



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

VIERNES 14 DE JULIO DE 2017

LA PROVINCIA:

MOGÁN PROMOCIONA LA PESCA Y LA GASTRONOMÍA CON LA I FERIA DEL ATÚN

La muestra se celebra en el puerto de Arguineguín del 3 al 6 de agosto

Jesús Montesdeoca

Mogán promociona la pesca y la gastronomía con la I Feria del Atún

El muelle de Arguineguín acogerá del 3 al 6 de agosto la I Feria del Atún del Mogán, una iniciativa del Ayuntamiento sureño para apoyar al sector pesquero y, de paso, promocionar la gastronomía de productos agrícolas como el aguacate y el mango. El programa, destinado a los grancanarios y a los miles de los turistas que visitan el municipio en esos días, incluye charlas profesionales, exhibiciones con barcos artesanales, venta de productos, actuaciones musicales, clases magistrales de cocina y degustaciones de platos elaborados con el bonito listado que se captura en el sur.



En Gran Canaria existen 70 barcos dedicados a la pesca artesanal del atún, de los que el 75% pertenecen a las cofradías de Mogán y Arguineguín, con unos 250 marineros involucrados de forma directa en las capturas y unas 1.000 personas que viven de esta actividad. Los organizadores esperan que el domingo 6 de agosto, día principal de la feria, acudan más de 3.500



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

visitantes, tal como ha ocurrido en anteriores exposiciones de aguacates, naranjas y mangos.

La feria pesquera, la primera de este tipo que se celebra en Canarias, se presentó ayer en el Cabildo con la presencia de los consejeros insulares de Sector Primario, Miguel Hidalgo, y de Turismo, Inés Jiménez; la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno; el director general de Pesca del Gobierno de Canarias, Orlando Umpiérrez; y el concejal del área, Artemi Artiles.

La alcaldesa resaltó que la muestra es una manera distinta de poner en valor los productos de Mogán y "una apuesta clara por el atún capturado en Canarias como producto de referencia y de calidad". La feria aspira a consolidarse en el ámbito pesquero y gastronómico para codearse en el futuro con la mayor exposición de este tipo que se celebra en España, la de la localidad gaditana de Barbate.

La feria se inicia el jueves con cuatro ponencias destinadas a los profesionales del sector pesquero, con aforo limitado. El viernes habrá una noche de vinos y tapas, con invitación a bodegas y restaurantes de la Isla. El sábado, con acceso limitado e invitación previa, se desarrolla la jornada *Valorización de la pesca tradicional de los atunes y sus usos culinarios*. En la primera parte participa, dos científicos de la UPLGC, el veterinario Rafael Ginés, y el biólogo José Antonio González. Después, seis chef presentan platos que tienen como elemento común el atún fresco de la costa de Mogán en sus seis variantes.

Los cocineros invitados son Jorge Muñoz, jefe de cocina del restaurante Pakta de los hermanos Adriá; Nicola Poltronieri, presentador de Canal Cocina; Juan Santiago, chef asesor de Rational; Thomas Leeb, chef del hotel Santa Catalina; Davidoff Lugo Cabrera, del restaurante Maroa Anfi del Mar; y Pau Bermejo, de Casa Maquila. El programa del domingo incluye una demostración de pesca con barco artesanal, una muestra de ronqueo (despiece del atún), puestos de venta y cuatro exhibiciones de cocina a cargo



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 chefs Abraham Ortega (restaurante El Santo), Juanma Bertolín (hotel Bohemia), Alejandro Álamo (Casa Enrique) y Luis Fuentes (Escuela de Hostelería de Las Palmas).

LA FERIA DE LA FIESTA DEL AGUA DE TEROR CONTARÁ CON UNAS 200 RESES DE GANADO

La Feria de Ganado de la Fiesta del Agua reunirá el próximo domingo 16 de julio, en los terrenos de Yánez Matos junto al Muro Nuevo y la Estación de Guaguas, desde las 8.00 a las 14.00 horas, a unos 200 de animales de vacuno, caprino, ovino, equino y mular. La Feria de Ganado volverá a acoger este año el Concurso de Arrastre, que se celebrará a las 12.00 horas, formando parte de las actividades que antaño tuvieron un marcado carácter como deporte rural. También se repetirá el desfile de animales por la Calle Real y la entrega de trofeos en la Plaza del Pino, a las dos de la tarde.

La Concejalía de Desarrollo Rural repartirá en total 4.300 euros en premios y trofeos de la Feria. Por una parte, 3.700 euros se destinarán a premios en metálico; y por otra, 600 euros a los trofeos, que como novedad este año consistirán en una cesta con productos de la gastronomía. Se repartirán 84 premios en metálico.

LA FERIA DE GANADO DE LA FIESTA DEL AGUA CONTARÁ CON 200 RESES

El evento ganadero tendrá lugar en el solar de los Yánez Matos, junto a las Oficinas Municipales y la Estación de Guaguas.



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



La feria de ganado de la Fiesta del Agua contará con 200 cabezas de ganado

La Feria de Ganado de la Fiesta del Agua reunirá el próximo domingo 16 de julio, en los terrenos de Yánez Matos junto al Muro Nuevo y la Estación de Guaguas, desde las 8:00 a las 14:00 horas, a unos 200 de animales de vacuno, caprino, ovino, equino y mular. La Feria de Ganado volverá a acoger este año el Concurso de Arrastre, que se celebrará a las 12,00 horas, formando parte de las actividades que antaño tuvieron un marcado carácter como deporte rural. También se repetirá el desfile de animales por la Calle Real y la entrega de trofeos en la Plaza del Pino, a las dos de la tarde.

La Concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Teror, dirigida por el edil José Luis Báez, repartirá en total 4.300 € en premios y trofeos de la Feria. Por una parte, 3.700 € se destinarán a premios en metálico; y por otra, 600 € a los trofeos, que como novedad este año consistirán en una cesta con productos de la gastronomía local. Se repartirán en esta edición 84 premios en metálico y 40 trofeos entre los mejores ejemplares de animales expuestos en las distintas modalidades. El Ayuntamiento ha publicado en su web www.teror.es el reglamento y bases del concurso dirigido a los ganaderos.



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 otra parte, el Ayuntamiento de Teror facilitará este domingo aparcamiento gratuito en San Matías para que los visitantes de la Feria de Ganado de la Fiesta del Agua y del Mercadillo dominical, puedan dejar su vehículo sin problemas en el entorno del Casco de Teror.

El Ayuntamiento de Teror ha iniciado la preparación de los terrenos del solar de los Yanez Matos, para acoger la Feria de Ganado de la Fiesta del Agua 2017, por lo que queda cerrado hasta el domingo por la tarde este recinto para el estacionamiento de vehículos, facilitando el Ayuntamiento el aparcamiento gratuito en el subsuelo de la Estación de guaguas, en horario de 7:30 a 22:00 horas.

CANARIAS 7:

EL ATÚN PROTAGONIZA EN MOGÁN LA PRIMERA FERIA DE PESCA EN LA ISLA

Las autoridades degustaron un tartar de atún con aguacate y mango. / Juan Carlos Alonso

El atún capturado en Canarias es un producto gastronómico de primer orden al que Mogán se ha propuesto dedicarle una feria gastronómica monográfica. Será del 3 al 6 de agosto y espera recibir a 3.500 personas. El Cabildo respalda la iniciativa y asegura que es la primera feria de pesca en Gran Canaria.

Gaumet Florido
@gaumetflorido

La alcaldesa del municipio sureño, Onalia Bueno, explicó que lo que se busca con esta 1ª Feria del Atún de Mogán es «poner en valor un producto» que, al fin y al cabo, siempre ha estado muy presente en esta localidad, a cuya pesca se han dedicado desde antaño las dos cofradías allí operativas, la 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

Arguineguín y la de Playa de Mogán, que suman unas 70 embarcaciones y en torno a 1.000 personas vinculadas a este sector.

El programa de actividades, presentado este jueves por Bueno y el edil moganero de Pesca, Artemi Artiles, junto al director regional del área, Orlando Umpiérrez, y a los consejeros insulares de Sector Primario, Miguel Hidalgo, y de Turismo, Inés Jiménez, se desarrollará en el Puerto de Arguineguín e incluye charlas para profesionales, clases magistrales a cargo de reconocidos chefs y degustación de recetas de atún. El domingo 6, día del evento principal, habrá además stand en los que se podrá adquirir túnido fresco, que es en esencia lo que se pretende, promocionar su consumo. Solo para el desarrollo de esta feria hay previstos 1.000 kilos de atún.

La primera jornada, la del 3 de agosto, estará dedicada a profesionales. Pescadores y expertos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), del Instituto Español de Oceanografía y del Banco Español de Algas impartirán ponencias sobre la pesca del atún, la incidencia en la actividad del cambio climático, la calidad del pescado en Canarias o el uso de las algas en la cocina. El día 4 la actividad será nocturna, con otra edición de una Noche de Vinos, aunque con el atún como protagonista. El día 5, también para profesionales, varios chefs harán exhibiciones en vivo sobre las posibilidades culinarias del atún. Y el día 6, la jornada principal, saldrán los stand a la calle, habrá música en vivo, actividades infantiles, *show cooking* de chefs de Acyre Gran Canaria y se hará una muestra de pesca artesanal y de ronqueo (el despiece del atún).

AGÜIMES CELEBRA SU PRIMER CONCURSO DE PINCHOS

Participantes en el concurso de Pinchos de Agüimes. /

Una decena de profesionales del sector de la restauración de Agüimes han participado en el 1º Concurso Gastronómico Pinchos de la Villa de Agüimes 2017, que se celebró en el Hotel Rural Casa de Los Camellos.

Canarias7 Aguimes



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 pinchos que participaron en este concurso se podrán degustar en la 3ª Noche de Vinos de Gran Canaria en Agüimes” que se celebrará este viernes, 14 de julio, en la Plaza Señora del Rosario de Agüimes, a partir de las 20:00 horas.

Sobre las 21:00 horas, se dará lectura al veredicto del jurado y se procederá a la entrega de premios a los tres primeros pinchos mejor puntuados.

Los premios, que no tienen dotación económica, consisten en un trofeo elaborado por el Centro Ocupacional-Día de Agüimes y un lote de productos locales del municipio.

El jurado del primer Concurso Gastronómico Pinchos de la Villa de Agüimes 2017 estaba compuesto por: el Chef coordinador de Hecansa, Manuel Tenllado Arévalo; Luis Suárez Moreno, profesor del C.I.F.P. Villa de Agüimes; Manuel López Martel, Consultor en Desarrollo Rural y Dirección de Marketing; Vanesa Santana Hernández, Gastrónoma y analista de alimentos; y dos representantes de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Mojo Picón.

El jurado valoró en la degustación el olor, sabor y textura; la presentación del pincho y la dificultad en el proceso de elaboración.

En este primer Concurso Gastronómico Pinchos de la Villa de Agüimes 2017 participaron diez profesionales del sector de la restauración de la Villa de Agüimes: Bar El Lagarto; Bar San Antón; Bar La Estación, Bar Alegranza-Guillermo; Bar Populacho, Cafetería Aragüeme; Cafetería El Tallero, Pastelería – Pizzería Valentina; Restaurante El Alpendre del Arte; Restaurante Villa Rosa y Restaurante La Bodeguita.

Los establecimientos de restauración participantes presentaron un amplio abanico de pinchos con los productos locales como protagonistas: solomillo con rulo de cabras; pinchos de chistorras, pescados, quesos de cabra y oveja; pinchos de cochino negro canario, con jamón serrano, miel, aceite de oliva virgen extra, pan de puño, verduras y hortalizas de la zona.



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

ASG EN VALLEHERMOSO ORGANIZA UN CURSO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Imagen del cartel del evento /

El Comité Local de la Agrupación Socialista Gomera (ASG) de Vallehermoso organiza el próximo 11 de agosto una nueva acción formativa destinada principalmente a afiliados y simpatizantes de la formación política.

Canarias7 / San Sebastián de La Gomera

-
-

Así, a lo largo una jornada, los participantes podrán conocer los beneficios que reporta la agricultura ecológica bajo la premisa del respeto a las dinámicas naturales de los ecosistemas y la preservación del equilibrio biológico.

Además, podrán conocer cuáles son sus fundamentos y los principios básicos que permiten ofrecer una alternativa al uso de pesticidas químicos, empleando abonos naturales y promoviendo un suelo fértil al incorporar estiércol animal o compost.

En este sentido, el máximo responsable de ASG a nivel local, Emiliano Coello, recordó que el municipio lidera en la isla la apuesta por este tipo de cultivos que, entre otras cuestiones, promueven la rotación para evitar que el suelo se empobrezca y que potencia la biodiversidad. “Creemos que es del máximo interés dar a conocer esta estrategia agrícola que cada día gana en adeptos y que fomenta el uso responsable de la tierra, protegiéndola de la erosión”.

El curso será gratuito para todos los participantes y se celebrará de 09.00 a 13.00 horas.

Finalmente, y debido a que las plazas son limitadas, será necesario inscribirse previamente llamando al teléfono 922 800 853.



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

RTVC:

AGÜIMES PROMOCIONA LA PRODUCCIÓN LOCAL CON "NOCHE DE VINOS"

La cita tendrá lugar el viernes 14 de julio y contará con la participación de once bodegas de Gran Canaria.



Este viernes 14 de julio, Agüimes celebra su "Noche de Vinos", una cita para los amantes de la gastronomía y la enología del municipio que se repite este verano por tercer año consecutivo. El municipio invita a los asistentes a degustar sus vinos y los de bodegas de toda la isla de Gran Canaria con el objetivo de dar a conocer el producto isleño.

Serán once las bodegas participantes, a las que se sumarán nueve restaurantes que buscan enamorar a los paladares de los asistentes con la gastronomía local.



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:

LA PRIMERA EDICIÓN DE LA FERIA DEL ATÚN DE MOGÁN PROMOCIONARÁ EL CONSUMO DE PESCADO AZUL



El Puerto de Arguineguín acogerá entre el jueves 3 y el domingo 6 de agosto la primera edición de la Feria del Atún de Mogán. El proyecto es una iniciativa del Ayuntamiento de Mogán, cuyo objetivo con este evento es la promoción del consumo del pescado azul, especialmente el atún fresco que capturan los marineros de Mogán.

La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, y el concejal de Pesca, Artemi Artiles, presentaron este jueves 13 de julio las actividades del programa y detalles del evento junto al consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, la consejera de Turismo, Inés Jiménez, y el director general de Pesca del Gobierno de Canarias, Orlando Umpiérrez.





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 la presentación también acudieron representantes de las Cofradías de Pescadores de Arguineguín y de Playa de Mogán, representantes de la Asociación de Cocineros y Reposteros (ACYRE) de Gran Canaria, otros colaboradores del evento, y cuatro de los chefs que participantes en la muestra; Juan Santiago, chef asesor de Rational en Canarias y Baleares, Thomas Leeb, chef ejecutivo del Hotel Santa Catalina, Nicola Poltronieri, presentador en Canal Cocina y el chef ejecutivo del restaurante Maroa Anfi del Mar, Davidoff Lugo, quien también elaboró, junto a los alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) de 'Servicios de bar y cafetería' de Mogán, un tartar de atún, aguacate y mango de Mogán con vinategra japonesa, refrigerio que se ofreció tras la presentación del programa de la Feria a los asistentes de las administraciones, medios de comunicación y colaboradores.

En la primera edición de la Feria del Atún de Mogán “queremos promocionar la excelente calidad de los productos de nuestro mar, especialmente el atún, que capturan artesanalmente los marineros de las Cofradías de Pescadores de Arguineguín y Playa de Mogán”, indicó Onalia Bueno.

La actividad pesquera tiene especial relevancia en Mogán, ya que el municipio alberga dos de las Cofradías de Pescadores más importantes de Gran Canaria, las Cofradías de Arguineguín y Playa de Mogán, que capturaron casi 650 toneladas de túnidos en 2016, siendo así el sector pesquero uno de los motores financieros del municipio.

La alcaldesa resaltó que “esta Feria es una manera distinta de poner en valor los productos de Mogán y una apuesta clara por el atún capturado en Canarias como producto de referencia y de calidad. Además, esperamos una asistencia de unas 3.500 personas para el domingo 6 de agosto y entre nuestros objetivos se encuentra posicionar a esta feria como escaparate 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

referencia en el sector pesquero y gastronómico, reuniendo en un mismo escenario a instituciones, empresas, marineros, restauradores y cocineros”.

Cuatro días de intenso sabor

El concejal de Pesca, Artemi Artiles, detalló aspectos del programa de la Feria del Atún de Mogán señalando que “buscaremos promocionar la pesquería entre el consumidor en general, los profesionales del sector gastronómico y entre los gerentes, propietarios y jefes de compra de empresas que puedan estar atraídos por la calidad y posibilidades del atún”.

De esta forma, el Consistorio moganero ha programado actos diferenciados en cada jornada para cada uno de los públicos. Así, el jueves 3 de agosto arrancará el programa de la Feria con una jornada para profesionales del atún, en la que se contará con interesantes ponencias.

La noche del viernes 4 de agosto se abrirá al público, que comenzará a saborear los productos del mar con una noche de vinos y tapas en el Puerto de Arguineguín, mientras que el sábado 5 será una jornada dedicada exclusivamente a los profesionales, entre los que se encontrarán cocineros y chefs muy reconocidos, como Jorge Muñoz, Nicola Poltronieri, Juan Santiago, Thomas Leeb, Davidoff Lugo y Pau Bermejo.

El domingo 6 de agosto será la gran fiesta del atún, en la que se podrá adquirir y degustar el atún con diferentes recetas y conocer de primera mano todas las posibilidades que ofrece este producto.

Los representantes del Ayuntamiento de Mogán extendieron una invitación a todos los grancanarios para asistir a esta gran fiesta del atún, de la que se irán con un inmejorable sabor de boca.



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

EEUU ABRE INVESTIGACIÓN DE COMPETENCIA DESLEAL CONTRA ACEITUNAS ESPAÑOLAS



El Gobierno de Estados Unidos anunció hoy la apertura de una investigación para determinar si las importaciones de aceitunas de España incurren en competencia desleal y si los productores españoles reciben "subvenciones injustas".

"El Departamento de Comercio garantizará una evaluación completa y justa de los hechos y, si se incumplen las normas, actuará rápidamente para detener cualquier práctica comercial desleal", dijo el secretario de Comercio de Estados Unidos, Wilbur Ross, en un comunicado.

"Estados Unidos -agregó- está comprometido con un comercio libre, justo y recíproco con España".

De determinar que los productores y exportadores de aceitunas españolas cometen competencia desleal, el Gobierno de Estados Unidos podría imponer derechos compensatorios a su importación.



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

La investigación se ha abierto a raíz de una petición presentada el 22 de junio pasado por la Coalición para el Comercio Justo de Aceitunas Maduras, cuyos miembros son las empresas californianas Bell-Carter Foods y Musco Family Olive, agregó el comunicado.

Esas empresas consideraron que los márgenes por los que las aceitunas españolas son vendidas en Estados Unidos por debajo de los precios de mercado son de entre el 78 y el 223 por ciento y que el nivel de las subvenciones es significativo.

Con su investigación, el Departamento de Comercio determinará si las aceitunas de España se importan en EEUU a un precio inferior al valor razonable de mercado y si los productores españoles reciben subvenciones gubernamentales injustas, agregó el Gobierno.

De demostrar el Departamento de Comercio que es así, se impondrían derechos compensatorios a esas importaciones "en la cantidad de dumping y/o subvenciones injustas que se han encontrado".

Paralelamente a la investigación del Departamento de Comercio, la Comisión de Comercio Internacional (CTI) de Estados Unidos efectuará su propia indagación sobre si la industria estadounidense y su mano de obra se ven perjudicadas en este caso.

Si el CTI determina de manera preliminar que hay "daño o amenaza de daño", las investigaciones del Departamento de Comercio continuarán, con una imposición preliminar de derechos compensatorios en septiembre próximo, explicó el comunicado.



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

Se espera que el Departamento de Comercio tenga su dictámen final para noviembre próximo en el caso de derechos compensatorios y para febrero de 2018 en el de la investigación antidumping.

España exportó en 2016 a Estados Unidos aceitunas por valor de 70,9 millones de dólares.

EL APURÓN:

EL AYUNTAMIENTO DE MAZO ORGANIZA UN CURSO SOBRE COMPOSTAJE COMUNITARIO DENTRO DEL PLAN DE FORMACIÓN AGROECOLÓGICA LOCAL

El curso, de carácter gratuito, se desarrollará los próximos 17, 18 y 19 de julio en horario de tarde.



El Ayuntamiento de Villa de Mazo continúa desarrollando acciones dentro del Plan de Formación Agroecológica Local con la puesta en marcha de un nuevo curso gratuito sobre compostaje comunitario, bajo el título El Maestro compostador y el avicompostero comunitario. Las gallinas y los residuos domésticos.



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

Durante el curso se abordarán temas como la introducción a la agroecología y los ciclos de la materia orgánica, el reto de la fracción orgánica de los residuos municipales, así como el manejo y modalidades de tratamiento comunitario, manejo de composteras y producción de compost.

El curso tendrá lugar los días 17, 18 y 19 de julio en horario de tarde y está dirigido a agricultores, desempleados y cualquier otra persona interesada. El contenido teórico se impartirá en el Centro de la Cultura Andares, mientras que la parte práctica se llevará a cabo en una parcela ubicada frente al Mercadillo Municipal, en cuyo espacio se instalará un gallinero comunitario que servirá de base para otros proyectos que se están programando para los próximos meses.

Esta acción formativa se enfoca desde la perspectiva de la gestión de los residuos y el aprovechamiento de los productos de los gallineros convertidos en avicomposteros. De esta manera se contribuye a la reducción de la fracción orgánica de los residuos domésticos y al concepto de economía circular tratado en anteriores acciones.

Los siguientes pasos del Plan Agroecológico Local consistirán en acciones formativas de cultivos agroecológicos en la finca municipal Tirimaga, cuyo comienzo está previsto para principios de agosto.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

DISPOSICIONES GENERALES - Consejería de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda

3448 Servicio Canario de Empleo.- Resolución de 5 de julio de 2017, de la Presidenta, por la que se aprueban las bases reguladoras de un Programa de Incentivos a la Contratación Laboral de personas desempleadas de larga duración, denominado "Retorno al Empleo", con periodo de vigencia del 2017 al 2020.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/135/>



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

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

3452 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 23 de junio de 2017, por la que se conceden las ayudas establecidas en la Acción III.4 "Ayuda al consumo humano de productos de leche de vaca de origen local", Subacción III.4.2 "Ayuda al productor de leche de vaca" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2016.

BOC - 2017/135. Viernes 14 de Julio de 2017 - Anuncio 3452

BOC - 2017/135. Viernes 14 de Julio de 2017 - Anuncio 3452