

VIERNES 28 DE JULIO DE 2017

LA PROVINCIA:

LA FECAM DEBATE EN LA ISLA SOBRE LA LEY DEL SUELO

El Salón plenario del Ayuntamiento de Antigua acogió ayer el encuentro de alcaldes y concejales de área, convocado por la Federación Canaria de Municipios en Fuerteventura, en el que se expuesieron aspectos relevantes de la Ley de Suelo de Canarias aprobada por el Parlamento, y cuya entrada en vigor será el 1 de septiembre. Una norma que permite a los Ayuntamientos decidir sobre su Planeamiento Municipal, y no la COTMAC como se venía haciendo hasta ahora.

DIARIO DE AVISOS:

RECURSO, NUEVA TRAMITACIÓN Y LEY DEL SUELO, SOLUCIONES DE BERMÚDEZ

NATALIA TORRES



José Manuel Bermúdez | ANDRÉS GUTIÉRREZ



El alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, intenta trasmitir "tranquilidad". Asegura que la anulación del Plan General de Ordenación (PGO) por el Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) no va a suponer una parálisis de la ciudad y que por eso se recurre la decisión judicial, y que, por el mismo motivo, se inicia, en paralelo, la revisión del planeamiento, para ganar tiempo. Además, confía el regidor municipal en que la Ley del Suelo, que entra en vigor en septiembre, le ayude en este último cometido, el de la revisión, puesto que su aplicación le permitirá al Ayuntamiento iniciar dicho trámite sin tener que pasar por el "dudoso control de legalidad" de la Cotmac. Sin embargo, las reacciones que se suceden al fallo del alto tribunal canario no se mueven en la misma dirección que apunta el alcalde, que son mucho más pesimistas. Ni siquiera el Gobierno de Canarias, como responsable de la Cotmac, de la que el alcalde de Santa Cruz espera que recurra el fallo del TSJC, ha respondido con firmeza y solo avanza que "estudia" el posible recurso.

Bermúdez defiende que recurrir y revisar el Plan son dos caminos compatibles. "Tenemos que seguir ambos por responsabilidad y por prudencia jurídica". En cuanto al recurso, señaló: "Lo hacemos porque entendemos que hay fundamentos para poder defender que el Ayuntamiento obró de manera legal".

Respecto al trámite de revisión, afirmó que tienen "que aprovechar este revés para convertirlo en una oportunidad; de tal manera que actualicemos la ordenación urbanística de la ciudad con un nuevo Plan General en el que se incluyan todos los trabajos que se están haciendo con los planes especiales o el levantamiento de las suspensiones, de forma que se incluya todo aquello que el Plan del 2013 no tenía y que ahora puede tener".

Mientras tanto, "hasta que el recurso sea contestado por el Supremo, habrá un plan vigente y se aplicará. Precisamente, el recurso es el que me permite tener vigente el plan", defiende. Sin embargo, esta última afirmación del regidor local -aunque compartida en parte por los expertos consultados por DIARIO DE AVISOS-, según advierten los especialistas, tendría un efecto perverso. Explican que la presentación del recurso en efecto da un carácter suspensivo a la sentencia del TSJC, no



obstante, existe una excepción que tiene que ver con la parte beneficiada por el fallo y es que puede solicitar la ejecución provisional de la sentencia. Si el TSJC concede esa petición, dejará de aplicarse el Plan de 2013, aunque esté pendiente del recurso de casación, por lo que el planeamiento quedaría remitido al de 2005. Los mismos expertos señalan que la doctrina del Supremo en este tipo de recursos es clara, tanto que aventuran que el citado recurso está condenado al fracaso no solo porque sea desestimado, sino porque sea inadmitido.

EL VASO MEDIO LLENO

El alcalde sabe que el trabajo que queda por delante es arduo, pero insiste en que debe verse el vaso medio lleno. "Una de las reclamaciones míticas al plan es que remitía muchas cosas a planes especiales. Pues ahora podemos aprovechar para incluir en una nueva revisión todo eso y no tener que estar difiriéndolo a momentos posteriores". Habla el alcalde de planes como el de Las Teresitas o el del Parque Marítimo, ámbitos que dejarían de estar remitidos a un plan especial, para formar parte del conjunto del PGO, como suelos otros la ciudad. Insiste el alcalde en que "no se han tirado recursos", porque "solo hay que incluirlo todo en un texto refundido, con una revisión del plan y lo actualizaremos al plan de hoy". Admite Bermúdez que uno de los errores del PGO es que se tardó 14 años en tramitarlo. "Ahora podemos actualizar el planeamiento, no como se pensó hace 14-15 años, sino como está ahora", añade.

En este camino entra la Ley del Suelo, "una norma que nos permite, sin necesidad de un dudoso control de legalidad realizado por la Cotmac, y digo dudoso porque ahí están las sentencias, iniciar directamente la modificación del planeamiento. Creo que podemos aprovechar ese momento jurídico, sumarlo al trabajo ya realizado y, con todo hacer una nueva revisión". El alcalde nacionalista defiende que el Ayuntamiento ha hecho todo lo que tenía que hacer. "Este es un asunto administrativo, no es de carácter penal. Siempre hemos actuado, este grupo de gobierno, el anterior e incluso los que hubo antes, conforme a los informes de los servicios jurídicos, de la



secretaria del Pleno y, por supuesto, de quien tiene que hacer el control de legalidad del planeamiento, que es la Cotmac".

EN ESTUDIO

Desde la Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, que dirige Nieves Lady Barreto, el apoyo dado al Ayuntamiento no fue precisamente muy explícito, ya que se limitó a decir que ha puesto en manos de los servicios jurídicos del Gobierno la posibilidad de recurrir ante el Supremo la sentencia. La Consejería afirma que los contenidos ambientales del PGO -que fueron sometidos a los trámites de información pública legalmente establecidos- sí integraron los aspectos ambientales en el proceso de redacción del Plan, al realizar el diagnóstico ambiental del territorio... No se puede decir que este Plan no contenga Evaluación Ambiental", concluyó.

CANARIAS 7:

EL CABILDO PROHÍBE HACER FUEGOS EN EL CAMPO

Situación de alertas por riesgo de incendios forestales.

El Cabildo de Gran Canaria ha prohibido hacer fuegos en albergues, zonas de acampada y áreas recreativas, así como todo tipo de quemas agrícolas, los espectáculos pirotécnicos y cualquier artefacto que genere chispas, ya sea maquinaria agrícola o de otra índole y el carboneo y el fuego en apicultura. Tampoco se puede entrar ni usar la zona de acampada de los Llanos de la Mimbre y el área recreativa de Tamadaba.

Así lo ha decidido el Cabildo de Gran Canaria tras declarar la situación de alerta por riesgo de incendios forestales en Gran Canaria, tras hacer lo mismo el Gobierno de Canarias.



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

De esta forma, el Cabildo ha manifestado que sus medios "están preparados para ser activados de inmediato y ejecutar una actuación temprana" ante cualquier columna de humo aunque considera necesario que la población extreme al máximo la precaución porque en estas condiciones los fuegos son virulentos, según informó la institución insular en nota de prensa.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL MÉDANO ACOGE HOY 'SENSACIONES', LA GRAN FIESTA DEL VINO

Y LA BUENA COCINA

La ganadora de Top Chef 2017 presenta su libro de recetas en Los Realejos

Fiel a la cita con el verano llega hoy, último viernes del mes de julio, Sensaciones. Es esta, probablemente, la fiesta del vino y la gastronomía más esperada y concurrida de la isla de Tenerife.

El municipio de Granadilla acoge en la plaza de la localidad turística de El Médano este encuentro que se divide en dos partes: la primera desde tempranas horas de la mañana hasta el mediodía y donde fundamentalmente estarán diversos artesanos, socios del Mercado del Agricultor y aquellas cafeterías y bares que ofrezcan "desayunos saludables".

El ambiente festivo se reanudará a partir de las seis de la tarde y hasta la madrugada. Es entonces cuando los puestos de diferentes bodegas de las Denominaciones de Origen de Abona y Valle de Güímar, así como



restaurantes, tascas y artesanos del municipio ofrecerán sus productos y las música inundará esa gran fiesta de *Sensaciones*.

Rakel cernicharo, ganadora de Top Chef 2017, presentó su libro de recetas en Los Realejos. La ganadora del *show talent* televiso de cocina Top Chef 2017, Rakel Cernicharo, presentó en Los Realejos y para toda España, mostrándolo por vez primera ante los medios de comunicación y el público en general, su primer libro de recetas.

Según reza en la sinopsis de esta publicación de 192 páginas, la cocina de Rakel Cernicharo, lo que le hizo acreedora del premio Top Chef 2017 del programa de Antena 3 Televisión, se caracteriza por el orden, la pulcritud y un especial cuidado en el emplatado. Ha demostrado que su intuición y creatividad son grandes valores que le han servido para triunfar en este concurso. Aunque los primeros días del programa fueron duros para ella, logró encontrar su sitio y ganar hasta en tres ocasiones la prueba de fuego.

La cocinera valenciana, fiel a sí misma, apostó durante el transcurso de la cuarta edición del show talent por platos que reflejaban perfectamente su personalidad, aparentemente sencillos, pero que acabaron por conquistar a los comensales. Tras 13 semanas de competición y una prueba final en la que eligió elaborar una ensalada, acabó llevándose el cuchillo dorado frente a su contrincante. En este libro nos ofrece sus mejores recetas y demuestra su don para la cocina.

La Universidad de La Laguna celebra 'The wine night'. Aprovechando los días de verano que invitan a estar al aire libre, la Terraza de Verano Los Laureles en Tegueste acogió el evento *The Wine Night*, promovido por el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna, y la entidad The Rock, donde se ha promovido el consumo responsable de vino, entre los jóvenes.



El Aula ha demostrado con *The Wine Night* que el vino no sólo está de actualidad, sino que también se puede tomar en cualquier momento y situación, en cualquier hora del día y en los entornos más diversos.

A pesar del mal tiempo, más de un centenar de jóvenes pudieron reunirse entorno a La Noche del Vino (*The Wine Night*), contó con el apoyo en esta primera edición debodegas como El Rebusco, Llano El Pino, El Lomo, Monje, Cumbres de Abona, Loher, L'Ambora, y Hermanos Mesa.

Presentación de la cosecha 2016 de vinos de La Gomera. Arte, música y la exquisita Cocina del Telémaco acompañaron la presentación de la Cosecha 2016 de los Vinos de la Denominación de Origen La Gomera, que tuvo lugar la pasada semana en Hermigua.

La viticultura gomera juega un papel primordial en la conservación del paisaje agrario de la isla, y gracias a la labor de su Consejo Regulador, presidido por Armenia Mendoza, el sector vitivinícola gomero ha alcanzado metas que parecían inalcanzables para susbodegueros y viticultores, y solamente necesita, quizás, del apoyo institucional en favor de una mayor comercialización del producto fuera de la isla como modo de mantener, no sólo el paisaje vitivinícola insular sino para el desarrollo de una actividad que puede ser tan generadora de riqueza como otros sectores económicos de La Gomera.

El Cabildo de La Palma impartirá formación para baristas. El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería Comercio, impartirá el próximo mes de agosto un curso específico para la formación de baristas con el objetivo de implicarse como institución pública en el avance hacia la excelencia, ofreciendo formación a los profesionales de los comercios de la isla palmera –



en este caso en el sector de la hostelería- que tanta importancia tiene en la economía insular.

El curso para baristas será impartido por Rayco Jesús Paz, formador barista palmero con una amplia trayectoria en experiencias formativas a nivel nacional e internacional. La formación está dirigida a empresas del sector de la hostelería pertenecientes a las zonas urbanas integrantes de las actuales Zonas Comerciales Abiertas de La Palma. El curso de nivel intermedio será reconocido y acreditado por la SCA, The Specialty Coffee Association.

El cordero, una carne ideal para el verano. Los cortes de cordero y lechal son perfectos para el verano: medallones, tournedó, filete de pierna, churrasco, churrasquitos, filete de carillón, collares, pincho moruno, brocheta, hamburguesa ? Estos son los nuevos cortes del cordero, que ya están disponibles en carnicerías de toda España y que, por sus características, resultan perfectos para su consumo en verano.

Sin tener que recurrir al horno o brasas, los nuevos cortes permiten su preparación *vuelta y vuelta* con presentaciones como filetes, hamburguesas, medallones o tournedó a la plancha que se pueden tomar recién hechos o bien en frío, en la playa o en la montaña acompañados de una refrescante ensalada. Sano, rápido y ligero, el cordero deshuesado y sin grasa es perfecto para preparar vuelta y vuelta este verano.



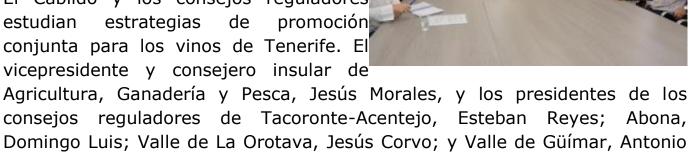
CABILDO Y CONSEJOS REGULADORES ESTUDIAN ESTRATEGIAS DE

PROMOCIÓN CONJUNTA PARA LOS VINOS DE TENERIFE

La uva que se recolecta en Tenerife supuso el 64,36 % del total de Canarias en 2016, lo que da idea del peso del sector vitivinícola insular en el conjunto del Archipiélago.

Cabildo y consejos reguladores estudian estrategias de promoción conjunta para los vinos de Tenerife.

El Cabildo y los consejos reguladores estrategias estudian de promoción conjunta para los vinos de Tenerife. El vicepresidente y consejero insular de



Según el informe de las declaraciones de cosechas presentadas por los consejos reguladores al Gobierno de Canarias correspondientes al año pasado, en Tenerife se recogieron en torno a los 4.4 millones de kilos de kilos de uvas, lo que supone un 64,36 por ciento del total de la uva cosechada en

Gómez, han mantenido una reunión para avanzar en objetivos comunes.

Canarias, muy por delante de La Palma, que registra un 11,71 por ciento; Gran Canaria, un 3,85 por ciento, o la DO Canarias, que alcanza un 3,58 por ciento.



"Estos datos dan una idea del peso del sector vitivinícola de Tenerife en el cómputo global del Archipiélago", destaca el consejero insular, quien señala que "debemos ser capaces ahora de aprovechar la imagen de Tenerife como destino gastronómico para que nuestro vino pueda beneficiarse también de esta coyuntura".

En cuanto a la cosecha de este año, oscilará alrededor de los 4,5 millones de kilos y, según los técnicos, se prevé que sea una uva sana que probablemente tendrá una vendimia adelantada como consecuencia de las condiciones meteorológicas asociadas al calor.

Durante la reunión también se repasaron las acciones promocionales realizadas por el Cabildo en ferias específicas como Madrid Fusión, Fenavin, Salón de Gourmet o GastroCanarias, entre otras.

Por último, Cabildo y consejos reguladores acordaron estudiar fórmulas para contribuir a la financiación de las personas que contratan las denominaciones de origen durante la época de la vendimia para controlar que la cantidad y calidad de la uva que se entrega en la bodega cumpla con los requisitos mínimos exigidos por el consejo regulador, conocidos también como 'veedores'.

CANARIAS 24 HORAS:

DESAYUNOS SALUDABLES, TAPAS, VINOS Y BUENAS SENSACIONES EN EL MÉDANO

Granadilla de Abona/ La plaza central en el litoral granadillero se convierte en el mostrador gastronómico del sur durante todo el día.



El viernes 28 de julio regresa a la plaza central de El Médano una nueva edición del evento gastronómico 'Sensaciones, Sabores de Verano', organizado a través de La Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Granadilla de Abona que dirige Carmen Yanira González, y que cuenta con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Abona.



Los asistentes a este encuentro festival de las sensaciones, de reconocido prestigio insular, podrán degustar los productos que ofrecerán los distintos restaurantes del municipio y bodegas de la comarca, acompañados de actuaciones musicales frente al mar.

En horario de mañana, de 09.00 a 14.00 horas, se habilitarán diferentes espacios donde los socios del mercado del agricultor, artesanos o empresas de productos alimentarios venderán sus productos. Como novedad este año contaremos con actividades saludables como yoga y taichi, con desayunos saludables bajo en calorías para el verano a cargo de empresas y entidades colaboradoras en el evento. También estarán presentes los proyectos de empleo agrícola, socorrismo acuático que se están desarrollando en el municipio, y la Comarca de Chasna con información turística del sur de la isla.

A partir de las 18.00 horas y hasta la 01:00 de la madrugada, los establecimientos del municipio se distribuirán en diferentes carpas para ofrecer a los visitantes las mejores tapas. Acompañando la degustación de tapas, las 15 bodegas participantes ofrecerán muestras de las denominaciones de Origen de Abona y Valle de Güímar.



El Alcalde, José Domingo Regalado, invita a la población a acercarse este 28 de julio hasta el litoral del municipio para "disfrutar de un mundo de sensaciones, compartir y degustar el producto local como la mejor forma de promoción de lo nuestro, y al mismo tiempo, agradecer la implicación de los diferentes sectores y establecimientos de la zona en este evento". La edil del área explica que 'Sensaciones' "no es solo es una fiesta culinaria que sirve de difusión a nuestras empresas y negocios, sino también una actividad económica que contribuye a dinamizar el tejido empresarial de la zona y la mejora del sector servicios, pilar fundamental para el buen desarrollo de nuestra economía local."

La venta de tickets y catavinos estará abierta desde las 16 horas en varias carpas habilitadas en la calle peatonal Evaristo Gomez. El precio de las tapas será de 1, 2 o 3 euros, y los vinos de 1 o 2 euros. Durante todo el día habrá música ambiente, y a partir de las 19.30 horas la actuación en directo de Bovary, Baby Black Quartet y Aparranda2. Más información sobre el evento en la web www.sensacionesgranadilla.com en facebook Sensaciones Granadilla.

Todos los que deseen asistir al evento disponen de un servicio de guagua totalmente gratuito desde las 18 horas y hasta las 2 de la madrugada. El objetivo es descongestionar la entrada a El Médano y facilitar que los asistentes aparquen con comodidad sus vehículos a lo largo de las dos rutas habilitadas a tal fin. Se establecen dos rutas: Los Abrigos (rotonda-junto parada de guagua) - Playa Chica (El Médano) y San Isidro (última rotonda junto a la Avenida Mencey de Abona) - Playa Chica (El Médano). El inicio del servicio será a las 18 horas desde el punto de salida y la finalización del mismo a las 2 de la madrugada en Playa Chica. Las guaguas llevarán un cartel identificativo que permitirá a los usuarios reconocerlas.



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL CABILDO ENTREGA EL TÍTULO DE HIJO ILUSTRE DE LA ISLA DE TENERIFE A PEDRO MOLINA



Tenerife/ La Corporación insular destaca su trayectoria humana y profesional y, en particular, su defensa de la agricultura y la ganadería.

El Cabildo de Tenerife ha entregado hoy [miércoles 26], el título de Hijo Ilustre de la Isla de Tenerife a Pedro Molina Ramos. Esta distinción le ha sido concedida como reconocimiento a su trayectoria humana y profesional y, en especial, por su defensa de la agricultura y la ganadería. El acto celebrado en el Salón Noble del Palacio insular ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo; el vicepresidente insular, Aurelio Abreu; miembros de la Corporación insular; y Pedro Molina, sus familiares y allegados.

Carlos Alonso indicó que "de Pedro Molina se ha dicho ya casi todo. Pero todo lo que se ha dicho es bastante poco para describir el paisaje humano de una persona extraordinaria, alguien que, como dice la vieja frase, en vez de ver una dificultad en cada oportunidad es capaz de ver la oportunidad con cada dificultad. Tiene una claridad de pensamiento, una firmeza de carácter y un lenguaje aparentemente sencillo pero demoledor, un gran sentido común y un espíritu profundamente tinerfeño y canario, por lo que no deja a nadie

Por su parte, Pedro Molina agradeció la distinción al Cabildo "y a mi familia, a mi mujer, mis hijos y mi hermano, a quienes debo todo. Mi madre me dijo



con 9 años que tenía que ayudar con las labores del campo por las circunstancias de la familia y con 12 años planté el primer trigo. Cuando brotó, mi padre -ya fallecido- me dijo que era el mejor trigo que iba a ver en mi vida y que todos los que viniesen después no lo iban a superar. Y así ha sido. Creo que fue una especie de enseñanza, de lección de humildad para decirme que hay que estar siempre aprendiendo, vigilando, trabajando para que las cosas salgan bien. Eso lo he tenido siempre presente en mi vida". El presidente del Cabildo aseguró que "las manos de Pedro Molina huelen a tierra. Son manos curtidas por el trabajo y el esfuerzo, manos firmes que al tenderlas, demuestran la honestidad del gran hombre que es Pedro. Manos que jamás se han separado del campo al que ha dedicado la mayor parte de su vida. El campo que no dejó cuando tuvo una breve experiencia como concejal en el ayuntamiento de La Laguna para irse después a trabajar como jardinero en un hospital de nuestra isla. Porque Pedro Molina si algo ha sido a lo largo de toda su vida es un trabajador incansable capaz de fajarse con cualquier cosa y con cualquier reto, fuera grande pequeño", señaló Alonso. El presidente del Cabildo incidió en que "los buenos momentos son fáciles de gestionar pero lo que realmente nos define tiene mucho que ver con la manera de afrontar los malos momentos. Y de todas las adversidades posibles, la vida nos suele dar a veces algún revés que tiene que ver con la salud. Pedro Molina nos ha dado una nueva lección de coraje y valentía que lo sencillamente como una persona En su alocución sobre el nuevo Hijo Ilustre, Alonso explicó que "Pedro ha sido y es el principal defensor del consumo de los productos locales. Ha dicho una y otra vez que cada vez que se compra un producto de las islas se está inyectando capital en el territorio en el que vivimos, se está creando trabajo y se cierra el círculo de la economía de nuestra tierra. Y al contrario, cuando compramos algo de importación estamos mandando fuera el dinero que ganamos aquí. Se lo habrán oído decir un millón de veces. Porque lo ha dicho una y otra vez, haciendo campaña para el que quiera escucharle". "Como decía Joaquín Costa hablando de España, las claves para cambiar este país eran: escuela, despensa y siete llaves al sepulcro del Cid. O lo que es lo mismo, educación, desarrollo agrario y mantener a raya esos sueños sobre las viejas glorias que no nos llevan al futuro sino al estancamiento. Molina, que igual entonces no había leído a Costa, sabía desde muy joven que



Canarias necesitaba despensa. Que esta tierra no puede depender de las importaciones para su subsistencia, porque ese es un error estratégico. Ese principio es el que ha inspirado una vida de servicio al sector agrario al que ha representado en una larga relación de cargos y responsabilidades ejercidas siempre con la misma entrega, compromiso y rectitud", finalizó Alonso.

Una vida dedicada al campo Pedro Molina Ramos nació en 1959 en San Cristóbal de La Laguna, en el barrio de San Lázaro donde ha vivido hasta la actualidad. Hijo y nieto de ganaderos, aprendió de ellos, no solo el manejo de los animales, sino algo más importante, la significación social de la figura del ganadero, facilitador de bienes para la sociedad y poseedor de un gran tesoro: nuestra cultura tradicional

A lo largo de su trayectoria profesional, ha desempeñado numerosos cargos vinculados al mundo de la agricultura y ganadería. Ha sido presidente de la Sociedad Cooperativa del Campo "La Candelaria", Asociación de Ganaderos de Tenerife (Agate), Federación de Arrastre Canario y Asociación de Criadores de la Raza Bovina Canaria. Asimismo, Molina Ramos ha sido vicepresidente del Matadero Insular de Tenerife, secretario de la Asociación de Desarrollo Rural del área Metropolitana (Ademer), tesorero de la Federación de Desarrollo Rural de Tenerife (Federte), presidente de la Federación Canaria de Desarrollo Rural y miembro, como interventor, del Consejo Administración de Caja Rural. Además, desde 1992 participa activamente en la mesa de negociación del Régimen Específico de Abastecimiento para representante (REA) como del sector Desde muy niño ayudaba a su padre al cuidado de las vacas, los trabajos del campo, etc. Se recreaba escuchando las interminables tertulias que, en días de lluvia -era cuando único no se trabajaba- se establecían en torno a la cuadra de su padre con todos los ganaderos de la zona, con un solo tema de conversación, amplio y variado: vacas y tierras de cultivo. Combinando trabajo con estudios, pudo acceder al Instituto de Bachillerato Viera y Clavijo como alumno de matrícula libre y, ya, desde los 17 años de edad fue propietario de sus vacas, desde entonces ha llevado con orgullo su profesión, la ganadero. de

Recién cumplido los 18 años, fue Presidente de la Asociación de Vecinos



"Tenesoya" de San Lázaro, desde ahí impulsó la creación del Plan de Barrios de la ciudad de San Cristóbal de La Laguna. Desde 1981 a 1983 fue Concejal Delegado de Barrios en el Ayuntamiento de La Laguna, promoviendo la coordinación de las Asociaciones de Vecinos del municipio. Además, en abril de 2004 realizó el Master en Cooperativas, economía cooperativay Cajas Rurales impartido por la Universidad Católica de Ávila con una nota media de sobresaliente.

Su inquietud y su gran capacidad organizativa le ha hecho promotor, desde muy joven, de muchas y significadas actuaciones, dejando huella hasta la actualidad como la organización de la Primera Feria Exposición de Ganado en 1977, junto con el colectivo juvenil San Benito, en el contexto de sus fiestas; el presente año se celebrará la XXXIII Feria-Exposición de Ganado, donde además se desarrolla una exhibición de juegos autóctonos, concurso de arrastre, comida comunal.

Su trayectoria profesional es muy amplia y difícil de resumir; por su capacidad de trabajo, voluntad y creatividad es, con toda seguridad, una de las personas que más saben de ganadería en Canarias. Fue promotor de la creación de la coordinación de Asociaciones de Vecinos y el Plan de Barrios para el municipio de La Laguna. También ha sido el promotor, junto con un colectivo, de los concursos de arrastre de ganado, tanto a nivel insular en las islas de Tenerife, La Palma y Gran Canarias, como a nivel regional. En su calidad de Presidente de la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria, ha tenido acceso a los mercados internacionales de cereal para la elaboración de los piensos. En este sentido, ha logrado poner en marcha una fábrica de piensos -de tecnología puntera- situada en el paraje conocido como "El Rodeo de la Paja", capaz de abastecer la demanda actual. Otras de las creaciones promovidas por Pedro Molina que repercuten de forma muy positiva dentro del sector ganadero son la formación de seis Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG) y siete Organizaciones de Productores (bovino de leche, bovino de carne, avícola de puesta, avícola de carne, cunícola, caprina y ovina). Además, ha participado como ponente en múltiples encuentros culturales, jornadas, congresos y mesas redondas. Altamente valorado como orador, por su sencillez y saber llegar a los oyentes, ha impartido numerosas charlas a diferentes colectivos, escolares de todos los niveles de la educación, e incluso, universitarios.



EL PSOE PIDE AL GOBIERNO QUE EXPLIQUE EN LA CÁMARA EL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS PLANES HIDROLÓGICOS

Canarias/ El Grupo Parlamentario Socialista ha solicitado la comparecencia del Gobierno de Canarias para que explique en la Cámara el grado de cumplimiento de los planes hidrológicos de cada isla, documentos mediante los que se regula, entre otras infraestructuras hidráulicas, la red de depuración de aguas insular y municipal.

"Ante la preocupante situación que estamos viendo de vertidos al mar de millones de litros de agua sin depurar, es necesario que el Ejecutivo informe de manera pormenorizada de los controles que se están efectuando, de las causas, de las consecuencias y de las acciones a emprender para evitarlo", afirma la portavoz del área, Ventura del Carmen Rodríguez.

La diputada explica que, dado que el Gobierno de Canarias ha asumido la competencia de los cabildos para la elaboración y aprobación definitiva de los planes hidrológicos insulares, "debe priorizar su tramitación para así dar riguroso cumplimiento antes de 2018 a la normativa europea, requisito indispensable para poder acceder a los fondos destinados a la mejora de las infraestructuras de depuración de aquas".

Rodríguez Herrera considera urgente priorizar la puesta al día de estos planes con el objetivo, entre otros, de dar una respuesta ágil a esta situación que se repite cada verano con los vertidos descontrolados al mar y garantizar así el tratamiento de esas aguas.

"El Gobierno canario debe agilizar las negociaciones con el Ministerio en lo que respecta al convenio de aguas hidráulicas, donde también deben ser contempladas las necesidades ayuntamientos y cabildos para mejorar las infraestructuras", expone.

Ventura del Carmen Rodríguez recuerda que el PSOE ya ha presentado en el Parlamento, en reiteradas ocasiones, iniciativas encaminadas a que el Ejecutivo regional informe de los controles que realiza en las aguas de las



costas de islas como Tenerife o Gran Canaria. "Es necesario mantener una vigilancia y control constantes de la situación, pues estamos hablando de un importante problema medioambiental, de salud pública y también de imagen turística", señala.

ÉXITO DE VENTAS EN LA FERIA TACORONTE ECOLÓGICO QUE SE INAUGURÓ EN EL MERCADO MUNICIPAL



Tacoronte/ Se agotaron las existencias de frutas y verduras de producción ecológica certificada, cosechadas por una decena de agricultores de la comarca.

El arranque de la Feria Tacoronte Ecológico, que se inauguró ayer por la tarde (25 de julio) en el Mercado Municipal La Estación, ha superado todas las expectativas. Las existencias puestas a la venta, de frutas y verduras de producción ecológica certificada, prácticamente se agotaron antes de la finalización del evento.

Bajo la denominación Feria Tacoronte Ecológico se ampara un gran punto de venta colectiva que comercializa cada semana, en una primera etapa, las producciones de una decena de agricultores ecológicos de Tacoronte y del resto de la comarca. La Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte apoya esta iniciativa, en la que también colabora el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y COAG Canarias.



El alcalde de Tacoronte, Álvaro Dávila, el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz Flores y las concejalas de Agricultura, Olga Sánchez y de Comercio, Esmeralda Estévez, además de concejales de otros grupos políticos presentes en el Consistorio, se interesaron por los productos expuestos, intercambiando impresiones con agricultores y técnicos sobre las expectativas del sector.

Olga Sánchez hace un balance muy positivo de la experiencia comercial vivida ayer. Recuerda que esta feria es el resultado de muchos meses de trabajo de su concejalía, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y COAG Canarias, con los agricultores de la comarca inscritos en el Registro de Operadores de Producción Ecológica de Canarias (ROPE). Gestiones y reuniones en las que se prestó mucha atención a todo lo relacionado con la comercialización de este tipo de productos, el principal reto del sector. Fruto de esos contactos fue la organización y desarrollo de unas informativas sobre canales cortos de comercialización producciones agrícolas y ganaderas ecológicas, donde se analizaron las experiencias de la finca El Mato Tinto y los Ecocomedores y las iniciativas Alborico (Gran Canaria) y Nekasarea (País Vasco), así como la Venta Colectiva del Sureste (Tenerife).

"Después de estudiar diferentes experiencias, los productores de la comarca se han decantado por abrir en el Mercado Municipal de Tacoronte un gran punto de venta conjunto", apunta Sánchez. "La complejidad de esta iniciativa se ha centrado en coordinar entre los agricultores los productos que se ponen a la venta, sus precios, el diseño del punto de venta y la presencia rotatoria de vendedores en él, o la promoción de esta inicitiva, entre otros aspectos. Y podemos decir que, después de una decena de reuniones, se ha formado un gran equipo de trabajo, que afronta con mucha ilusión nuevos objetivos como, por ejemplo, la creación de la Asociación Tacoronte Ecológico y la coordinación de los diferentes cultivos y producciones".

La concejala de Agricultura de Tacoronte concluye recordando que este punto de venta colectiva de producciones agrícolas ecológicas "estará abierto todos



los martes, de cuatro a ocho de la tarde, en el Mercado Municipal, donde hay dos plantas de aparcamientos gratuitos".

CANARIAS AHORA:

LOS "TESOROS CULINARIOS" DE GRAN CANARIA, POR PRIMERA VEZ EN MADRID FUSIÓN

Formarán parte de los 90 cocineros que desfilarán por su escenario. El Cabildo invierte 13.800 euros en esta acción de promoción de la gastronomía isleña a nivel nacional e internacional.



El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, junto al crítico gastronómico José Capel EL DIARIO AGRÍCOLA

El Cabildo llevará por primera vez las riquezas culinarias de Gran Canaria al congreso internacional gastronómico de Madrid Fusión, cuyos organizadores se encuentran en pleno proceso de selección de los dos cocineros jóvenes, rompedores, rebeldes e iconoclastas que se encargarán de que los productos grancanarios dejen huella.

Esta oportunidad se produce tras el acuerdo firmado por la Institución insular y la organización de Madrid Fusión, explicó el presidente del Cabildo, Antonio Morales, junto al responsable de este encuentro, el crítico gastronómico José



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Capel, quien no dudó en calificar los productos de Gran Canaria como auténticos "tesoros", entre ellos sus magníficos pescados y sus premiados quesos.

Al café de Agaete, incluso, lo elevó a la categoría de hito, ya que si bien cuesta el kilo en torno a 60 euros, considera que es una exquisitez que en Milán y otros grandes centros podría comercializarse perfectamente por 500 o 600 euros. Gran Canaria lo tiene todo para convertirse en una "isla gourmet", aseguró Capel, quien pasará una semana en Gran Canaria para seleccionar el producto y los cocineros que representarán a la Isla en este prestigioso encuentro.

Los elegidos formarán parte de los 90 cocineros que desfilarán por el escenario de Madrid Fusión, 50 de ellos de otros países y cuarenta de España, detalló.

Los preseleccionados para representar a Gran Canaria son Mario Rodríguez y Jennisse Ferrari del Restaurante iQué leche!, Xabi Blanco del Summun del Hotel Reina Isabel, Germán Ortega de La Aquarela, Thomas Leeb de La Terraza de Thomas en el Hotel Santa Catalina, Juan Manuel Bertolín del Restaurante 360 grados del Hotel Bohemia Suite & Spa, Wolfgang Grobauer del Gran Hotel Sea Side Residencia, Nelson Pérez del Restaurante Nelson Arinaga y Alexis Álvarez del Restaurante Los Guaires del Hotel Cordial Mogán.

La participación de Gran Canaria en Madrid Fusión se enmarca en la política del Cabildo de promover la demanda y la producción de productos de Gran Canaria y, con ello, la soberanía alimentaria, dado que importa en torno al 90 por ciento de lo que consume la Isla a pesar de la calidad de sus productos y su capacidad para incrementar la producción.

En este caso, prosiguió el presidente junto a la consejera de Turismo, Inés Jiménez, ha firmado un acuerdo con Madrid Fusión que, además de la participación de los cocineros de Gran Canaria y el espacio propio de exposición de productos, incluye su presencia en catálogos y demás material de difusión del evento por una inversión de 13.800 euros a los que se suman 6.000 para la adhesión del Club Saborea España y 5.000 euros de cuota



anual.

Su presencia en este escaparate tendrá un importante retorno para Gran Canaria en forma de monedas de autoestima, prestigio, recuperación de productos y respeto medioambiental, concluyó Capel, quien tampoco quiso dejar pasar la oportunidad de elogiar los mojos como otra de las exquisiteces, ya que aunque a grandes rasgos se dividan en rojos y verdes, cada casa lo hace distinto y "no hay dos igual: salsas ultramodernas".

MEDIO AMBIENTE Y CANARIAS DEBATEN SOBRE EL PACTO NACIONAL DEL AGUA

El acuerdo busca dar respuesta a los principales retos de la gestión del agua en España con la máxima participación, diálogo y consenso.



Reunión entre la directora general del Agua del Ministerio y el director general de Aguas del Gobierno de Canarias EL DIARIO AGRÍCOLA

La directora general del Agua del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Liana Ardiles, se ha reunido este jueves con



el director general de Aguas de Canarias, Juan Ramón Felipe San Antonio, para analizar y debatir sobre el Pacto Nacional del Agua.

Este encuentro se enmarca en la ronda de contactos impulsadas por el Ministerio para avanzar en el proceso de debate del citado Pacto. Por ello, durante este mes se están celebrando las primeras reuniones con todas las comunidades autónomas para que aporten las propuestas que quieren incorporar al Pacto Nacional del Agua, según informó el Ministerio.

Así, los primeros encuentros celebrados han sido con Castilla y León, Comunidad de Madrid, La Rioja, Navarra, Galicia, Islas Baleares, País Vasco, Extremadura, Principiados de Asturias, Melilla, Aragón, Región de Murcia y Andalucía.

El Ministerio también prevé reunirse, en los próximos meses, con todos los usuarios del agua y otros colectivos, ya que pretende involucrar a todos los sectores y agentes implicados para alcanzar el máximo consenso en un acuerdo que dé respuesta a los principales retos de la gestión del agua en España.

Así, se pretende que el Pacto Nacional del Agua recoja las propuestas técnicas para hacer un uso "más eficaz, solidario e integrado" de los recursos existentes. En cuanto al punto de referencia serán los temas identificados en los planes hidrológicos del segundo ciclo que dará continuidad al diálogo en el marco del proceso de preparación de los planes hidrológicos del tercer ciclo, de acuerdo con el calendario establecido en la Directiva Marco del Agua.

Por último, se indicó que el futuro del Pacto se centrará en cuatro grandes capítulos: la atención de déficits, el cumplimiento de los objetivos ambientales fijados en los Planes Hidrológicos, la puesta en marcha de los Planes de Gestión de Riesgos de Inundación y otra serie de medidas en materia de gobernanza del agua.



CAIXABANK Y COCAMPA FIRMAN UN CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA POTENCIAR EL DESARROLLO DEL SECTOR PRIMARIO

Este acuerdo permite destacar la creación de un préstamo de campaña a un tipo preferencial que permitirá al socio disponer de liquidez para la compra de semillas o productos fitosanitarios.



CaixaBank y Cocampa firman un convenio de colaboración para potenciar el desarrollo del sector primario. CANARIAS AHORA

CaixaBank y Cocampa (Sociedad Cooperativa del Campo Palmero) han firmado un convenio de colaboración para mejorar la competitividad y el desarrollo del sector agrario y cubrir, de esta manera, las necesidades de los miembros de la asociación.

A la firma han asistido Laura García Yanes, directora de Área de Negocio de CaixaBank en La Palma, y Miguel Bravo Castañeda, presidente de Cocampa, y con este acuerdo, la entidad financiera demuestra de nuevo su apuesta por el sector primario en la isla.

Esta firma tiene como objeto definir el marco de colaboración entre la Sociedad Cooperativa y CaixaBank, con el fin de establecer con carácter institucional relaciones de tipo comercial y financiero, ofreciendo ventajas y condiciones preferentes para sus socios, informa la compañía en una nota.

Este acuerdo permite destacar la creación de un préstamo de campaña a un tipo preferencial que permitirá al socio disponer de liquidez para la compra de semillas o productos fitosanitarios. Gracias a él, también se podrán pagar los



alquileres o los salarios necesarios, para hacer frente al inicio de la cosecha agrícola.

El acuerdo también incluye la creación de la Agrotarjeta Cocampa, una tarjeta que permite identificar a los miembros de la cooperativa con su imagen.

Con esta tarjeta, los socios podrán pagar cómodamente las compras realizadas en sus almacenes, con posibilidad de financiación de hasta 12 meses, ajustando el periodo de pago a las necesidades de su explotación y con unas condiciones preferentes.

Con esta firma, CaixaBank corrobora su apuesta por el sector agrario en la isla de La Palma a través de AgroBank, donde cuenta con 9 oficinas especializadas.

Estas oficinas están ubicadas en núcleos de población cuya actividad económica gira en torno al sector agrario, como es el caso de Los Sauces, Fuencaliente, Mazo, Breña Baja, Los Llanos, Tijarafe, Garafía, Puntallana y Puntagorda.

SAN BORONDÓN:

EL PSOE PIDE AL GOBIERNO QUE EXPLIQUE EN LA CÁMARA EL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS PLANES HIDROLÓGICOS



SB-Noticias.- El Grupo Parlamentario Socialista ha solicitado la comparecencia del Gobierno de Canarias para que explique en la Cámara el grado de



cumplimiento de los planes hidrológicos de cada isla, documentos mediante los que se regula, entre otras infraestructuras hidráulicas, la red de depuración de aguas insular y municipal.

"Ante la preocupante situación que estamos viendo de vertidos al mar de millones de litros de agua sin depurar, es necesario que el Ejecutivo informe de manera pormenorizada de los controles que se están efectuando, de las causas, de las consecuencias y de las acciones a emprender para evitarlo", afirma la portavoz del área, Ventura del Carmen Rodríguez.

La diputada explica que, dado que el Gobierno de Canarias ha asumido la competencia de los cabildos para la elaboración y aprobación definitiva de los planes hidrológicos insulares, "debe priorizar su tramitación para así dar riguroso cumplimiento antes de 2018 a la normativa europea, requisito indispensable para poder acceder a los fondos destinados a la mejora de las infraestructuras de depuración de aguas".

Rodríguez Herrera considera urgente priorizar la puesta al día de estos planes con el objetivo, entre otros, de dar una respuesta ágil a esta situación que se repite cada verano con los vertidos descontrolados al mar y garantizar así el tratamiento de esas aguas.

"El Gobierno canario debe agilizar las negociaciones con el Ministerio en lo que respecta al convenio de aguas hidráulicas, donde también deben ser contempladas las necesidades ayuntamientos y cabildos para mejorar las infraestructuras",

expone.

Ventura del Carmen Rodríguez recuerda que el PSOE ya ha presentado en el Parlamento, en reiteradas ocasiones, iniciativas encaminadas a que el Ejecutivo regional informe de los controles que realiza en las aguas de las costas de islas como Tenerife o Gran Canaria. "Es necesario mantener una vigilancia y control constantes de la situación, pues estamos hablando de un importante problema medioambiental, de salud pública y también de imagen turística", señala.



El portavoz de Sanidad del Grupo Parlamentario Socialista, Marcos Hernández, denuncia la "opacidad del Gobierno cobarde de Fernando Clavijo, que continúa sin publicar las listas de espera". El diputado acusa al Ejecutivo de CC de evitar dar a conocer las cifras "con el claro propósito de esconder la realidad de una gestión muy cuestionable".

Hernández Guillén recuerda la apuesta por la transparencia realizada por el equipo del exconsejero socialista Jesús Morera durante su año y medio al frente del departamento, periodo en que se informó puntualmente, mes a mes, de los datos de espera en la sanidad pública.

"Sin embargo, continúa el arduo trabajo de maquillaje dentro de los camerinos del Gobierno de CC, mientras sigue el deterioro paulatino de la sanidad pública y la defensa descarada del Gobierno de Clavijo del negocio de la privada", lamenta el parlamentario.

Marcos Hernández sostiene que el Ejecutivo de CC "desprecia la sanidad pública y universal mientras se abraza a los empresarios de la privada; repudia la sanidad pública mientras hace la reverencia a esa élite empresarial". Denuncia además la "peculiar manera de CC de adaptar la realidad a sus intereses, pasando para ello, sin ningún escrúpulo, por encima de la verdad, de la transparencia y de las normas que rigen el funcionamiento de

El diputado socialista lamenta que el presidente Clavijo "se haya convertido en el cómplice necesario del consejero José Manuel Baltar para tapar la situación real de la sanidad canaria ante los ojos de la ciudadanía". Recuerda también que decisiones de Clavijo como el cierre anticipado del presupuesto de 2016 forzaron la paralización de los programas que estaban en marcha, "empeorando desde ese momento los datos estadísticos y el servicio a la ciudadanía".



RTVC:

ALERTA POR TEMPERATURAS MÁXIMAS Y RIESGO DE INCENDIO EN TODAS LAS ISLAS

Las temperaturas podrían alcanzar los 42 grados en determinados puntos del interior de Gran Canaria. En esta isla se ha prohibido hacer fuego en áreas recreativas, las quemas agrícolas y los espectáculos pirotécnicos.



Fotograma RTVC. Piscina pública de Tejeda, este jueves (Gran Canaria)

Siguen subiendo las temperaturas en el archipiélago. La Dirección General de Seguridad y Emergencias del Gobierno de Canarias ha extendido a toda la comunidad autónoma la declaración de alerta por altas temperaturas a partir de las 08.00 horas del viernes 28 de julio.

Las temperaturas máximas podrán alcanzar entre los 32 y los 38 grados centígrados en las horas centrales del día en el interior de las islas, en las medianías y zonas altas, señala el Gobierno.

Así mismo, no descarta que se puedan alcanzar valores superiores de 38 a 42 grados de forma local en Gran Canaria.



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Ante esta situación, desde la Dirección General de Seguridad y Emergencias se recomienda a los ciudadanos que se protejan del sol y del calor, que permanezcan en lugares protegidos el mayor tiempo posible y en las estancias más frescas de las casas.

Beber agua con frecuencia y evitar salir y hacer ejercicios físicos prolongados en las horas centrales del día y reducir la actividad en las horas de más calor, así como no beber alcohol ni ingerir comidas muy calientes y que aporten muchas calorías, son otros de los conseios dados.

Los consejos de autoprotección de la Dirección de Seguridad y Emergencias consultados completo pueden ser al en su página

Se ha suspendido además el 'Camino de Santiago en Gran Canaria' previsto para el fin de semana mientras que el sureste de la isla es uno de los puntos más afectados por el calor. En municipios como Agüimes ya se han alcanzado los 40 grados.

Los cabildos de Gran Canaria y Tenerife han declarado la situación de alerta de incendios forestales en isla debido la а las temperaturas, han prohibido el fuego y piden a los ciudadanos que extremen las precauciones.

En Gran Canaria quedan prohibidos los fuegos en albergues, zonas de áreas recreativas, todo tipo de quemas espectáculos pirotécnicos y cualquier artefacto que genere chispas, ya sea maquinaria agrícola o de otra índole, y el carboneo y el fuego en apicultura.

Tampoco se puede acceder a la zona de acampada de los Llanos de la Mimbre y el área recreativa de Tamadaba, informa el Cabildo en un comunicado.

El Cabildo alerta del riesgo que supone que suban las temperaturas, baje la humedad y sople el viento, lo que hace que algunos incendios forestales grandes sean imparables desde primera llama. nazcan la

Asimismo, informa de que mantiene todos los medios de lucha contra el



fuego preparados para ser activados de inmediato si fuera necesario.

En Tenerife, la prohibición de hacer fuego se mantendrá vigente mientras persistan las condiciones meteorológicas y la alerta declarada por el Gobierno de Canarias.

La medida contempla la prohibición de hacer fuego en las áreas recreativas, realizar quemas de residuos agrícolas o forestales y hogueras.

Asimismo, quedan prohibidos los trabajos con maquinaria o herramientas y la utilización de elementos que puedan generar chispas en espacios agrícolas o forestales, tales como desbrozadoras y equipos de soldadura.

En La Gomera, el Cabildo recuerda la prohibición de hacer fuego y la utilización de los braseros de las áreas recreativas del Parque Nacional de Garajonay. En cuanto al tránsito por las carreteras de monte, aunque todas están operativas, se pide hacer uso de ellas con responsabilidad, evitando tirar colillas o utensilios que puedan ser peligrosos para la propagación del fuego.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL CABILDO CELEBRA LA CATA DE PAPAS DE GRAN CANARIA





El Cabildo celebrará el próximo sábado la Cata de Papas de Gran Canaria para elegir las variedades que por sus características organolépticas -de gusto, olor, sabor y textura-, presentan las mejores condiciones para su consumo arrugadas, sancochadas y fritas, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

El encuentro tendrá lugar en la Casa Condal de la Finca de Osorio a partir de las 10 de la mañana con la preparación de las papas de las nueve variedades preseleccionadas de entre una treintena.



Esta preselección la realizó el jurado en función de su capacidad de producción, por lo que en el veredicto final, además de las características organolépticas, influirá también la capacidad para producir grandes cantidades, de forma que el agricultor pueda obtener en su trabajo un beneficio que justifique su apuesta por una modalidad u otra, explicó el consejero.

El jurado considerará ejemplares de los tres tipos que los agricultores cultivan



en la Isla: blanca, de color y blanca con ojos rojos, y las bases de la cata establecen tres premios -primero, segundo y tercero-, en las formas más habituales de consumo en Gran Canaria: sancochadas, arrugadas y fritas.

La cosecha, procedente de la propia finca, fue recogida a principios de julio, ya que para la correcta cata es preciso que permanezca un plazo mínimo de dos semanas fuera de la tierra para alcance el punto óptimo para su preparación.



Entre las marcas de las variedades que cultivan los agricultores de Gran Canaria que estarán presentes en la cata destacan Valor, Royal, Cara, Piscasso, Druid y Rudolph.

Gran Canaria es una de las Islas que más cantidad de papas produce en el Archipiélago, con 18 millones de kilos al año de los 32 millones recogidos en total en la región. Las zonas de la Isla más productivas son las de medianías y, sobre todo, los municipios de Teror, San Mateo, Valleseco y Firgas.

DOS GRANCANARIOS EN MADRID FUSIÓN

Además, es muy posible que el chef Mario Rodríguez del restaurante "Qué Leche", situado en la capital grancanaria, también figure entre los nominados



a candidatos como cocinero revelación en la próxima Feria de 2018, que se celebrará del 22 al 24 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

La participación de Gran Canaria obedece a un acuerdo de colaboración suscrito entre el Cabildo y Madrid Fusión por un importe de cerca de 30.000 euros, han informado el presidente de la corporación, Antonio Morales, y Capel, quien se encuentra en la isla para seleccionar a los dos cocineros que asistirán a congreso como ponentes entre un total de 90, la mitad procedente del extranjero.



Capel decidirá quién representará a la isla entre los cocineros propuestos en una lista en la que figuran Mario Rodríguez y Jennisse Ferrari, del restaurante iQué leche!; Xabi Blanco, del Summun del Hotel Reina Isabel; Germán Ortega de La Aquarela; y Thomas Leeb, de La Terraza de Thomas en el Hotel Santa Catalina.

La lista la completan Juan Manuel Bertolín, del restaurante 360grados del Hotel Bohemia Suite & Spa; Wolfgang Grobauer, del Gran Hotel Sea Side Residencia; Nelson Pérez, del Restaurante Nelson Arinaga; y Alexis Álvarez del restaurante Los Guaires del Hotel Cordial Mogán.



Los dos cocineros elegidos deberán aportar aspectos innovadores del producto que presenten y que se bajara que sea el queso, dada la riqueza y variedad que reúnen las islas y, en especial, Gran Canaria, según Capel, quien ha hecho hincapié en los premios internacionales con los que han sido distinguidos.

Capel ha subrayado que la cocina canaria se enmarca dentro de la dieta mediterránea y mantiene un tronco común, pero con peculiaridades en cada una de sus islas.

En el caso de Gran Canaria, según el experto, le merecen especial atención, aparte de los quesos, la variedad de mojos que ha descubierto y que ha descrito como "salas ultramodernas" elaboradas a mano, los potajes y pucheros, los pescados y el café de Agaete.

Un producto este último que podría competir con los mejores del mundo, como los de Jamaica, que en el mercado se cotizan y alcanzan los un valor de 500 euros por kilo, a juicio del experto.

Los habitantes de Gran Canaria deben tomar conciencia de que en un futuro puede ser una "isla gourmet", ha manifestado Capel, quien ha considerado que el hecho de participar en Madrid Fusión "no es mas que un inicio para llamar la atención de los tesoros que esconde".

El presidente del Cabildo y la consejera de Turimo, Inés Jiménez, han informado de que el acuerdo suscrito con Madrid Fusión incluye, además de la participación en el certamen, la presentación de un mostrador con productos de la isla, un enlace de la página web de Gran Canaria con la de la feria, así como otras acciones que posibilitarán "abrir al mundo" su gastronomía.



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

DECLARADA LA ALERTA POR INCENDIOS FORESTALES EN GRAN **CANARIA**



El Cabildo grancanario ha declarado situación de alerta por riesgo de incendios forestales en Gran Canaria, por lo que sus medios están preparados para ser activados de inmediato y ejecutar una actuación temprana ante cualquier columna de humo, si bien es necesario que la población extreme al máximo la precaución porque en estas condiciones los fuegos son virulentos.

Esta declaración se produce a tenor de la predicción de la Agencia Estatal de Meteorología y la declaración de alerta por riesgo de incendios forestales del Gobierno de Canarias y conlleva la activación del Plan Insular Territorial de Protección Civil de Gran Canaria.

Las situaciones favorables a la expansión de los fuegos, la denominada ventana de Gran Incendio Forestal (GIF), aquella en la que suben las temperaturas, baja la humedad y sopla el viento, hace que algunos incendios forestales nazcan grandes y sean imparables desde la primera llama, por ello la mejor precaución es evitar cualquier fuego o chispa, todo lo que cual queda hecho prohibido forestales. de en zonas



Así, quedan prohibidos los fuegos en albergues, zonas de acampada y áreas recreativas, todo tipo de quemas agrícolas, los espectáculos pirotécnicos y cualquier artefacto que genere chispas, ya sea maquinaria agrícola o de otra índole y el carboneo y el fuego en apicultura. Tampoco se puede entrar ni usar la zona de acampaña de los Llanos de la Mimbre y el área recreativa de Tamadaba.

EL APURÓN:

CAIXABANK Y COCAMPA FIRMAN UN CONVENIO DE COLABORACIÓN

El objetivo de este acuerdo es establecer relaciones comerciales y financieras que sean ventajosas para los socios de la cooperativa.



CaixaBank, líder en banca minorista en España, y Cocampa (Sociedad Cooperativa del Campo Palmero) han firmado un convenio de colaboración para mejorar la competitividad y el desarrollo del sector agrario y cubrir, de esta manera, las necesidades de los miembros de la asociación.



A la firma han asistido Laura García Yanes, directora de Área de Negocio de CaixaBank en La Palma, y Miguel Bravo Castañeda, presidente de Cocampa. Con este acuerdo, la entidad financiera demuestra de nuevo su apuesta por el sector primario en la isla.

Esta firma tiene como objeto definir el marco de colaboración entre la Sociedad Cooperativa y CaixaBank, con el fin de establecer con carácter institucional relaciones de tipo comercial y financiero, ofreciendo ventajas y condiciones preferentes para sus socios.

Este acuerdo permite destacar la creación de un **préstamo de campaña** a un tipo preferencial. Este préstamo permitirá al socio disponer de liquidez para la compra de semillas, fitosanitarios, etc. Gracias a él, también se podrán pagar los alquileres o los salarios necesarios, para hacer frente al inicio de la cosecha agrícola.

El acuerdo también incluye la creación de la **Agrotarjeta Cocampa**, una tarjeta, que permite identificar a los miembros de la cooperativa con su imagen. Con esta tarjeta, los socios podrán pagar cómodamente las compras realizadas en sus almacenes, con posibilidad de financiación de hasta 12 meses, ajustando el periodo de pago a las necesidades de su explotación y con unas condiciones preferentes.

Con esta firma, CaixaBank corrobora su apuesta por el sector agrario en la isla de La Palma a través de AgroBank, donde cuenta con 9 oficinas especializadas. Estas oficinas están ubicadas en núcleos de población cuya actividad económica gira en torno al sector agrario, como es el caso de Los Sauces, Fuencaliente, Mazo, Breña Baja, La Laguna – Los Llanos, Tijarafe, Garafía, Puntallana y Puntagorda.

CaixaBank, entidad líder del mercado español

CaixaBank es el grupo financiero líder del mercado español, con negocio bancario, actividad aseguradora e inversiones en bancos internacionales y en empresas líderes en servicios. La entidad, presidida por Jordi Gual y cuyo consejero delegado es Gonzalo Gortázar, tiene cerca de 14 millones de clientes y una red de 5.027 oficinas.

La esencia y rasgo diferencial del Grupo es su implicación y firme compromiso con la sociedad. CaixaBank apuesta por un ejercicio del negocio bancario



basado en sus valores corporativos de calidad, confianza y compromiso social. Asimismo, la entidad está considerada como una entidad financiera líder en innovación a nivel mundial, con 5,3 millones de clientes de banca online y 3,7 millones de clientes de banca móvil activos al mes.

CaixaBank ha sido reconocido como "Mejor Banco en España 2017" y "Mejor Banca Privada en España 2017" por la revista *EuroMoney*. Además, la publicación reconoció a CaixaBank Banca Privada en otras 9 categorías: servicios específicos para clientes de alto patrimonio, servicios para clientes de muy alto patrimonio, gestión de activos, asesoramiento en filantropía, inversión socialmente responsable y de impacto social, innovación tecnológica y sistemas de back office, servicios de family office, análisis y gestión de activos y planificación hereditaria y *trusts*.

Cabe destacar que, en mayo, CaixaBank también fue reconocido como el Mejor Banco en España (Best Bank in Spain 2017) por parte de Global Finance, por tercer año consecutivo. El jurado de la revista neoyorkina consideró que la entidad financiera merecía dicho reconocimiento tras haberse ajustado a las necesidades de sus clientes en un entorno y un mercado difíciles, y por haber conseguido mejores resultados que sus competidores, además de "sentar las bases para éxitos futuros".

COAG:

COAG RECHAZA EL "CONVENIO MARCO SOBRE REEMPLEO DE GRANOS PARA SIEMBRA" PORQUE ENMASCARA UN AFÁN DESMEDIDO DE LUCRO DE LAS EMPRESAS DE SEMILLAS





Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Esta organización considera injusto y abusivo que el agricultor tenga que pagar un canon anual durante 25 años por la reutilización de sus propios granos para las nuevas siembras, cuando ya paga un precio muy elevado en la primera compra de semilla certificada vía royalties

- Suscrito ayer por ANOVE y otras organizaciones del sector, con el apoyo del Ministerio de Agricultura
- El Convenio marco firmado es un nuevo intento para doblegar a los productores que reutilizan su propio grano para sembrar y que suponen el 75% de la superficie de cereales y leguminosas.

Madrid, 27 de julio de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) no ha firmado el Convenio Marco sobre el reempleo de granos para siembra suscrito aver por el Ministerio de Agricultura, la Asociación Nacional de Obtentores Vegetales (ANOVE) y otras organizaciones del sector, porque considera injusto y abusivo el pago de los agricultores de un canon anual (durante 25 años) por la reutilización de sus propios granos como semillas, por el mero hecho de una procedencia anterior como semilla certificada protegida.

COAG considera que el agricultor ya paga un alto coste por la compra de semillas certificadas, (en el que van implementados los royalties), con un precio que triplica el precio del grano, por lo que este convenio lo único que viene a legitimar es un abuso que enmascara un afán desmedido de lucro, atentando contra los intereses de miles de agricultores/as en nuestro país. "Con la connivencia del Ministerio de Agricultura, los obtentores de semillas de ANOVE ejercen un abuso de posición dominante, respaldados por una puesta a su servicio", ha subrayado José Roales, normativa injusta responsable del sector de cereales de COAG.

El Convenio marco firmado es un nuevo intento para doblegar a los productores que reutilizan su propio grano para las nuevas siembras y que suponen el 75% de la superficie de cereales y leguminosas. En el caso de Castilla León, mayor productora de cereales de nuestro país, esa cifra se eleva al 85%."Las empresas de semillas argumentan el cobro de estos cánones por el proceso de investigación para la mejora, (que ya paga el productor con los royalties por derechos de obtención vegetal en la primera



compra), pero olvidan que necesitan del agricultor para testar en campo las mejoras introducidas, sin que ello conlleve compensación alguna", ha argumentado Roales.

Además, resulta bastante cínica la actitud de los semillistas de ANOVE que se están aprovechando de unos recursos fitogenéticos que son patrimonio de todos, (las semillas progenitoras han sido cultivadas y mejoradas durante siglos por los agricultores), sin pagar nada a nadie a pesar de que están obligados a hacerlo por el Tratado Internacional por la conservación de los Recursos Fitogenéticos de cereales y leguminosas, así como el Convenio para la Diversidad Biológica (Protocolo de Nagoya), suscritos ambos por España y gran parte de los países a nivel mundial.

COAG no suscribirá ningún acuerdo de este tipo a cambio de compensaciones económicas, vía comisiones por gestión y venta, financiación de jornadas supuestamente informativas o publicidad en boletines y revistas corporativas. Sin embargo, sí se mantendrá al lado de la inmensa mayoría de los agricultores, desplegando una campaña para conseguir una modificación de la normativa sobre el uso de semillas que se ajuste a las necesidades de los agricultores y no tanto a los intereses de las grandes multinacionales que especulan con el patrimonio de todos. Categorías

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

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

3717 Dirección General de Agricultura.- Resolución de 18 de julio de 2017, por la que se da audiencia y se requiere documentación a los interesados de las subvenciones destinadas a la adopción de medidas de agroambiente y clima, convocadas de manera anticipada por la Orden de 29 de noviembre de 2016, cuyas solicitudes no reúnen los



requisitos exigidos o no acompañan la documentación preceptiva prevista.

http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/145/005.html

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2017/07/090/

ADMINISTRACIÓN LOCAL

Ayuntamiento de la Villa de Los Realejos

Bases y convocatoria de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, convocatoria 2017, para la línea de actuación denominada "Fomento del mantenimiento y desarrollo del sector agrario local, línea de actuaciones A y B".