisés Trujillo de GastroLercaro, quien deleitará a los asistentes con un fascinante corte de pata de cochino negro.

Segunda ruta de la carne de cabra. El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma ultima los preparativos de la segunda edición de la Ruta de la Carne de Cabra, una iniciativa gastronómica que apuesta por la promoción y reivindicación de este plato característico de la cocina tradicional canaria y que se celebrará los días 7 y 8 de julio en distintos puntos de la ciudad.

En su primera convocatoria, el pasado año, la Ruta de la Carne de Cabra cosechó una notable implicación por parte de bares y restaurantes y una gran respuesta por parte del público, que se espera que este año sea aún mayor, ya que el número de establecimientos participantes aumenta, al contar con 23 bares y restaurantes a lo largo de la Avenida Marítima, calle Álvarez de Abreu, plaza del Mercado, Avenida de El Puente y las calles Castillete y El Lomo. Esta edición cuenta además con la colaboración de la Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera que colaborará con la cesta de productos que cada semana sorteaba el mercado municipal de La Recova por compras superiores a 6 euros, de manera que en los próximos sorteos habrá carne de cabra entre los artículos que componen la cesta.

Con la llegada del verano y el calor, Iberostar Grand Hotel Mencey ofrece los mejores escenarios para disfrutar de las comidas y reuniones familiares, como lo son sus jardines y terrazas al aire libre, donde además se puede disfrutar de una deliciosa oferta gastronómica. El Restaurante-Terraza Los Laureles oferta durante todo el verano una variada selección de platos, entre la que destaca la exquisita propuesta de arroces como pueden ser Arroz con verduras de la huerta, Paella mixta de carne y pescado, Arroz negro con



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

calamar y almejas con alioli suave, Arroz caldoso de pescado y marisco con majada de azafrán o Arroz meloso de bogavante.

Todos los platos de la carta podrán maridarse con los mejores vinos de las bodegas locales que ofrecen en el hotel, para disfrutar aún más de una agradable jornada cinco estrellas en este pequeño oasis con vistas a los hermosos jardines del hotel, y deleitarse al máximo en las tardes de verano de la capital tinerfeña.

El prestigioso sumiller Ferrán Centelles se interesa por los vinos de Tenerife. El prestigioso sumiller Ferrán Centelles, formado en El Bulli y vinculado ahora a la Fundación creada por el chef Ferrán Adriá, quiso conocer en profundidad la calidad y variedad de los vinos de Tenerife, motivo por el cual realizó una cata de unas 50 referencias de vinos de la Isla, e impartió una conferencia en la Casa del Vino sobre *Tendencias en armonías, nuevas formas de comunicación*.

El sumiller catalán, posiblemente uno de los mejores profesionales españoles y un referente nacional e internacional, es también el especialista en vinos de España de Jancis Robinson, una de las voces más influyentes a nivel mundial en el sector. Su visita demuestra el atractivo que tienen los vinos de Canarias dentro y fuera de nuestras fronteras.

Los productos gastronómicos palmeros, presentes en Barcelona. La Asociación Gastronómica Palmera (AGAP) ha estado presente en el Festival de Música de Pedralbes, en una interesante acción para dar a conocer la gastronomía palmera en Barcelona, un mercado muy prometedor al que hacer llegar la calidad de los productos de la Isla, siendo ésta una forma más de acercar La Palma a la ciudad y de promocionarla como destino turístico a través de la gastronomía. De esta y otras formas lo que se pretende obtener es el máximo rendimiento a las conexiones aéreas que unen La Palma con Barcelona y atraer al mayor número de visitantes a 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

El colonial, cervezas, pinchos y buena música frente al mar. Su ubicación, en plena Avenida Marítima de Santa Cruz de La Palma con vistas a la nueva playa, convierten a El Colonial en un lugar ideal para cualquier momento del día. Si además tenemos en cuenta que la llegada de la época estival es una ocasión perfecta para visitar el establecimiento y degustar cualquiera de las cervezas de la más que amplia gama que oferta tenemos la excusa ideal para probar su carta.

No faltan en El Colonial exóticos cócteles: Mojitos de diferentes sabores, Daiquiri o Tropicoco, entre otros. Por supuesto, también cuentan con carta de vinos, tanto de la Denominación de Origen Vinos de La Palma como del resto del Archipiélago y la Península, que complementa su carta, informal y asequible, con variedad de pinchos y tapas.

Cuando cae el sol, El Colonial se convierte un excelente punto de encuentro para disfrutar de la música y el ocio nocturno. Un local que apuesta por el estilo musical de los 60?, 70? y 80?. Con frecuencia organizan fiestas, sesiones de vinilos y actuaciones en el exterior del local.

Los españoles y el pan. Se ha presentado la encuesta sobre *Hábitos y consumo de pan en España*, cuya principal conclusión es que más de 9 de cada 10 españoles comen pan, siendo el motivo principal porque les gusta, y es que, el consumo de pan sigue siendo una tradición gastronómica muy valorada en los hogares españoles, tanto por su sabor como por el valor nutricional que aporta a las comidas que acompaña. Además es uno de los pilares fundamentales de la dieta mediterránea, sin embargo, aún existen mucho mitos que nos frenan en el momento de poder disfrutar de este alimento en su totalidad.

La encuesta, que se ha realizado a más de 2.000 personas e indica que el 92,6% de la población ingiere con asiduidad pan, siendo la modalidad blanca la preferida por el 75,1% de los consumidores, por delante del integral que es



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

consumido por un 28,2%. Además, el pan blanco sigue situándose como el preferido entre los españoles.

CANARIAS 24 HORAS:

EXPERTOS NACIONALES E INTERNACIONALES SE REÚNEN EN GRAN CANARIA PARA ESTUDIAR LOS AVANCES EN EL CULTIVO DE LA PAPAYA

Las Palmas de Gran Canaria/ Expertos en el cultivo de la papaya, entre los que destacó el profesor brasileño Eliemar Campostrini, expusieron sus estudios en la jornada 'Avances en el cultivo de la papaya', celebrada este jueves en La Granja del Cabildo de Gran Canaria, acto que contó con una destacada asistencia de público interesado en mejorar sus explotaciones y poder comenzar a exportar la fruta a la Península.

La jornada fue organizada por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) del Gobierno canario y contó con la colaboración del Cabildo, que ofreció esta posibilidad a investigadores, técnicos del sector, estudiantes e interesados en los aspectos clave para incrementar la calidad y la producción de esta fruta tropical y, sobre todo, la capacidad fotosintética que es la responsable del aporte de azúcar, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, junto al director del ICIA, Juan Padrón, y el director de Cajamar, Sergio Pérez.

Los agricultores grancanarios producen 200.000 kilos de papaya cada 26 meses, ciclo de producción aplicado a la planta, en 135 hectáreas de terreno distribuidas principalmente en tres centros geográficos: Gáldar, La Aldea y Vecindario, en los que los profesionales cultivan la variedad Formosa e híbridos como Sweet Mary e Intensa, con las que obtienen una calidad que permite la exportación del diez por ciento de esta fruta a la Península.

Sin embargo, los agricultores afrontan la necesidad de incrementar la producción para competir con mercados incipientes como los del sur peninsular que, debido a la elevación de las temperaturas por el 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

climático y a sus innovadoras tecnologías aplicadas a los invernaderos, han comenzado a producir su propia papaya.

Captar más luz

En este sentido, el profesor Campostrini, de la Universidad Estatal del Norte Fluminense, de Río de Janeiro, después de analizar los cultivos grancanarios propuso la implantación de elementos en el interior de los invernaderos para que las plantas puedan captar más luz y facilitar la tan necesaria fotosíntesis que eleva el grado de azúcar natural de la papaya.

Campostrini destacó que los cultivos grancanarios "son muy densos" por lo que las hojas reciben menos luz de la debida y recomendó colocar plásticos en el suelo y pintar de blanco los interiores para reflejar sobre las plantas la mayor cantidad posible de iluminación y favorecer la necesaria fotosíntesis.

La jornada continuó con la intervención del ingeniero agrónomo del ICIA Juan Alberto Cabrera, que disertó sobre la influencia de las condiciones climáticas en el crecimiento y la producción del fruto, así como los cambios registrados debidos a las diferentes prácticas culturales aplicados por cada productor.

Por su parte, el profesor de la Universidad de Almería Juan José Hueso habló sobre el comportamiento del cultivo en la región andaluza y sobre las variedades, ciclos de producción y estrategias de control del clima en el interior de los invernaderos.

La nutrición y el consumo adecuado de agua en la papaya fue el tema abordado por la investigadora del ICIA Vanesa Raya, quien dio paso a una mesa redonda acerca de las experiencias del cultivo de esta fruta en las Islas.

RTVC:

EL MAL OLOR Y LAS MOSCAS FUERZAN EL CIERRE DE UNA GRANJA DE CERDOS EN ARONA

El Ayuntamiento ha abierto un expediente de cierre tras las quejas vecinales.



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



En el sur de Tenerife los vecinos de la zona de La Sabinita, en Arona, denuncian el mal olor y las moscas que proceden de una granja de cerdos cercana a sus viviendas. El ayuntamiento ya ha abierto un expediente de cierre a esas instalaciones de las que emana el hedor.

Sobre todo en días de calor como los que últimamente están teniendo estos vecinos, es cuando ellos dicen que el olor se vuelve insoportable. Son alrededor de una docena de familias que viven a escasos metros de la granja; no sólo se quejan del mal olor, también de la abundante presencia de moscas.

Tanto es así, que algunos ya no abren las ventanas de sus casas. El expediente de cierre a este lugar ya ha sido recurrido por los propietarios de la granja y está en manos de lo contencioso. A la espera de juicio, el consistorio ya se ha puesto en contacto con el cabildo para saber cómo se reubicarían los animales en caso de cierre de esta granja.



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

ABC CANARIAS:

UN VINO DE 9 EUROS DE LIDL RESULTA PREMIADO COMO UNO DE LOS MEJORES ESPUMOSOS DEL MUNDO

La International Wine and Spirit Competition (IWSC) ha otorgado la plata excepcional al producto que se vende -de momento- solo en Reino Unido.



Vino espumoso Crémant de Bourgogne Blanc de Lidl UK -.

Lidl ha vuelto a sorprender. Tras la ropa diseñada por una famosísima top model y la eliminación del ticket de compra, ahora la cadena de supermercados alemana ha recibido un premio de lo más llamativo.

La International Wine and Spirit Competition (IWSC) ha otorgado la plata excepcional al vino espumoso Crémant de Bourgogne Blanc de Lidl UK. Se trata de uno de los galardones que otorgan los jueces en función a diversas puntuaciones: bronce (75-79,9 puntos), plata (80-85,9), plata excepcional, silver outstanding, (86-89,9), oro (90-92,9) y el oro excepcional, gold outstanding, (más de 93 puntos).



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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL PLAN FORRAJERO DE CANARIAS DESTINA A LANZAROTE 500.000 EUROS



En Convenio de colaboración entre la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias; el Cabildo de Lanzarote; y la Sociedad Cooperativa Agropecuaria (AHOF) contempla 500.000 € para la realización del Plan Forrajero de Canarias en la Isla.

El consejero de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales indica que el acuerdo obliga a la Institución insular a poner a disposición los suelos, y las infraestructuras agropecuarias de su propiedad necesarios para la realización de las pruebas piloto; a proporcionar los medios materiales y personales que requieran; facilitar las fincas necesarias; y colaborar con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias para el seguimiento científico de las actuaciones que se realicen, entre otros requisitos.





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 plazo de vigencia es desde la firma hasta el 31 de diciembre de 2018, aunque se podrá acordar prórroga entre las partes. Este plan se financia de los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias, 90.000 €; y de la Unión Europea que aporta 410.000 €.

Este acuerdo pretende aumentar la autosuficiencia forrajera, objetivo que viene impuesto por la necesidad de reducir la dependencia del exterior y en consecuencia paliar la vulnerabilidad del sector. Esta mejora repercutirá en la calidad de la alimentación de la cabaña ganadera, además de contribuir en el mantenimiento y la creación de puestos de trabajos, así como contribuirá en la continuidad de la población en las zonas rurales.

Asimismo, la consecución de un forraje de calidad incidirá en la mejora del bienestar animal y la reducción de los costes de producción, propiciando así una actividad ganadera más rentable y eficiente, regenerando el suelo y poniendo en producción terrenos que hoy están sin cultivar, con el valor añadido para el Medio Ambiente y también en nuestro sector turístico, al mejorar el paisaje.

El Plan Forrajero de Canarias (Pforca) está incluido en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el período 2014-2020. El objetivo que persigue es fundamentalmente generar estabilidad en el sector ganadero del Archipiélago mediante la progresiva sustitución de la importación de forrajes y piensos, cuyo coste es variable, por especies cultivadas en Canarias, reduciendo así el gasto considerablemente.

Lanzarote, una potencia en plantas forrajeras

Recordar que en un estudio científico patrocinado por el Cabildo de Lanzarote y el Ministerio de Medio Ambiente se concluyó que varias plantas forrajeras de la isla son idóneas para la alimentación del ganado por su alto 'valor nutricional'



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

Las variedades de salado, tедера, mata moruna, tajinaste blanco y corazoncillo son las más óptimas para destinarse a la alimentación de la cabaña ganadera. La Atriplex halimus (salado), la Bituminaria Bituminosa variedad albomarginata (tedera), la Coronilla viminalis (mata moruna), la Echium decaisnei (tajinaste blanco) y la Lotus lancerottensis (corazoncillo). Estos son los nombres científicos, y el correspondiente nombre común, de las cinco variedades vegetales de plantas forrajeras que un informe científico, patrocinado por el Cabildo de Lanzarote y el Ministerio de Medio Ambiente, analizó durante cuatro años y cuyas conclusiones afirman que estas plantas forrajeras de Lanzarote tienen un valor nutritivo medio-alto, siendo "idóneas" para la alimentación del ganado.

El informe, que fue elaborado por un equipo dirigido por el profesor Eduardo China Correa, titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la Universidad de La Laguna (ULL), y analizó el potencial forrajero de estas cinco especies, tomando como referencia su valor nutricional, pero también ocupándose de su resistencia a la sequía, las zonas de la Isla en las que sería más adecuado su cultivo e incluso su posible exportación a otros países, tanto como producto ya elaborado como para su cultivo in situ, especialmente en países áridos.