



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

## MIÉRCOLES 21 DE JUNIO DE 2017

### LA PROVINCIA:

### LA PATRONAL BENDICE LA LEY DEL SUELO

El Parlamento aprueba hoy la norma con la que se pretende impulsar la economía con el apoyo de CC, PP y los gomeros y la oposición del PSOE, Podemos y NC

Flora Marimón

### LA MIEL DE BARRILLA DEL COLMENAR LA VIOLETA DE GRAN CANARIA, PREMIADA EN BRUSELAS

Es la primera vez que un producto alimentario grancanario recibe el reconocimiento del Instituto Internacional de Sabor y Calidad.

La miel de barrilla del Colmenar La Violeta de Gran Canaria, premiada en Bruselas

La selecta miel de barrilla del Colmenar La Violeta recibió en Bruselas la Estrella al Sabor Superior que le concedió el prestigioso Instituto Internacional de Sabor y Calidad, que valoró como notable la calidad y el sabor de este producto que el apicultor grancanario Iván Santana elabora de manera artesanal en su apiario de Telde.





**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 consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, anunció con satisfacción que este reconocimiento internacional inscribe al Colmenar La Violeta en la Guía Michelin de los alimentos y las bebidas que anualmente valoran más de un centenar de profesionales que pertenecen a más de 15 prestigiosas instituciones culinarias europeas.

El joven empresario ya tiene en sus manos la Medalla y el Diploma de la primera Estrella al Sabor que recibe un producto elaborado en Gran Canaria que fue premiado junto a otras referencias de más de 90 países, algunas españolas como leche y agua embotellada, aceitunas, jamón ibérico, cerveza artesana, turrón, aceite de oliva, empanada gallega, yogur ecológico o queso manchego y una miel ecológica de Tarragona con ajo negro y romero.

Este apicultor grancanario, que comenzó hace seis años la producción de miel de barrilla, recibe el apoyo del Cabildo, al igual que otros productores, con una subvención para elaborar las etiquetas de sus tarros de miel, así como para la promoción y venta directa que desarrolla en ferias y eventos celebrados en La Granja insular en Arucas.

La barrilla es una planta rastrera de pequeño tamaño localizada en Telde, con la que ha conseguido elaborar una miel cremosa de color beige claro, con un sabor dulce muy parecido al tofe cuyos beneficios y proceso de elaboración está expuesto en la web <http://colmenarlavioleta.com>

La recolecta de 2017 con estrella

En unos días, Iván Santana comienza la recolecta de la producción de este año que, por la falta de agua, solo será la mitad que el año pasado, por lo que espera envasar 150 kilos de las variedades de tajinaste, barrilla y multifloral que extraerá de los 40 panales en los que trabajan más 60.000 ejemplares de abeja negra canaria por colmena, que ya han reservado



**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

clientes, tiendas y empresarios interesados por degustar la miel distinguida por su sabor.

El apicultor tardará 15 días en seleccionar las distintas variedades que tendrá que distinguir por el color y sabor, dependiendo de la flor elegida por las abejas, para seguidamente almacenar para su decantación o reposo durante una semana, antes de acabar con el envasado del producto.

Para garantizar la calidad de su producto, Santana llevará muestras de la miel de este año al laboratorio del Cabildo en La Granja para analizar la calidad de polen que dará el sabor a cada tipo de miel.

El empresario tiene previsto ofrecer la miel de barrilla en envases de distintos tamaños para llegar al máximo número de personas e incluso crear una selección gourmet en tarros de 300 gramos, además de los tradicionales envases de 500 gramos y un kilo.

El Colmenar La Violeta consiguió el año pasado otros premios con la miel de barrilla como la Celdilla de Oro en el Concurso regional para apicultores de Canarias y a la mejor miel monofloral en el VIII Congreso Nacional de Apicultura.

## **DIARIO DE AVISOS:**

### **EL CAMBIO CLIMÁTICO Y LOS RECURSOS HÍDRICOS, ENTRE LAS MATERIAS DE LA UNIVERSIDAD DE VERANO**

DAVID SANZ

El Cabildo y la Universidad de La Laguna han abierto el plazo de inscripción en los seis cursos de la Universidad de Verano de La Palma. Los módulos



**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

formativos se impartirán en distintos espacios de la Isla y versarán en torno a distintas temáticas, entre las que destacan los recursos hídricos, el cambio climático o las dificultades en el aprendizaje.

Los cursos que se impartirán son: Consecuencias del cambio climático en la economía y la ecología (del 12 al 14 de julio); Atención a la diversidad en las aulas: Dificultades de aprendizaje, Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad y Discapacidad (12 – 14 de julio); Aguas subterráneas y aprovechamiento de los recursos hídricos en la isla de La Palma (17 – 19 de julio); Química clínica: El laboratorio clínico desde la perspectiva de los Sistemas de Gestión de Calidad (19 – 21 de julio); Oratoria, argumentación y otras herramientas útiles para la educación (24 – 26 de julio); y Patógenos emergentes de transmisión hídrica en Canarias: diagnóstico y tratamiento (26 – 28 de julio).

#### PUBLICIDAD

Para cada uno de los cursos hay disponibles entre 25 y 50 plazas y la duración media de cada módulo es de unas 12. La matrícula para cada curso tiene un coste de 12 euros y debe formalizarse a través de la página web de la Universidad de La Laguna.

“Desde el Cabildo volvemos a apostar por la Universidad de Verano, que se presenta un año más como un recurso formativo de interés y de indudable valor para quienes pasan la temporada estival en la Isla., señala la consejera insular de Educación, Susana Machín.

### CANARIAS 7:

#### **EL PACTO DE LOS 33 DA LUZ VERDE A LA LEY DEL SUELO**

El pleno del Parlamento canario que se inicia este miércoles votará definitivamente el proyecto de Ley del Suelo y Espacios Naturales Protegidos.

El pleno del Parlamento canario que se inicia hoy aborda la aprobación definitiva de la Ley del Suelo, al contar con el apoyo de los 33 diputados de Coalición Canaria (CC), Partido Popular (PP) y ASG. Pinche y vea la sesión parlamentaria que se inicia a las 12.00 horas, aunque el debate de este asunto puede retrasarse varias horas.



**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

Coalición Canaria (CC) no ha podido conseguir el «acuerdo amplio» de 48 votos que ambicionaba para sacar adelante el proyecto estrella de la legislatura de Fernando Clavijo, la ley del suelo. Los nacionalistas tendrán que conformarse con sumar a los suyos los 12 votos del Partido Popular (PP) que tiene asegurados desde que se rompió el pacto con el Partido Socialista Canario (PSC), al igual que los 3 del grupo Mixto que nunca, desde que se inició el trámite en el Parlamento, temió perder.

La Plataforma Canarias por un Territorio Sostenible acompañará con una protesta el voto en contra del PSC, Podemos y Nueva Canarias. Pero incluso para alcanzar la mayoría suficiente, Coalición ha tenido que afeitar el texto que el Gobierno elaboró, primero como borrador, después como anteproyecto y finalmente, como proyecto de ley modulado también, tal y como han reconocido los propios socialistas y Nueva Canarias (NC). Por en medio, hubo una crisis en el Ejecutivo con el PSC. En agosto de 2016, la exvicepresidenta tuvo que sacar un comunicado contra su propio partido para dejar constancia de que ella misma y el «resto de consejeros socialistas en el Gobierno han apoyado el inicio del trámite» del proyecto legislativo, el secretario general de CC, recordar que «Coalición Canaria y Partido Socialista Canario son copartícipes» y el portavoz del grupo Nacionalista, José Miguel Ruano, apuntar que las enmiendas se pactan entre socios.

Mientras, arreciaba la contestación social protagonizada por la Plataforma Canarias Territorio Sostenible. Coalición tuvo que encajar la participación directa del exvicepresidente Paulino Rivero al suscribir en mayo de 2016 el Manifiesto contra la Ley del Suelo.

También han pesado las diferencias internas cuyo alcance apenas han trascendido. El Partido Nacionalista Canario se situó más cerca de las tesis socialistas sobre el papel de la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente (Cotmac) mientras que el portavoz del grupo se ha encargado de autoenmendar el proyecto de ley.



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 dictamen del Consejo Consultivo también fue otro revés. A él se agarró el PSC para lograr, por ejemplo, la reformulación de la nueva Cotmac y trasladarla a la segunda adenda con la que se intentó remendar el pacto. Hoy, para el PSC, aquello es *papel mojado* por lo que ha revitalizado su rechazo al proyecto.

En el otro lado, CC siempre tuvo la opción del Partido Popular (PP), alternativa que hoy se ha convertido en su principal soporte. Los conservadores ya mostraron su conformidad con los principios inspiradores.

## EL PACTO DE LOS 33 DA LUZ VERDE A LA LEY DEL SUELO

El pleno del Parlamento canario que se inicia este miércoles votará definitivamente el proyecto de Ley del Suelo y Espacios Naturales Protegidos.

El pleno del Parlamento canario que se inicia hoy aborda la aprobación definitiva de la Ley del Suelo, al contar con el apoyo de los 33 diputados de Coalición Canaria (CC), Partido Popular (PP) y ASG. Pinche y vea la sesión parlamentaria que se inicia a las 12.00 horas, aunque el debate de este asunto puede retrasarse varias horas.

Coalición Canaria (CC) no ha podido conseguir el «acuerdo amplio» de 48 votos que ambicionaba para sacar adelante el proyecto estrella de la legislatura de Fernando Clavijo, la ley del suelo. Los nacionalistas tendrán que conformarse con sumar a los suyos los 12 votos del Partido Popular (PP) que tiene asegurados desde que se rompió el pacto con el Partido Socialista Canario (PSC), al igual que los 3 del grupo Mixto que nunca, desde que se inició el trámite en el Parlamento, temió perder.

---

La Plataforma Canarias por un Territorio Sostenible acompañará con una protesta el voto en contra del PSC, Podemos y Nueva Canarias



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

Pero incluso para alcanzar la mayoría suficiente, Coalición ha tenido que afeitar el texto que el Gobierno elaboró, primero como borrador, después como anteproyecto y finalmente, como proyecto de ley modulado también, tal y como han reconocido los propios socialistas y Nueva Canarias (NC). Por en medio, hubo una crisis en el Ejecutivo con el PSC. En agosto de 2016, la exvicepresidenta tuvo que sacar un comunicado contra su propio partido para dejar constancia de que ella misma y el «resto de consejeros socialistas en el Gobierno han apoyado el inicio del trámite» del proyecto legislativo, el secretario general de CC, recordar que «Coalición Canaria y Partido Socialista Canario son copartícipes» y el portavoz del grupo Nacionalista, José Miguel Ruano, apuntar que las enmiendas se pactan entre socios.

Mientras, arreciaba la contestación social protagonizada por la Plataforma Canarias Territorio Sostenible. Coalición tuvo que encajar la participación directa del exvicepresidente Paulino Rivero al suscribir en mayo de 2016 el Manifiesto contra la Ley del Suelo.

También han pesado las diferencias internas cuyo alcance apenas han trascendido. El Partido Nacionalista Canario se situó más cerca de las tesis socialistas sobre el papel de la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente (Cotmac) mientras que el portavoz del grupo se ha encargado de autoenmendar el proyecto de ley.

El dictamen del Consejo Consultivo también fue otro revés. A él se agarró el PSC para lograr, por ejemplo, la reformulación de la nueva Cotmac y trasladarla a la segunda adenda con la que se intentó remendar el pacto. Hoy, para el PSC, aquello es *papel mojado* por lo que ha revitalizado su rechazo al proyecto.

En el otro lado, CC siempre tuvo la opción del Partido Popular (PP), alternativa que hoy se ha convertido en su principal soporte. Los conservadores ya mostraron su conformidad con los principios inspiradores.



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

## UNAS GAVIAS DE CONGRESO

- Las dunas de Corralejo, la presa de las Peñitas en Vega de Río Palmas y las gavias de Guisgüey y la Laguna de Tesjuate son los lugares que visitaron los participantes de la primera Conferencia Mundial sobre Conservación del Suelo y del Agua bajo el Cambio Global (Consowa, sus siglas en inglés). Las ponencias se desarrollaron del 12 al 16 de junio en la Universidad de Lleida, mientras que las visitas de campo tuvieron lugar el pasado fin de semana en la Geria (Lanzarote) y los citados lugares de la isla.

## LAS NOTAS DE GLADYS ACUÑA NO SE REFERÍAN A LA BODEGA STRATVS

Alcaldesa. Gladys Acuña el lunes a su llegada a la vista, que hoy proseguirá.

La alcaldesa de Yaiza, Gladys Acuña, declaró el lunes en el juicio sobre la bodega Stratvs, que ninguna de las notas halladas en su bloc de notas que podían hacer creer que hizo gestiones para favorecer los permisos tenían que ver con ésta. También dijo que jamás recibió llamada alguna del promotor o de su entorno sobre este asunto, al igual que lo otros exediles acusados.

Carlos Inza

- 
- La alcaldesa sureña fue muy contundente en su declaración ante la Sala de lo Penal del Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC), cuando afirmó que «jamás nadie me llamó, ni el empresario Juan Francisco Rosa, ni nadie para el asunto de la bodega, fue un expediente más de la junta de gobierno municipal», dijo, «que se aprobó exclusivamente porque tenía los informes positivos, si no se hubiera rechazado o dejado sobre la mesa».

Acuña sostuvo este argumento en toda su declaración y desgranó, respondiendo a las preguntas de su abogado, una por una las diferentes notas manuscritas halladas en su bloc, que hacían sospechar al Ministerio





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

Fiscal, y a la acusación popular, que podían referirse a gestiones para favorecer los permisos o planes para electrificar La Geria, favorables a la industria de Rosa.

Así se refirió a una nota que decía «La Geria, Rosa María». Acuña explicó que era una nota de una vecina de La Geria que le hizo una petición para tratar de hacer llegar la electricidad a su vivienda. También se refirió a otra anotación que decía «JFR sobre pagos», matizando Acuña que se trataba de una nota para el adelanto del pago de los empresarios hoteleros del impuesto de basuras, para que el Consistorio contara con liquidez.

Sobre otra de las notas relativa a la quinta etapa de campo de golf y bodegas de La Geria, explicó que se trataba de notas sobre las reuniones de trámite del Plan Insular para desbloquear los problemas de las pequeñas bodegas del municipio, «pero en absoluto la de Rosa», dijo.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

### **LA MIEL DE BARRILLA DEL COLMENAR LA VIOLETA DE GRAN CANARIA RECIBE EN BRUSELAS LA ESTRELLA AL SABOR SUPERIOR**



Las Palmas de Gran Canaria/ La selecta miel de barrilla del Colmenar La Violeta recibió en Bruselas la Estrella al Sabor Superior que le concedió el prestigioso Instituto Internacional de Sabor y Calidad, que valoró como



**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

notable la calidad y el sabor de este producto que el apicultor grancanario Iván Santana elabora de manera artesanal en su apiario de Telde.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, anunció con satisfacción que este reconocimiento internacional inscribe al Colmenar La Violeta en la Guía Michelin de los alimentos y las bebidas que anualmente valoran más de un centenar de profesionales que pertenecen a más de 15 prestigiosas instituciones culinarias europeas.

El joven empresario ya tiene en sus manos la Medalla y el Diploma de la primera Estrella al Sabor que recibe un producto elaborado en Gran Canaria que fue premiado junto a otras referencias de más de 90 países, algunas españolas como leche y agua embotellada, aceitunas, jamón ibérico, cerveza artesana, turrón, aceite de oliva, empanada gallega, yogur ecológico o queso manchego y una miel ecológica de Tarragona con ajo negro y romero.

Este apicultor grancanario, que comenzó hace seis años la producción de miel de barrilla, recibe el apoyo del Cabildo, al igual que otros productores, con una subvención para elaborar las etiquetas de sus tarros de miel, así como para la promoción y venta directa que desarrolla en ferias y eventos celebrados en La Granja insular en Arucas.

La barrilla es una planta rastrera de pequeño tamaño localizada en Telde, con la que ha conseguido elaborar una miel cremosa de color beige claro, con un sabor dulce muy parecido al tofe cuyos beneficios y proceso de elaboración está expuesto en la web <http://colmenarlavioleta.com>

### La recolecta de 2017 con estrella

En unos días, Iván Santana comienza la recolecta de la producción de este año que, por la falta de agua, solo será la mitad que el año pasado, por lo que espera envasar 150 kilos de las variedades de tajinaste, barrilla y multifloral que extraerá de los 40 panales en los que trabajan más 60.000 ejemplares de abeja negra canaria por colmena, que ya han reservado clientes, tiendas y empresarios interesados por degustar la miel distinguida por su sabor.



**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 apicultor tardará 15 días en seleccionar las distintas variedades que tendrá que distinguir por el color y sabor, dependiendo de la flor elegida por las abejas, para seguidamente almacenar para su decantación o reposo durante una semana, antes de acabar con el envasado del producto.

Para garantizar la calidad de su producto, Santana llevará muestras de la miel de este año al laboratorio del Cabildo en La Granja para analizar la calidad de polen que dará el sabor a cada tipo de miel.

El empresario tiene previsto ofrecer la miel de barrilla en envases de distintos tamaños para llegar al máximo número de personas e incluso crear una selección gourmet en tarros de 300 gramos, además de los tradicionales envases de 500 gramos y un kilo.

El Colmenar La Violeta consiguió el año pasado otros premios con la miel de barrilla como la Celdilla de Oro en el Concurso regional para apicultores de Canarias y a la mejor miel monofloral en el VIII Congreso Nacional de Apicultura.

## **CURBELO PIDE A TODOS LOS MIEMBROS DEL PARLAMENTO DE CANARIAS QUE RESPALDEN LA LEY DEL SUELO**



La Gomera/ El portavoz de ASG insta a todos los diputados de la Cámara regional, en especial a los circunscritos por las islas de La Palma, La Gomera y El Hierro, a romper la disciplina de voto y apoyar la norma.



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

Recuerda que la ley beneficiará al Archipiélago y en gran medida a las islas occidentales no capitalinas, generando empleo y dinamizando la economía, al tiempo que se preserva el medio ambiente, el paisaje y los valores naturales.

El portavoz de Agrupación Socialista Gomera (ASG) en el Parlamento de Canarias, Casimiro Curbelo, pide a todos los miembros de la Cámara regional que respalden la Ley del Suelo y de Espacios Protegidos, cuya aprobación definitiva se llevará al Pleno esta semana.

Curbelo destaca la importancia que tiene esta ley para el desarrollo de Canarias, y en especial, solicita a los diputados circunscritos por las islas de La Palma, La Gomera y El Hierro que rompan la disciplina de voto y la secunden.

El portavoz defiende, una vez más, las ventajas que representa esta normativa para el Archipiélago, y en concreto para las islas occidentales no capitalinas. Al respecto, recuerda que la ley no consumirá más suelo público, pues se aplica una política de contención y precisa que "no se clasifica ni un metro destinado a usos turísticos".

Además, destaca que "apuesta por diversificar la economía y la generación de empleo, al tiempo que se preserva el medio ambiente, el paisaje y los valores naturales". "Asimismo, impulsará el sector primario y fortalecerá las rentas de los profesionales agrícolas, ganaderos y pescadores, a los que tanto afecta la doble insularidad", puntualiza.

En este sentido, incide en que con esta ley se resolverán las autorizaciones en el sector ganadero y agrícola, contribuyendo a reforzar el PIB, que hoy se encuentra muy débil y tan sólo aporta el 1,5% del total, "por lo que ni crea empleo, ni genera riqueza, ni dinamiza la economía".

Destaca que se trata de una "herramienta indispensable que resuelve cuestiones claves para el devenir de las Islas como es el alquiler vacacional, a la vez que se propicia el desarrollo económico, social y demográfico de forma equilibrada y sostenible".



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 ello, reivindica el voto de los diputados de La Palma, La Gomera y El Hierro, ya que, según indica, "por encima de los intereses orgánicos deben primar los que garanticen la mejora de la calidad de vida de todos los canarios y esta ley responde a las necesidades de las islas más pobres y que mayor impulso económico necesitan".

## **CANARIAS AHORA:**

### **LA MIEL DE BARRILLA DEL COLMENAR LA VIOLETA DE GRAN CANARIA RECIBE LA ESTRELLA AL SABOR SUPERIOR**

El producto que el apicultor Iván Santana de manera artesanal se inscribe así en la Guía Michelin de los alimentos y bebidas que anualmente valoran más de un centenar de profesionales



Iván Santana, con la medalla de oro y el diploma al Sabor Superior.

La selecta miel de barrilla del Colmenar La Violeta recibió en Bruselas la Estrella al Sabor Superior que le concedió el prestigioso Instituto Internacional de Sabor y Calidad, que valoró como notable la calidad y el sabor de este producto que el apicultor grancanario Iván Santana elabora de manera artesanal en su apiario de Telde.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel



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

Hidalgo, anunció con satisfacción que este reconocimiento internacional inscribe al Colmenar La Violeta en la Guía Michelin de los alimentos y las bebidas que anualmente valoran más de un centenar de profesionales que pertenecen a más de 15 prestigiosas instituciones culinarias europeas.

El joven empresario ya tiene en sus manos la Medalla y el Diploma de la primera Estrella al Sabor que recibe un producto elaborado en Gran Canaria que fue premiado junto a otras referencias de más de 90 países, algunas españolas como leche y agua embotellada, aceitunas, jamón ibérico, cerveza artesana, turrón, aceite de oliva, empanada gallega, yogur ecológico o queso manchego y una miel ecológica de Tarragona con ajo negro y romero.

Este apicultor grancanario, que comenzó hace seis años la producción de miel de barrilla, recibe el apoyo del Cabildo, al igual que otros productores, con una subvención para elaborar las etiquetas de sus tarros de miel, así como para la promoción y venta directa que desarrolla en ferias y eventos celebrados en La Granja insular en Arucas.

La barrilla es una planta rastrera de pequeño tamaño localizada en Telde, con la que ha conseguido elaborar una miel cremosa de color beige claro, con un sabor dulce muy parecido al tofe cuyos beneficios y proceso de elaboración está expuesto en la web <http://colmenarlavioleta.com>

La recolecta de 2017 con estrella

En unos días, Iván Santana comienza la recolecta de la producción de este año que, por la falta de agua, solo será la mitad que el año pasado, por lo que espera envasar 150 kilos de las variedades de tajinaste, barrilla y multifloral que extraerá de los 40 panales en los que trabajan más 60.000 ejemplares de abeja negra canaria por colmena, que ya han reservado clientes, tiendas y empresarios interesados por degustar la miel distinguida por su sabor.

El apicultor tardará 15 días en seleccionar las distintas variedades que tendrá que distinguir por el color y sabor, dependiendo de la flor elegida por las abejas, para seguidamente almacenar para su decantación o reposo durante una semana, antes de acabar con el envasado del producto.



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

Para garantizar la calidad de su producto, Santana llevará muestras de la miel de este año al laboratorio del Cabildo en La Granja para analizar la calidad de polen que dará el sabor a cada tipo de miel.

El empresario tiene previsto ofrecer la miel de barrilla en envases de distintos tamaños para llegar al máximo número de personas e incluso crear una selección gourmet en tarros de 300 gramos, además de los tradicionales envases de 500 gramos y un kilo.

El Colmenar La Violeta consiguió el año pasado otros premios con la miel de barrilla como la Celdilla de Oro en el Concurso regional para apicultores de Canarias y a la mejor miel monofloral en el VIII Congreso Nacional de Apicultura.

## EL APURÓN:

## **PUNTALLANA REAFIRMÓ SUS RAÍCES AGRÍCOLAS Y GANADERAS CON LA FERIA DE GANADO DE SAN JUAN**

Cabe destacar que el número de cabezas de ganado caprino palmero fue muy superior a ediciones pasadas, con 340 ejemplares.



Feria de Ganado de Puntallana.



**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 pasado sábado se celebró la XII Feria de Ganado de San Juan de Puntallana, enmarcada dentro de los actos de las Fiestas Patronales de la localidad norteña.

Entre las diferentes actividades desarrolladas a lo largo de la jornada, cabe destacar el IV Concurso Insular de Quesos San Juan de Puntallana, además del Concurso de Perro Pastor Garafiano, exposición de Perro Ratonero Palmero, concurso de Perro Podenco Canario y Palmero, prueba de Agility y arrastre de ganado bovino.

La XII Feria de Ganado contó con la participación de ganado bovino, ovino y caprino de muchas localidades de la isla como Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Villa de Mazo, Los Llanos de Aridane, El Paso, Barlovento, Garafía y por supuesto Puntallana.

Esta edición contó con un número de cabezas de ganado caprino palmero muy superior a ediciones pasadas, (340 ejemplares de raza caprina palmera). Un encuentro que reunió a vecinos y visitantes y que una vez más confirmó que esta actividad es primordial para el desarrollo de nuestra isla y sus ganaderos, además del mérito de muchos jóvenes que se han inclinado por el relevo generacional y han iniciado este camino que supone mucho esfuerzo, pero que merece la pena recorrer.

En lo referente al IV Concurso Insular de Quesos, destacar la medalla de oro obtenida por Urbano Paz Medina, de la marca El Rito de la Villa de Garafía, en la modalidad de queso fresco; José Miguel Martín Pérez, de la marca Los Barbusanos, y Pedro Manuel Cabrera Cabrera, con El Cañizo, ambos del municipio anfitrión, se alzaron con las medallas de oro en las modalidades de semicurado y curado. También destacar la distinción especial obtenida por Digna Guerra Hernández, con la marca El Trigo, en la modalidad de cañizo.

Puntallana reafirmó sus raíces agrícolas y ganaderas con este encuentro, que aunque volvió al programa de actos festivos en el año 2005, las crónicas hablan de que al menos ya desde al año 1915 venía celebrándose, siendo junto con la feria de La Patrona en Los Llanos de Aridane y San Antonio en la Villa de Garafía, una de las citas más importantes para los ganaderos palmeros.

El Ayuntamiento agradece la colaboración a todos los ganaderos y demás colectivos implicados en la organización, invitándoles a participar en 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

próximo edición de 2018.

## ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO INSULAR DE QUESOS ARTESANALES SAN ANTONIO DEL MONTE

Un total de 79 quesos, de 37 productores palmeros, compitieron en la última edición del certamen.



Catadores del Concurso de quesos.

El Ayuntamiento de Garafía organizó el pasado 9 de junio, en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen *Queso Palmero*, el XXXII Concurso Insular de Quesos Artesanales *San Antonio del Monte*. El certamen, cuyo objetivo es potenciar las producciones queseras del municipio y del conjunto de isla de La Palma, destacó en la presente edición por su alta participación, con 79 quesos artesanales elaborados con leche de cabra en las modalidades de fresco, tierno, semicurado y curado.

Todas las producciones fueron evaluadas por un panel de 16 expertos catadores del Archipiélago, que probaron las diferentes muestras de queso mediante un sistema de cata a ciegas.

El jurado otorgó los siguientes premios:

Empleita de Oro (Fresco): Pedro Manuel Cabrera Cabrera, *Quesos Montellano*.

Empleita de Plata (Fresco): Jesús Besay Rodríguez Cabrera, *Quesos Lomada Grande*.



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

Empleita de Oro (Tierno): Antonio Manuel Marrero, *Quesos Comunidad Hermanos Marrero- GASAM*.

Empleita de Plata (Tierno): Doris Paredes Ollero, *Quesos Victorino*.

Empleita de Oro (Semicurado): Antonio Manuel Marrero, *Quesos Comunidad Hermanos Marrero- GASAM*.

Empleita de Plata (Semicurado): Brenda Rodríguez Concepción, *Quesos Los Tumbitos- GASAM*.

Empleita de Oro (Curado): Antonia María Castro Hernández, *Quesos Minervino*.

Empleita de Plata (Curado): Pedro Manuel Cabrera, *Quesos El Cañizo*.

Queso más puntuado (Fresco): Pedro Manuel Cabrera Cabrera, *Quesos Montellano*.

Al terminar el concurso tuvo lugar una mesa redonda bajo el título *Consumo, presentación y comercialización del Queso*. Estuvieron presentes Martín Taño, alcalde de Garafía; José Basilio Pérez, consejero del Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo de La Palma; Beatriz Páez, directora del Área de Salud de La Palma; Jordi Pérez Camacho, consejero insular de Promoción Económica; Ruth Lozano, técnica del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; Vicente Martín, director de *Queso Project*; Anabel Rodríguez, técnica del Consejo Regulador de la DOP *Queso Palmero*; Pedro Montesinos, director de la emisora 7.7 La Palma Radio, así como queseros y catadores.

El concejal de Agricultura y Ganadería, Yeray Rodríguez, agradece a todos los queseros, miembros del jurado y catadores su participación, añadiendo que "la alta participación implica la consolidación del concurso, que ha ido incrementando progresivamente el número de productores participantes". Del mismo modo, Rodríguez aprovecha para agradecer, en nombre de la Corporación, la colaboración de todas las personas implicadas en los diferentes actos organizados en el municipio con motivo de la Fiesta de San Antonio del Monte.



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

## COAG:

### COAG INTERPONE UNA DENUNCIA ANTE LA AICA PARA QUE INVESTIGUE UNA POSIBLE VENTA A PÉRDIDAS DE ARROZ EN SUPERMERCADOS DIA



Esta cadena ofrece, dentro de lo que denominan “La Quincena de los Preciosos”, una oferta de arroz a 0,49 €/kg, una rebaja de un 31% sobre un precio inicial de 0,71€/k que está por debajo de los precios de referencia en origen del MAPAMA en toda la campaña; con un valor mínimo de 0,54€/kg y un máximo de 0,57€/kg.

Madrid, 21 de junio de 2017. La Coordinadora de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha presentado una denuncia ante la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) para que investigue, dentro del ámbito de sus competencias, una posible venta a pérdidas de arroz en la cadena de supermercados DIA. Esta cadena ofrece, dentro de lo que denominan “La Quincena de los Preciosos” (del 8 al 21 de junio), una oferta de arroz a 0,49 €/kg, suponiendo una rebaja de un 31% sobre un precio inicial de 0,71€/kg. Dicha oferta se puede encontrar en distintos supermercados de la cadena a lo largo del territorio nacional (véase extracto del folleto de ofertas).

Los datos sobre precios en origen de variedades de arroz largo blanco (tipo índica) comercializadas en España, ponen de manifiesto que los valores que se están ofreciendo al consumidor se sitúan por debajo de los que se están dando en el mercado interior a lo largo de toda la campaña, con un valor mínimo de 0,54 €/Kg y un máximo de 0,57 €/t en origen, tal y como recoge



**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 Informe de precios semanales del arroz de la campaña 2016/2017 del MAPAMA [Nota 1] . Según las cotizaciones proporcionadas por la Lonja de Valencia (abril de 2017), las variedades de arroz largo como Gladio o Puntal se sitúan alrededor de los 0,55 €/kg. Estas cotizaciones se refieren a precio a granel y a ello habría que añadir costes de envasado, transporte, márgenes de comercialización, etc., por lo que desde COAG se considera prácticamente imposible ofertar arroz largo de producción nacional a 0,49€/kg sin estar haciéndolo a pérdidas. En el supuesto caso, de que el arroz fuera importado (la oferta no detalla el origen), también sería muy complicado que no se incurriera en venta a pérdidas porque a los precios medios de la campaña 2016-2107 (0,40€/kg en Tailandia y Vietnam, principales importadores a nuestro país), habría que sumar los costes de transporte, logística, el pago de tasas y aranceles.

“España consume menos arroz del que produce por lo que no sería necesaria la importación de más de 80.000 toneladas anuales. De hecho, nuestro país exporta anualmente cerca de 200.000 tn.”. “Está claro que las importaciones de arroz a bajo precios de terceros países, fundamentalmente de Tailandia, Vietnam y Camboya y Myanmar, tienen un claro componente especulativo para influir en el mercado interno, presionando a la baja los precios pagados al agricultor. Además, suponen una competencia deseal para nuestros productores en base a la utilización de plaguicidas prohibidos hace años en la UE, ha subrayado Miguel Blanco, Secretario General de COAG, a lo que ha añadido: “estrategias como la de DIA amenazan nuestro tejido productivo y la viabilidad de un cultivo social que produce desarrollo económico y equilibrio medioambiental en zonas rurales de Andalucía, Aragón, Cataluña, Extremadura, Comunidad Valencia, Murcia o Navarra”.

[1] <http://www.mapama.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/cultivos-herbaceos/arroz/evolucion-de-los-precios-del-arroz/>



**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

## **BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE:**

### **Cabildo Insular de Tenerife**

Aprobación definitiva del Reglamento interno de funcionamiento del Consejo Insular para la Protección y Bienestar Animal

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2017/06/074/>