



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 28 DE JUNIO DE 2017

DIARIO DE AVISOS:

LA RESERVA DE LA BIOSFERA "NO ESTÁ SUFICIENTEMENTE VALORADA POR EL CABILDO"

EUGENIA PAIZ



Antonio San Blas junto a responsables de gestión ambiental en Madeira y Azores. | DA

"La Reserva de la Biosfera de La Palma no está suficientemente valorada por el Cabildo". Es lo que afirma el gerente de esta entidad, que lidera el proyecto europeo de Custodia del Territorio y Ecoturismo en la Macaronesia, en el que participan Azores y Madeira. El gerente de la Reserva palmera, Antonio San Blas, considera que "no se le ha sacado el jugo que se le puede sacar como elemento estratégico y de implementación de las estrategias de la sostenibilidad en este territorio".

San Blas tiene claro que la cooperación con el Cabildo en materias tan sensibles como el desarrollo turístico – al que no se oponen y para el que han llegado a crear proyectos como el de observación de las estrellas – así como un avance en la gestión sostenible de residuos – con un problema estructural por falta de espacio en el Complejo Ambiental de Los Morenos – así como en otros ámbitos de desarrollo vinculados al paisaje y al ecoturismo, pueden ser



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

mejor aprovechadas en el marco de las capacidades de la Reserva Mundial de la Biosfera La Palma, que ya ha logrado poner en marcha varios proyectos vinculados al aprovechamiento de recursos naturales tan importantes como los itinerarios paisajísticos o la creación de una marca distintiva para productos palmeros.

Tras la presentación ayer a agentes sociales y económicos de las líneas de trabajo del proyecto de cooperación territorial que persigue la custodia del territorio y que tendrá una vigencia de tres años, la Reserva Mundial de la Biosfera La Palma trabajará intensamente en dos sesiones de trabajo en el marco de estas jornadas que cuentan con apoyo del Programa Europeo de Cooperación Territorial Interreg V, que pretende fijar una estrategia común en esta materia para los Archipiélagos de Madeira, Azores y Canarias. La Custodia del Territorio y Ecoturismo en la Macaronesia y en el que participan la Direção Regional do Ambiente – Governo Regional dos Açores (DRA Açores) y el Instituto das Florestas e Conservação da Natureza, IP-RAM (IFCN-IP-RAM) de Madeira, tiene como fin establecer una estrategia de custodia del territorio que aborde de manera integral la problemática común que afecta a los archipiélagos macaronésicos, desarrollando iniciativas ecoturísticas para mejorar y potenciar el patrimonio natural y cultural.

El programa cuenta con la presencia de destacados ponentes como Cristina Sánchez, Directora de SEO/Birdlife que relatará experiencias exitosas en Turismo Ornitológico en islas del Mediterráneo, y Sandra Carrera, Directora de Proyectos de la Red de Custodia del Territorio de Cataluña, que impartirá dos ponencias, la primera acerca de la custodia del territorio como herramienta de conservación de la naturaleza basada en la implicación ciudadana, y, la segunda, sobre el ecoturismo como una oportunidad para un modelo de turismo respetuoso con la naturaleza.

Las jornadas finalizan mañana jueves, con un trabajo en campo y enfoque técnico/profesional, destinado exclusivamente a los socios y a personas y colectivos implicados e interesados en la custodia del territorio y a profesionales que desarrollan o quieren desarrollar iniciativas ecoturísticas en 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

CANARIAS 7:

PRIMERA FIESTA DE VINOS Y TAPAS CON PRODUCTO LOCAL

Muestra de producto local ramblero /

Restaurantes de la zona y representación de las cinco Denominaciones de Origen de Tenerife se dan cita en una fiesta que nace bajo la premisa de provocar "Sensaciones en el tiempo".

Canarias7 / Santa Cruz de Tenerife

Este viernes 30 de junio a las 19.00 horas en la plaza Rosario Oramas y dentro de las fiestas en honor a San Juan Bautista, el Ayuntamiento de la Villa de San Juan de la Rambla engrasa la maquinaria de la promoción del producto agrario local a través de la primera "Fiesta de Vinos y Tapas de la Villa de San Juan de la Rambla", que contará con la participación de media decena restaurantes de la zona y al menos una bodega en representación de cada una de las denominaciones de origen de la Isla.

Bajo el paraguas del eslogan "Sensaciones en el tiempo", la Fiesta de Vinos y Tapas promete realizar un viaje gastronómico utilizando cada uno de los sentidos, además de provocar una batería de recuerdos a través del paladar. Para ello, los restaurantes sumados al evento deberán crear sus tapas utilizando únicamente producto local y basar su creación con la intención de provocar un revulsivo en el consumidor que lo transporte al pasado y al futuro gracias al uso de sabores tradicionales combinados con cocina de vanguardia.

Los restaurantes que estarán presentes en esta primera edición son Las Palmeras Gastro-Bar, Centro Cultural Tabaiba, Casa Mi Madre, El Encuentro y El Bodegón.

Por su parte, la muestra de vinos corre a cargo de las bodegas La Haya (DO Valle de La Orotava), Viña Zanata (DO Ycoden Daute Isora), Bodegas Loher



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

(DO Tacoronte Acentejo), Mencey Chasna (DO Abona) y Bodegas Ferrera (DO Valle de Güimar), trayendo a el casco histórico, por primera vez, una extensa y cuidada carta de caldos que combinará perfectamente con las tapas y seducirá al paladar más exigente.

La Fiesta de Vinos y Tapas contará con música en directo durante toda la jornada y está organizada por el Consistorio en colaboración con el Cabildo de Tenerife y la Comisión de Fiestas San Juan Bautista 2017.

EL CALOR HARÁ QUE SE ADELANTE LA VENDIMIA A LA MITAD DE JULIO

Viñedo afectado por el calor.

Las altas temperaturas de los últimos días apenas si han provocado, por fortuna, daños de relevancia en los viñedos repartidos por la geografía insular, según fuentes del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote. El calor lo que sí ha hecho es acelerar el proceso de maduración de la fruta, de manera que ya se tiene conciencia de que la vendimia se iniciará antes de lo que se había marcado en la pasada primavera. Los primeros racimos se empezarán a recoger a mediados del próximo mes de julio, según las consideraciones trasladadas desde el Consejo Regulador, tras la supervisión que los técnicos hicieron de diferentes fincas durante el pasado fin de semana, así como durante el lunes.

En lógica consecuencia, es probable que el grueso de la uva pueda estar recolectado sobre mediados de agosto, con bastante anticipación en relación a la campaña de 2016.

En cuanto a los daños observados a causa de las altas temperaturas, éstos se han centrado en aspectos superficiales de las plantas y en racimos muy al descubierto. Eso sí, se tiene asumido que un nuevo episodio de calor extremo en los primeros días de julio, con valores de más de 35 grados, si que podría



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

provocar la ruina de buena parte de la cosecha de cierta consideración que se prevé recoger. Para la vendimia de este año hay plena confianza en recoger al menos de 1,5 a 2 millones de kilos de uva, con lo que se abastecerá a las bodegas para cubrir el déficit de 2016, con apenas 700.000 kilos.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LOS AGRICULTORES DEL SUR DISPONDRÁN DE 2.000 METROS CÚBICOS DE AGUA DE RIEGO

El presidente del Cabildo asegura que esta medida de urgencia permitirá que el sector tenga caudal suficiente para pasar el verano

Los agricultores del sur dispondrán de 2.000 metros cúbicos de agua de riego



El Cabildo pondrá más agua de riego a disposición de los agricultores de la comarca de Isora a partir de mañana. Así lo ha anunciado el presidente del Cabildo, Carlos Alonso, quien en la última reunión mantenida con los agricultores de la zona junto al consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, se comprometió a poner en marcha esta medida de emergencia para paliar los efectos de la sequía en la comarca.

Alonso destaca que "el Cabildo quiere ofrecer así una solución de urgencia que permita disponer de un caudal suficiente y de calidad de cara al verano,



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

tal y como nos comprometimos en la reunión que mantuvimos el mes pasado con los agricultores de Guía de Isora, Adeje y Santiago del Teide, a la espera de la definitiva puesta en servicio de la desaladora de Fonsalía".

Así, la Corporación insular, a través de Balten, pondrá en marcha parcialmente y de forma temporal un módulo de la desaladora de Fonsalía. Esta medida, y mientras no se subsanen las deficiencias detectadas en esta infraestructura que están retrasando su puesta en funcionamiento, permitirá generar en torno a los 2.000 metros cúbicos de agua al día para dedicarla al riego agrícola. El agua se elevará desde la desaladora hasta el depósito de almacenamiento de Las Charquetas y, desde allí, hasta la balsa de Lomo del Balo, ubicada a 400 metro de altitud, desde donde se distribuirá a los agricultores de la zona.

Balten también está estudiando la posibilidad de servir agua desalada directamente a los agricultores cuyos cultivos estén situados en cotas más bajas, es decir, en un nivel inferior a Las Charquetas.

Mientras, el Consejo Insular de Aguas de Tenerife (Ciatf) ultima la redacción de un proyecto para la ejecución de la obra definitiva que aumenta la capacidad de elevación de agua (hasta 3.600-4.000 metros cúbicos al día) y mejora la eficiencia energética. El presupuesto de licitación del proyecto es de 584.546,66 euros; una cuantía que incluye el coste del equipo, la instalación eléctrica y la obra civil. El plazo de ejecución de los trabajos es de 3,5 meses a partir de su adjudicación.

El sur de la Isla lleva ya más de cinco años padeciendo una seria situación de sequía en los valles agrícolas de Las Galletas e Isora. La inauguración de la estación desaladora de agua de mar de Granadilla ha permitido que Balten pueda disponer de un caudal de agua suficiente para atender la demanda.



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

SIEMBRA SOLIDARIA Y SOSTENIBLE

Cerca de 700 plántulas esperan ser sembradas en el huerto municipal sostenible

Siembra solidaria y sostenible

Desde la Agencia de Desarrollo Local del municipio norteño de Icod de los Vinos, se hace un llamamiento solicitando voluntarios para hacer una plantación en los huertos municipales sostenibles, con utensilios, material orgánico y plantas donadas como acción social por la empresa Binter.



Se trata de una iniciativa que surge bajo el proyecto de responsabilidad social creado por Trade Project y Eventos y que se alza con el slogan *Yo echo una mano en los Huertos Urbanos*.

La actividad de voluntariado está previsto que se realice el próximo miércoles 28 de junio -de las 09:00 a las 14:00 horas- y será coordinada por la Concejalía de Agricultura y Servicios Sociales del Ayuntamiento de Icod de los Vinos. Dicha actividad consistirá en desbrozar y limpiar, labrar, añadir tierra fértil y materia orgánica para terminar plantando aproximadamente unas 700 plántulas de verduras y hortalizas ecológicas que necesitan ponerse en tierra de inmediato para evitar su deterioro.

La Agencia de Desarrollo Local solicita la intervención de voluntarios dispuestos a echar una mano en el huerto municipal y desde este proyecto de colaboración ciudadana, agradecen la participación solidaria "pues no puede permitirse que esta donación tan importante -que servirá de ayuda social a diferentes colectivos- pueda malograrse". Los frutos de esta cosecha tienen



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

un fin social y su destino son entidades como el Hospital de Dolores, la Casa de los Niños, o las familias necesitadas.

56 RESTAURANTES, TASCAS Y CAFETERÍAS PARTICIPAN EN LA RUTA DE LA TAPA POR SAN BENITO

Un total de 56 tascas, cafeterías y restaurantes participarán durante todo el mes de julio en la décima edición de la ruta de la tapa por San Benito, que fue presentada ayer por el alcalde, José Alberto Díaz; los ediles de Desarrollo Rural y Fiestas, Antonio Pérez-Godiño y Atteneri Falero, respectivamente; el presidente de La Laguna Zona Comercial Abierta, Nicolás Suárez Barreto; y la representante del restaurante ganador del concurso del pasado año Rakaposhi Tapas Bar, Sonia García Fariña. Las empresas participantes ofrecerán, por 3 euros, una tapa elaborada con productos de la tierra acompañada por una copa de vino de Bodegas Presas Ocampo, o botellín de agua Fuente Alta, un refresco o una cerveza.

Díaz tuvo un especial recuerdo para José Antonio Santana, el que fuera el presidente de la asociación La Laguna Zona Comercial Abierta, "organizador de esta cita gastronómica y defensor del sector de la restauración. Un hombre impulsó, luchó y consiguió que la ruta de la tapa fuera una referencia".

Suárez agradeció a todos los participantes y anunciantes, y precisó que se trataba de una edición especial al ser la décima. Por su parte, García Fariña dijo que el pasado año "el premio nos llenó de orgullo, pero lo importante es ver el ambiente que se mueve, correteando de un bar para otro. Empezamos con muchas ganas, queremos que salga todo bien y que la gente se vaya contenta".



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

Todas las personas que cumplimenten con sus datos el gastromapa y lo sellen en 10 establecimientos entrarán en el sorteo de 56 comidas para dos personas, y los que cumplimenten con 12 accederán al sorteo de diferentes estancias para dos personas en el Sur de la Isla. El gastromapa tiene su gacetilla para que cada cliente elija su tapa favorita, con lo que se elegirán a las tres mejores.

CANARIAS 24 HORAS:

CABILDO Y AYUNTAMIENTO TELDENSE OFRECERÁN CADA MES PRODUCTOS DE LA TIERRA Y DIVERSIÓN EN LA RUTA DEL ENYESQUE



Telde/ Los productos de la tierra protagonizarán la nueva Ruta del Enyesque cada último viernes de mes en San Gregorio, una oferta gastronómica combinada con diversión, música y cocina en vivo respaldada por el Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento de Telde para convertir la zona comercial en un espacio que atraiga a vecinos y visitantes.

La Ruta del Enyesque persigue la dinamización comercial y la promoción de las empresas de la zona, fidelizar a sus clientes y atraer nuevos públicos, explicó la consejera de Industria y Comercio del Cabildo, Minerva Alonso, junto al presidente de la Comisión de Comercio Interior de la Cámara de Comercio de Las Palmas y director del programa 'Saborea Gran Canaria',



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

Eugenio Sánchez, y la presidenta de la zona comercial abierta San Gregorio, Mónica Muñoz.

La alcaldesa de Telde, Carmen Hernández, subrayó que el diálogo con la asociación de comerciantes ha sido constante los dos últimos años, lo que ha permitido impulsar diversidad de acciones para dinamizar la zona y agradeció la apuesta de los patrocinadores, Spar y Makro, por esta iniciativa. Al acto acudió además la concejala de Desarrollo Local, Celeste López. Así, cada último viernes de mes, una selección de bares y restaurantes de la zona elaborará tapas con productos de Telde como ingrediente principal, entre los que destacan el gofio de San Gregorio, las naranjas de la Higuera Canaria y el pan artesano de las industrias locales. El precio de la tapa incluida la bebida será de 2,5 euros. Mes a mes, los participantes probarán tapas que podrán tener como protagonista un tema concreto o el producto de otros municipios que se hermanarán con el anfitrión para elegir el ingrediente con el que elaborar el plato que haga las delicias de los visitantes. De esta forma, la primera Ruta del Enyesque será el viernes 30 de junio y estará liderada por Telde, para lo que el Ayuntamiento instalará desde el mediodía expositores con productos de agricultores y bodegueros del municipio en torno a los que actuarán dos parrandas para amenizar la jornada.

El chef Fabián Maldonado, de la Asociación de Cocineros de Gran Canaria (Acyre), realizará una demostración en directo tras la inauguración de la Ruta del Enyesque, a las 12:30 horas, y explicará las diferentes combinaciones de los productos expuestos hasta convertirlos en apetitosos platos y tapas, como las que ofrecerán los once establecimientos participantes. Por la tarde, los más pequeños podrán disfrutar de talleres de cocina que abrirán boca para la celebración de la II Noche de Brujas a las 20 horas con un pasacalles y una representación del papel que estas mujeres, a las que se atribuían poderes sobrenaturales, ha jugado en la historia de Telde. El Ayuntamiento cerrará algunas calles para permitir a los establecimientos la instalación de terrazas en las vías para que los visitantes puedan degustar



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

originales tapas, entre ellas algunas especiales que preparan algunos establecimientos basadas en el Ídolo de Tara.

Viernes a viernes
La ruta del viernes 28 de julio estará dedicada a los sabores de las mascotas, con tapas inspiradas en animales de compañía, mientras que el 25 de agosto los más pequeños tomarán protagonismo con platos repletos de los sabores que más les atraen. Moya y Telde quedarán hermanados en la ruta del viernes 29 de septiembre, mientras que los barrios tomarán el protagonismo en el mes de octubre y Valsequillo se sumará a la iniciativa en noviembre.

SAN JUAN DE LA RAMBLA ACOGE LA PRIMERA FIESTA DE VINOS Y TAPAS CON PRODUCTO LOCAL



San Juan de la Rambla/ Restaurantes de la zona y representación de las cinco Denominaciones de Origen de Tenerife se dan cita en una fiesta que nace bajo la premisa de provocar "Sensaciones en el tiempo".

Este viernes 30 de junio a las 19.00 horas en la plaza Rosario Oramas y dentro de las fiestas en honor a San Juan Bautista, el Ayuntamiento de la Villa de San Juan de la Rambla engrasa la maquinaria de la promoción del producto agrario local a través de la primera "Fiesta de Vinos y Tapas de la Villa de San Juan de la Rambla", que contará con la participación de media



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

decena restaurantes de la zona y al menos una bodega en representación de cada una de las denominaciones de origen de la Isla.

Bajo el paraguas del eslogan "Sensaciones en el tiempo", la Fiesta de Vinos y Tapas promete realizar un viaje gastronómico utilizando cada uno de los sentidos, además de provocar una batería de recuerdos a través del paladar. Para ello, los restaurantes sumados al evento deberán crear sus tapas utilizando únicamente producto local y basar su creación con la intención de provocar un revulsivo en el consumidor que lo transporte al pasado y al futuro gracias al uso de sabores tradicionales combinados con cocina de vanguardia.

Los restaurantes que estarán presentes en esta primera edición son Las Palmeras Gastro-Bar, Centro Cultural Tabaiiba, Casa Mi Madre, El Encuentro y El Bodegón.

Por su parte, la muestra de vinos corre a cargo de las bodegas La Haya (DO Valle de La Orotava), Viña Zanata (DO Ycoden Daute Isora), Bodegas Loher (DO Tacoronte Acentejo), Mencey Chasna (DO Abona) y Bodegas Ferrera (DO Valle de Güimar), trayendo a el casco histórico, por primera vez, una extensa y cuidada carta de caldos que combinará perfectamente con las tapas y seducirá al paladar más exigente.

La Fiesta de Vinos y Tapas contará con música en directo durante toda la jornada y está organizada por el Consistorio en colaboración con el Cabildo de Tenerife y la Comisión de Fiestas San Juan Bautista 2017.

CANARIAS AHORA:

LA SEQUÍA EN EL SUR DE TENERFE OBLIGA AL CABILDO A TOMAR MEDIDAS "DE URGENCIA"

La corporación insular, de forma temporal, ha puesto a disposición de los agricultores de la comarca de Isora un módulo de la desaladora de Fonsalía que permitirá generar 2.000 metros cúbicos de riego



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



Agricultores trabajando.

Los agricultores de la comarca de Isora dispondrán de más agua de riego a partir de este jueves, según ha anunciado el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, quien se ha comprometido en una reunión a poner en marcha esta medida de emergencia para paliar los efectos de la sequía en la comarca.

Alonso ha destacado que el Cabildo "quiere ofrecer así una solución de urgencia que permita disponer de un caudal suficiente y de calidad de cara al verano", tal y como se comprometió en la reunión que mantuvo el mes pasado con los agricultores de Guía de Isora, Adeje y Santiago del Teide, a la espera de la definitiva puesta en servicio de la desaladora de Fonsalía.

Así, la Corporación insular, a través de Balten, pondrá en marcha parcialmente y de forma temporal un módulo de la desaladora de Fonsalía. Esta medida, y mientras no se subsanen las deficiencias detectadas en esta infraestructura que están retrasando su puesta en funcionamiento, permitirá generar en torno a los 2.000 metros cúbicos de agua al día para dedicarla al riego agrícola.

El agua se elevará desde la desaladora hasta el depósito de almacenamiento de Las Charquetas y, desde allí, hasta la balsa de Lomo del Balo, ubicada a 400 metro de altitud, desde donde se distribuirá a los agricultores 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

Paralelamente, Balten también está estudiando la posibilidad de servir agua desalada directamente a los agricultores cuyos cultivos estén situados en cotas más bajas, es decir, en un nivel inferior a Las Charquetas.

Mientras, el Consejo Insular de Aguas de Tenerife (CIATF) ultima la redacción de un proyecto para la ejecución de la obra definitiva que aumenta la capacidad de elevación de agua (hasta 3.600-4.000 metros cúbicos al día) y mejora la eficiencia energética. El presupuesto base de licitación del proyecto es de 584.546,66 euros; una cuantía que incluye el coste del equipo, la instalación eléctrica y la obra civil. El plazo de ejecución de los trabajos es de 3,5 meses a partir de su adjudicación.

El sur de la isla lleva ya más de cinco años padeciendo una seria situación de sequía en los valles agrícolas de Las Galletas e Isora. La inauguración de la estación desaladora de agua de mar de Granadilla, construida por el Gobierno de Canarias y gestionada por el Consejo Insular de Aguas, ha permitido que Balten pueda disponer de un caudal de agua suficiente para atender la demanda de los agricultores de la zona de Las Galletas.

En el caso de la comarca de Isora, la medida puesta en marcha por el Cabildo atenuará la falta de agua para el riego durante este verano y hasta que pueda entrar en funcionamiento la desaladora de Fonsalía, previsiblemente en el mes de noviembre

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

PRIMERA FIESTA DE VINOS Y TAPAS CON PRODUCTOS DE SAN JUAN DE LA RAMBLA

Este viernes 30 de junio a las 19.00 horas en la plaza Rosario Oramas y dentro de las fiestas en honor a San Juan Bautista, el Ayuntamiento de la Villa de San Juan de la Rambla engrasa la maquinaria de la promoción del producto agrario local a través de la primera "Fiesta de Vinos y Tapas de la Villa de San Juan de la Rambla", que contará con la participación de media



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

decena restaurantes de la zona y al menos una bodega en representación de cada una de las denominaciones de origen de la Isla.



Bajo el paraguas del eslogan “Sensaciones en el tiempo”, la Fiesta de Vinos y Tapas promete realizar un viaje gastronómico utilizando cada uno de los sentidos, además de provocar una batería de recuerdos a través del paladar. Para ello, los restaurantes sumados al evento deberán crear sus tapas utilizando únicamente producto local y basar su creación con la intención de provocar un revulsivo en el consumidor que lo transporte al pasado y al futuro gracias al uso de sabores tradicionales combinados con cocina de vanguardia.

Los restaurantes que estarán presentes en esta primera edición son Las Palmeras Gastro-Bar, Centro Cultural Tabaiba, Casa Mi Madre, El Encuentro y El Bodegón.

Por su parte, la muestra de vinos corre a cargo de las bodegas La Haya (DO Valle de La Orotava), Viña Zanata (DO Ycoden Daute Isora), Bodegas Loher (DO Tacoronte Acentejo), Mencey Chasna (DO Abona) y Bodegas Ferrera (DO Valle de Güimar), trayendo a el casco histórico, por primera vez, una extensa



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

y cuidada carta de caldos que combinará perfectamente con las tapas y seducirá al paladar más exigente.

La Fiesta de Vinos y Tapas contará con música en directo durante toda la jornada y está organizada por el Consistorio en colaboración con el Cabildo de Tenerife y la Comisión de Fiestas San Juan Bautista 2017.

EL CABILDO DE TENERIFE RECHAZA LA MOCIÓN DE PODEMOS DE PROHIBIR LOS PESTICIDAS TÓXICOS EN ESPACIOS DE USO PÚBLICO



El Cabildo de Tenerife ha rechazado la propuesta del grupo insular de Podemos de responsabilizarse en materia de protección de la salud de la población de la Isla y de su patrimonio natural al negarse a prohibir la aplicación de herbicidas químicos para todos los usos no agrarios en los espacios de uso público, carreteras o redes de servicio de la totalidad del territorio insular. La formación morada proponía que los herbicidas químicos fueran sustituidos por métodos no químicos, que no dañen la salud ni el medio ambiente.



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

La consejera de Podemos Mila Hormiga incide en que cada vez hay mayor evidencia científica de que el uso de herbicidas químicos “plantea riesgos muy serios, tanto directos como colaterales, para la salud de las personas y para la conservación del medio ambiente”. “Sin embargo –critica–, el gobierno insular de CC-PSOE prioriza el ahorro económico y deja en segundo plano la salud y el medio ambiente, apostando así por la utilización de productos que enferman a la población”.

Detalla que el glifosato, el herbicida de uso más extendido y componente activo del Roundup y otras marcas comerciales, “tiene efectos muy tóxicos sobre la salud y el medio ambiente”, hasta el punto de que la propia Organización Mundial de la Salud (OMS) lo ha catalogado como 'probablemente cancerinógeno'. La Oficina de Evaluación de Peligros para la Salud Ambiental de California, indica, ha anunciado que lo clasificará como 'carcinógeno conocido'.

Y cita como ejemplos de los efectos dañinos del glifosato, que se ha demostrado que contamina suelos y cultivos e interfiere en el funcionamiento hormonal de las células, provoca nacimientos prematuros y abortos, cánceres del tipo mieloma múltiple y linfoma No-Hodgkin, dañando, además, el ADN celular. Subraya que también se relaciona su exposición con el Síndrome de Sensibilidad Química Múltiple y se sabe que permanece largo tiempo en el organismo, afectando al feto y a futuras generaciones. Y entre otras afecciones reveladas por pruebas toxicológicas independientes, apunta lesiones en glándulas de la saliva, inflamación del estómago, daños genéticos en células sanguíneas, trastornos reproductivos y aumento de la frecuencia de tumores de hígado y riñones.

A pesar de todo ello, reitera Hormiga, “aunque parezca increíble, el grupo de gobierno se ha escudado en estudios proporcionados por empresas del agronegocio como Monsanto para decir que no existen evidencias de que el



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

glifosato sea cancerígeno”. Agrega que aunque el Cabildo ha informado que intenta restringir al máximo estos productos dañinos para la salud, el grupo Podemos ha constatado que hay contratas que no están respetando la medida. “No hubiera costado nada que la comisión insular de Presidencia hubiera acordado que el uso de herbicidas tóxicos quedara expresamente prohibido para cualquier empresa que preste servicios a esta administración, pero también nos han rechazado de plano esta propuesta”.

Añade que la prohibición planteada por el grupo Podemos sobre el uso del glifosato plantea dar cumplimiento a varias normativas y recomendaciones autonómicas, estatales y europeas que apuntan a que la administración competente puede aplicar el principio de cautela, limitando o prohibiendo el uso de productos fitosanitarios en zonas o circunstancias específicas. Esa misma normativa, prosigue, establece que los órganos competentes implantarán medidas para informar y sensibilizar de los riesgos resultantes de su uso y posibles efectos adversos, agudos y crónicos para la salud humana, así como de las ventajas de la utilización de alternativas no químicas. El veto planteado por el grupo insular de Podemos a estos pesticidas tóxicos, subraya Hormiga, “se aplica ya en 153 instituciones del estado español, incluyendo a los cabildos de La Palma, La Gomera, Gran Canaria y Lanzarote, así como a 35 ayuntamientos canarios”. “El Cabildo de Tenerife, en cambio, prefiere apostar por ahorrarse unos euros en pesticidas, que por la salud y el medio ambiente”.

EL APURÓN:

IUC PIDE LA CREACIÓN DE UN PUNTO DE COMPOSTAJE COMUNITARIO EN LOS HUERTOS MUNICIPALES DE LOS LLANOS

IUC propondrá en el pleno ordinario del mes de junio del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, que se celebrará el próximo jueves 29 a las 19:30



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

horas, la creación de un punto de compostaje comunitario en los huertos municipales.



Desde esta formación política señalan que “en los últimos meses, ante la casi colmatación del Complejo de Los Morenos, desde el Cabildo de La Palma y el Consorcio de Servicios se ha fomentado la recogida de residuos orgánicos, que se ha concretado, en El Paso y en Los Llanos de Aridane, en la implantación del quinto contenedor, destinado a residuos orgánicos”.

IUC defiende que “desde cada uno de los municipios es posible avanzar en cerrar el ciclo de la materia orgánica, sobre todo cuando están en funcionamiento los huertos municipales”. Tanto la legislación comunitaria, como la española, plantean la adaptación de medidas para impulsar la recogida separada de biorresiduos y el uso del compost producido a partir de esos residuos orgánicos”, añaden.

De ahí que “con el objetivo de contribuir desde municipio a aprovechar el potencial en materia orgánica que posee la isla, planteamos el establecimiento de un punto de compostaje comunitario en los huertos municipales, situados en el Camino de los Choriceros”. Ya el municipio de Puntallana puso en marcha, durante el mes de marzo, un punto de compostaje comunitario.

Indican que en primer lugar se lleven a cabo las acciones formativas necesarias para que los usuarios de los huertos aprendan el proceso de elaboración del compost. Tras la formación, prosiguen, se crearía un punto 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

compostaje, donde los usuarios de los huertos producirían compost, a partir de los residuos de sus producciones y de los procedentes de la recogida selectiva de materia orgánica que realiza el Consorcio. El compost se utilizaría para el abonado de los huertos municipales.

COAG:

ESPAÑA PIERDE EL 20% DE SUS HECTÁREAS DE REMOLACHA-AZUCARERA MIENTRAS SUBE UN 17% LA SUPERFICIE PLANTADA EN LA UE



	EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE REMOLACHA EN ESPAÑA (hectáreas)		
	2011	2014	2017
País Vasco	2.397	2.045	1.580
Rioja	1.176	1.334	1.350
Castilla y León	31.590	26.109	26.082
Andalucía	9.839	8.620	7.151
TOTAL	45.002	38.108	36.163

Aumenta el déficit de producción respecto al consumo de azúcar a nivel nacional. COAG pide a Azucarera amplitud de miras y transparencia para negociar mejoras en el Acuerdo Marco Interprofesional (AMI) que garanticen la viabilidad del cultivo ante un nuevo escenario sin cuotas.

- La campaña 2017-2108 será la primera sin precios y cuotas de producción garantizadas a nivel europeo.
- La mayoría de los países productores de la UE ya han establecido mejoras para la campaña actual en las condiciones contractuales y precios, lo que ha influido de forma decisiva en el aumento de la superficie.



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

Madrid, 28 de junio de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) aboga por una actualización del Acuerdo Marco Interprofesional (AMI) 2015-2019, ante el nuevo escenario europeo sin cuotas de producción. Tras analizar la situación actual y las perspectivas de futuro del cultivo de la remolacha después de la liberalización de las cuotas en 2017, el sector remolachero de COAG, presente en todas las zonas productoras españolas, considera que es hora de hacer balance y empezar una nueva negociación para establecer mejoras en el actual AMI, suscrito entre Azucarera y las Organizaciones Profesionales Agrarias más representativas (COAG, Upa y Asaja).

Aunque ha sido un acuerdo útil, que ha permitido el mantenimiento del cultivo tras la última reforma iniciada en 2006, el AMI debe seguir buscando mejoras y avances que garanticen la viabilidad del cultivo. Desde 2011, España ha perdido el 20% de sus hectáreas, pasando de 45.002 a las 36.163 de la presente campaña (ver tabla que se adjunta en mail). En los principales países europeos competidores ya se han establecido mejoras para la campaña actual en las condiciones contractuales y precios que, entre otros factores, han llevado a un incremento de la superficie de remolacha del 17% en toda la UE para la campaña 2017/18.

Entre las mejoras que deberían abordarse en clave estatal, COAG propone la eliminación de los descuentos por corona, de forma que la remolacha pueda entregarse sin descoronar en todas las fábricas. COAG siempre ha rechazado las prácticas que no reconocen el contenido de azúcar de las coronas de la remolacha y ha demandado el pago de la raíz entera, incluida la corona, conforme a los precios y escala de valoración por polarización vigente en el AMI.

Por todo ello, COAG pide a Azucarera que se sienta a negociar con amplitud de miras y transparencia mejoras beneficiosas tanto para la industria como para los remolacheros, que puedan incentivar el cultivo de la remolacha, y que garantizarían un mayor suministro de raíz para sus fábricas y unas mayores posibilidades de producción. “Debemos aprovechar la oportunidad que supone el déficit de producción respecto del consumo de azúcar a nivel nacional (menos de 500.000 Tms de azúcar producidas frente a un consumo superior a las 1.300.000 Tms)”, ha subrayado el responsable del sector remolachero de COAG, Fernando García.



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

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Disposiciones generales

JEFATURA DEL ESTADO

Presupuestos Generales del Estado

- Ley 3/2017, de 27 de junio, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2017.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/06/28/pdfs/BOE-A-2017-7387.pdf>

Otras disposiciones

Seguros agrarios combinados

- Orden APM/617/2017, de 12 de junio, por la que se definen las explotaciones, animales y producciones asegurables, las condiciones técnicas mínimas de explotación y manejo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, fechas de suscripción y los valores unitarios en relación con el seguro de explotación de apicultura comprendido en el trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/06/28/pdfs/BOE-A-2017-7464.pdf>

- Orden APM/618/2017, de 12 de junio, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios en relación con el seguro de explotaciones de tomate en la Comunidad Autónoma de Canarias, comprendido en trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/06/28/pdfs/BOE-A-2017-7465.pdf>