



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

SABADO 05 DE AGOSTO DE 2017

EL DÍA:

650.000 EUROS PARA IMPERMEABILIZAR LA Balsa DE AGUAMANSA (LA OROTAVA)



La balsa de Aguamansa vacía, en una imagen de 2012./El Día

El Cabildo de Tenerife ha adjudicado las obras de impermeabilización de la balsa de Aguamansa, en La Orotava, una actuación que comenzará el próximo mes de octubre y supondrá una inversión de 650.000 euros. La actuación permitirá optimizar la capacidad de almacenamiento del agua de riego y beneficiará a más de 1.300 agricultores, y también se mejorarán ramales y redes de riego en la zona alta.



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

Así lo ha indicado el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, Jesús Morales, que mantuvo en estos días una reunión de trabajo con el alcalde, Francisco Linares, y los ediles Juan Dóniz y Alexis Pacheco, acompañados de técnicos de ambas instituciones para informar sobre diversos proyectos de interés para beneficiar al sector primario y a los agricultores de la zona alta y medianías del municipio.

Los representantes municipales plantearon además algunas propuestas que se puedan sumar progresivamente y fueron valoradas por parte del consejero, quien anunció que el proyecto para impermeabilizar la balsa de Aguamansa, que se prolongarán durante seis meses, comenzará en el mes de octubre para esperar más a la época de lluvias e intentar afectar lo menos posible en el riego durante este verano.

Actualmente la balsa solo puede almacenar hasta la altura de 8,5 metros, un 25% de su capacidad, y tras este proyecto que ejecutará la empresa Tragsa se optimizará la capacidad de almacenamiento del agua y la infraestructura podrá llenarse al 100% y cubrirse así sus 17,5 metros de altura. La balsa tiene capacidad para 150.000 metros cúbicos y abastece a toda la zona productora de Aguamansa, parte baja de Benijos, Pinolere y otras zonas de las medianías de La Orotava, beneficia así a más de 1.300 agricultores.

Esta infraestructura es el depósito de cabecera de la red de riego de medianías del Valle de La Orotava, complementando el sistema con otros como los de Cueva del Negro, la balsa del barranco de Benijos y el de Las Llanadas que funcionan como elementos de sectorización de 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

RAMAL LOS CASCAJOS

Morales anunció que también este año se ejecutará el ramal de Los Cascajos (conocido también del Cartero), de unos 400 metros de longitud y que beneficiará también a centenares de agricultores, ya que abastecerá a 26,6 hectáreas. Se trata de una obra que supondrá una inversión de unos 224.000 euros y que se prevé iniciar en breve.

El alcalde y los responsables municipales solicitaron que se aproveche la actuación de repavimentación de todo el camino de Montijo, que se prevé ejecutar de forma inminente, para que se instale la red de riego a lo largo del mismo, de unos 750 metros de longitud, propuesta que fue aceptada por el consejero, por lo que se acometerá también esta mejora en la red.

También se trabaja ya con el anteproyecto de crear una nueva balsa en Las Llanadas para continuar ampliando la red de riego de forma progresiva y seguir beneficiando a todas aquellas personas que se dedican a las labores de campo y que han aumentado en los últimos años tras la crisis económica. Este depósito beneficiaría especialmente a los agricultores de la zona alta de Benijos. A la par se estudian otras propuestas de mejora en redes de riego como en los caminos de las Rosas Bajas, El Palomero; Acebiños, San Miguel y Tafuriaste.

Francisco Linares agradeció a la Institución insular su "contante implicación" y la "importante inversión" que destina anualmente a impulsar los sectores agrícola y ganadero en el municipio de La Orotava, además de atender a las demandas que se plantean desde el Ayuntamiento "en pro de ayudar a



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 y ganaderos, y todos aquellos sectores vinculados directa o indirectamente".

Desde el Ayuntamiento se aboga por potenciar el sector primario; conservar el paraje agrícola de las medianías; ayudar al mantenimiento de la agricultura a tiempo parcial de gran interés para un alto porcentaje de la población, y salvar las cosechas en caso de sequía. Además, de evitar el abandono de los terrenos cultivados.

A finales de 2005 se puso en marcha la red de riego en la zona de las medianías del Valle de La Orotava, y en aquella fecha se invirtieron más de 4 millones de euros para tal fin. Esta infraestructura permitió distribuir los recursos hídricos a más de 1.300 hectáreas de superficie agrícola, en su mayoría cultivos de papas y viñas, y beneficia directamente a más de 2.500 agricultores. La conducción atraviesa Benijos, Camino de Chasna, Barroso, El Sauce, Las Medianías, Mamio, Cueva del Negro y Aguamansa.

RECOGIDA DE FIRMAS PARA ALEJAR LAS COLMENAS DE LAS ZONAS DE VIÑEDOS

Viticultores y vecinos demandan que se fomente la práctica de la trashumancia para mejorar la miel y justamente durante el periodo de maduración de la uva, entre julio y octubre.



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



Los agricultores quieren preservar la maduración de la uva en un periodo tan delicado como el veraniego./ÁNGEL HERNÁNDEZ

Vecinos y viticultores del municipio de Tegueste han reclamado al Ayuntamiento de Tegueste y a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias que demanden a los apicultores a que desplacen sus colmenas a las zonas de baja influencia para la viña durante el periodo de maduración de la uva, que comprende entre los meses de julio y octubre.

Así lo han solicitado a través de un documento con más de 200 firmas de cosecheros, productores y vecinos, una petición realizada a la corporación local con el objetivo de preservar la uva en la estación veraniega, el proceso más delicado para la obtención de los vinos.



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

Esta recogida de firmas demanda que desde el Gobierno que dirige José Manuel Molina "se invite" a los propietarios de las colmenas a practicar la trashumancia "por sus indudables beneficios".

Fuentes de los promotores señalan que "la trashumancia de colmenas hacia zonas con floración abundante y agua para la alimentación de las abejas en época estival se concretaba en su traslado a zonas de monte en busca, sobre todo, de plantas como la retama, codeso, rosadillo de cumbre y otras especies vegetales de buena rentabilidad".

Destacan que esa trashumancia provoca una mejora sustancial de la miel al aprovechar las diferentes épocas de floración y con ello se evitaría afecciones a las uvas durante la época de maduración. Esta sugerencia "ya estaba recogida en el siglo XVI por el Cabildo de Tenerife", una referencia histórica a tener en cuenta. "Al final, todos se beneficiaban", dicen.

Por otra parte, llaman la atención por el incremento de colmenas permanentes durante los últimos años en las zonas de influencia de los viñedos del municipio de Tegueste, considerando en la mayoría de los casos "insuficientes" las distancias mínimas en las que se les coloca.

Los demandantes quieren dejar claro que estas peticiones no persiguen impedir una actividad que ha experimentado un fuerte crecimiento en los últimos años (668 apicultores con 12.660 colmenas censadas en Tenerife en 2016) gracias al aumento de la demanda y las ayudas Feaga (287.240 euros concedidos en Tenerife en 2016). "Todo lo contrario. Pedimos mantener y



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

respetar unas prácticas y normas que faciliten la convivencia de las actividades agrícolas y ganaderas", explicaron.

José Manuel Molina busca un acuerdo entre sectores

El alcalde de Tegueste, José Manuel Molina, reconoció estar al tanto de las peticiones de ambos sectores implicados, asegurando ayer que desde el ayuntamiento de la Villa se ha intentado que tanto el colectivo vitivinícola y los propietarios de las colmenas lleguen a un acuerdo. El máximo responsable demostró su compromiso y puso sobre la mesa que, "personalmente, he acompañado a miembros del colectivo a las dependencias del Cabildo Insular de Tenerife, con el fin de encontrar entre todos un punto de consenso y poder solventar la situación".

LA PROVINCIA:

LANZAROTE BRINDA POR LA VENDIMIA

La recolección de uva empezó la pasada semana y bodegueros y viticultores confirman la previsión de 2,5 millones de kilos y la buena calidad del fruto

Aránzazu Fernández

Harold Echeverri (izquierda) y Felipe Morera, este viernes, brindan con sendos racimos de uva en la finca de El Grifo en La Geria. A.F.





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

Lanzarote sonríe a la vendimia este año despu es de la desastrosa producción del pasado verano, cuando tan solo se recogieron 695.571 kilos de uva, la peor cosecha de las últimas dos décadas en la Isla. Las previsiones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote cifran en 2,5 millones de kilos de uva este 2017, es decir, casi cuatro veces más que en 2016.

Los viticultores comenzaron a vendimiar el lunes de la pasada semana. Las jornadas de ajetreo se suceden desde bien temprano en torno a las parras y también en las industrias bodegueras. Es el caso de Bodegas Los Bermejos, que espera recepcionar este est o entre 450.000 y 500.000 kilos de uva de todas la variedades (Malvasía Volcánica, List n Negra, Diego y Moscatel) frente a los 130.000 que solo pudo comprar en la anterior campaña debido a la escasez de fruto en los viñedos.

El responsable de la bodega, Ignacio Valdera, asegur  este viernes que pocas veces ha visto "la uva con el estado sanitario y de maduración tan perfecto como la que está viniendo este año", excelencia, precisó el bodeguero, "en la que ha influido el hecho de que no ha habido enfermedades, por lo que la planta está muy sana y fuerte, ha acumulado horas de frío en el invierno y la brotación ha sido regular".

Los Bermejos inició la vendimia el lunes 31 de julio y hasta sus instalaciones en La Florida llegan en estos primeros días cajas de uva de la variedad malvasía volcánica -la primera que se recoge todos los años- que los agricultores han llenado con el resultado de su esfuerzo en sus tierras de Masdache, La Asomada (Tías) El Islote (San Bartolomé) y Mu ique (Teguise).



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

El viticultor Juan José Alayón, del municipio de Tinajo, calcula que vendimiará este año el doble de uva que el pasado año, unos 2.000 kilos de malvasía, que empezará a recoger este sábado en la zona de la costa de Tinajo. Cree que se la pagarán a 1,90 euros el kilo, un precio que para él es "razonable, puesto que así sí se puede plantar".

Adolfo Hernández no ocultaba su alegría en la explanada de Los Bermejitos por la producción que recolectará en Tisalaya (Tinajo) y Guinate (Haría). Si en 2016 únicamente pudo llenar dos cajas de blanca, negra y malvasía en Tisalaya, ahora tiene preparadas 29 para transportar la uva listán blanca y 17 para la malvasía que corte en esa zona. También se mostró optimista respecto a la cantidad de uva que recogerá de Guinate. "Ahí también viene bien", manifestó.

De la hostelería a las parras

El lanzaroteño Felipe Morera y el colombiano Harold Echeverri forman parte de la cuadrilla de operaciones que ha contratado Bodegas El Grifo, en La Geria, para esta vendimia. Apenas levantaban la cabeza del rofe en sus labores de recolección de la uva. "Este año las parras sí que vienen cargadas", se congratuló Echeverri. Es la tercera vez que vendimia y le gusta su trabajo porque lo hace al aire libre, "en este gran jardín natural que es La Geria".

Morera se incorporó al campo después de tres décadas de autónomo en la hostelería, que abandonó "cansado" porque "no tenemos derecho a nada". Se dedicó tres meses a la poda este año y lleva dos semanas vendimiando. La pasada jornada él y su compañero brindaron "por la buena cosecha que tenemos". "Si la Biblia dice que en la Tierra fluye la leche y la miel, en La Geria tenemos muchas uvas y buenísimas", destacó Echeverri.



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 ingeniera agrónoma Myriam Pérez y la graduada en Química Jasmina González se encargan de analizar en el laboratorio de El Grifo las muestras de uva que recogen de cada agricultor para ver de qué variedad son, si han tenido alguna enfermedad y analizar el color, el volumen, el pH, la acidez o el grado de azúcar, entre otros parámetros. El Grifo, creada en 1775, es la bodega más antigua de Canarias. De momento, ha recepcionado unos 600.000 kilos, y espera alcanzar los 700.000 kilos.

El presidente del Consejo Regulador, Rafael Morales, indicó que ahora se recogerá la Malvasía Volcánica, a la que seguirá la Listán Blanca, Listán Negra y Syrah y a principios de septiembre se recolectarán la Diego y Moscatel, "las menos significativas en kilos".

La cuantiosa producción de este año es un aliento para el sector, que podrá recuperar y estabilizar cuotas de mercado dentro y fuera de Canarias al disponer de más litros de vino para vender puesto que "ahora las bodegas están más bien escasas", dijo Morales. El kilo se pagará de media entre 1,90 y 2 euros por kilo.

DIARIO DE AVISOS:

EL PRECIO DE LA GARRAFA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARÍA HASTA UN 75%

EUROPA PRESS





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

El precio de la garrafa de aceite de oliva virgen extra puede variar hasta el 75,2% (3 euros/litro) entre la garrafa más cara y la más económica de aceite de oliva virgen extra, según el estudio comparativo realizado por Facua-Consumidores sobre los precios de 52 marcas de aceites de oliva en seis cadenas de supermercados e hipermercados.

El informe muestra que el precio medio por litro de aceite de oliva virgen extra es de 5,48 euros en los envases de plástico de 1 litro (8,06 euros si el envase es de lata); de 5,23 euros en los de 2 litros de plástico; 7,95 euros en los envases de lata de 2,5 litros; de 5,19 euros en los envases de 3 litros plástico (7,16 euros en lata) y de 4,94 euros en los de 5 litros plástico (5,74 en garrafa de lata).

Así, los precios del aceite de oliva virgen extra en los envases de 1 litro oscilan desde los 4,35 euros de la marca Carrefour hasta los 7,45 euros de Hojiblanca en su variedad pícaro, vendido en Dia, lo que supone una diferencia del 71,3% (3,10 euros).

En los de plástico de 5 litros, la diferencia alcanza el 75,2% (3 euros/litro) si se compara el precio del envase de la marca Maeva, variedad ecológico (34,95 euros) con el que comercializa Dia (19,95 euros).

Sin embargo, Facua ha detectado que la mayor diferencia de precios se encuentran en los recipientes virgen extra de 3 litros, pero envasados en lata. El de Carbonell cuesta en Carrefour 15 euros, mientras que el de la marca Luque vale 35,45 en Hipercor, lo que supone un 136,3% (4,10 euros/litro) de diferencia entre dos productos con las mismas características.

Respecto al virgen extra en envase de lata de 5 litros se ha constatado una diferencia del 26,8% (1,30 euros/litro), siendo el más caro el de La Española (31,95 euros) en Alcampo, frente al más económico vendido por Mueloliva en el mismo supermercado a 25,19 euros.

En cuanto a la variedad virgen, los precios en la botella de plástico de 1 litro van de los 4,19 euros del envase que Olisone vende en Lidl hasta los 5,99 euros del Carbonell en Hipercor, lo que supone una diferencia de 1,80 euros (43,0%).



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

Por otro lado, la mayor diferencia en la variedad suave de 1 litro se da en Guillén, con un precio que va desde los 3,99 euros en Alcampo hasta los 4,79 euros en Hipercor, una diferencia del 20%. En el caso de los envases de 5 litros, la mayor diferencia es de 16,04% (0,70 euros/litro), en la marca La Española, que va desde los 21,45 euros en Hipercor a los 24,89 euros en Alcampo.

EVITAR LAS VENTAS A PÉRDIDAS

De esta forma, la asociación de consumidores subraya las “enormes diferencias de precios” existentes en el sector y reclama al Gobierno y las comunidades autónomas que realicen inspecciones sobre las calidades de las distintas marcas de aceite de oliva para verificar que se ajustan a su etiquetado.

Inspecciones que también demanda sobre los precios, ya que en determinados casos, grandes superficies comerciales utilizan el aceite de oliva como producto gancho incurriendo en prácticas ilegales de ventas a pérdidas, que implican una competencia desleal y un grave perjuicio a los productores.

De esta forma, el estudio, realizado en Alcampo, Carrefour, Dia, Hipercor, Lidl y Mercadona, compara los precios de 197 productos en envases plásticos o de lata de uno, dos, dos y medio, tres y cinco litros de las variedades de aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva intenso y suave.

Así, las 52 marcas han sido 1881, Ábaco, Abril, Aliada, Auchan, Capricho Andaluz, Carbonell, Carrefour, Caserío de la Sierra, Conde de Benalúa, Coosur, Dcoop, Dia, Duende del Sur, El Corte Inglés, El Molino de Gines, Enoro, Framoliva, Fruto del Sur, Fuenroble, Germán Baena, Guillén, Hacendado, Hacholiva, Hacienda El Palo, Hipercor, Hojiblanca, Iznaliva, Koipe, La Casería de Santa Julia, La Española, La laguna de Fuente de Piedra, La Masía, Loxa, Luque, Mar de Olivos, Molino de Huévar, Mueloliva,



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

Oleocazorla, Oleoestepa, Olisone, Olivar centenario, Olivar de Segura, Olivo de Cambil, Oro Bailén, Oro Virgen, Puente Sierra, Sierra Mágina, Valdezarza, Verde Segura, Vistaoliva e Ybarra.

CANARIAS 7:

2.500 PERSONAS EN LA NOCHE VINOS Y TAPAS DE LA FERIA DEL ATÚN DE MOGÁN

Los mejores vinos de denominación de origen / **C7**

Un total de 11 bodegas y 8 locales y entidades de restauración han deleitado con sus productos a unas 2.500 personas el pasado viernes durante la Noche de Vinos y Tapas, evento celebrado dentro del marco de la 1ª Feria del Atún de Mogán. El pescado azul del municipio fue la base principal de las logradas elaboraciones culinarias.

Tataki de atún, tartaleta de cebiche de atún con mango y aguacate de Mogán, brochetas y empanadillas de bonito, atún a la plancha, papas arrugadas con mojo picón de aguacate, salpicón de bonito, y ensalada de atún, entre otros, fueron algunos de los pinchos que se ofrecieron a un precio máximo de 2 euros.

Los locales del municipio que participaron fueron El Restaurante Casa Enrique, I Love Food, Mr. Croquet gourmet, Échale Mojo Gastronomía y Eventos, Bar Los Almacigos, y el Restaurante Don Darío.

El pescado azul y vinos de denominación de origen de Gran Canaria fueron los protagonistas

También estuvieron los alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) de 'Servicios de bar y cafetería' de Mogán, y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Gran Canaria "Mojo Picón", quienes prepararon todas sus tapas con productos de la tierra. "Nuestro propósito es que Gran Canaria sea reconocida por su gastronomía y materia prima



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

espectacular, estamos despegando en este sentido pero aún queda mucho, ya que municipios como el de Mogán no es solo un lugar de sol y playa”, ha señalado su presidente, Tomás Sánchez.

Los mejores vinos de denominación de origen Gran Canaria lo sirvieron las bodegas Ventura, La Higuera Mayor, Hinojo, La Montaña, Mayor Monzón, Finca el Troncón, Mogaren, Frontón de Oro, Mondalón, Viña El Castaño y La Vica.

Los asistentes pudieron disfrutar de la historia de la pesca de Mogán / **C7**
Las noches de vinos y tapas se han convertido en toda la isla en uno de los eventos con mayor atractivo para el público joven y de mediana edad, y supone además para los restauradores y bodegas un escaparate inigualable donde sus ventas se incrementan en un alto porcentaje.

Cristo Santiago, de Maspalomas, repite cada vez que puede. “Me encanta este tipo de eventos porque son una oferta gastronómica, cultural y turística importante, y en esta ocasión es una buena oportunidad para conocer las diferentes modalidades en las que se puede preparar el atún”, comenta.

Por su parte, Juan José Morales se declara amante del pescado y asegura que es “fiel cliente” de la Cofradía de Arguineguín. “El pescado y el marisco es una de las grandes riquezas de nuestro pueblo, me parece una iniciativa estupenda la noche de tapas y la feria en general”, afirma.

«En este tipo de eventos es donde damos a conocer nuestras fortalezas», según la alcaldesa de Mogán

La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, ha subrayado que este tipo de eventos “donde damos a conocer nuestras fortalezas están deseosos de instalarse en el municipio, ya que la Noche de Vinos y Tapas ya fue un éxito en la primera edición de la Feria del Mango y del Aguacate de Verano, celebrada en septiembre del año pasado, y hoy con la Feria del Atún la gran afluencia de pública lo demuestra”.

El concejal de Pesca, Artemi Artiles, ha valorado la jornada de profesionales del primer día de la Feria del Atún como “muy positiva, con jornadas



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

espectaculares y didácticas”, mientras que hoy “el éxito ha estado asegurado desde primera hora cuando gente ha hecho cola para degustar nuestro pescado, que era nuestro principal objetivo”.

La alcaldesa, junto a la mayoría de concejales del grupo de gobierno / **C7**
Jornadas profesionales y feria abierta al público

El programa de la I Feria del Atún continúa este sábado, 5 de agosto, con una nueva jornada dedicada exclusivamente a los profesionales a cargo de científicos de la ULPGC, en la que seis prestigiosos cocineros presentarán sus creaciones, teniendo como elemento común el Atún fresco de la Costa de Mogán en sus seis variantes. Entre los invitados estarán Jorge Muñoz, jefe de cocina del restaurante Pakta de los hermanos Adriá; y Juan Santiago, chef asesor de Rational.

El día principal de la 1ª Feria del Atún será el domingo, 6 de agosto, con puestos de venta de pescados y otros productos, además de actividades infantiles y música en vivo para el disfrute de todos los públicos, acto en el que se espera la asistencia de unas 3.500 personas.

El programa también incluye, entre otros actos, una demostración de pesca con barco artesanal, una muestra de ronqueo (despiece del atún), y cuatro exhibiciones de cocina a cargo de los chefs Abraham Ortega (restaurante El Santo), Juanma Bertolín (hotel Bohemia), Alejandro Álamo (Casa Enrique) y Luis Fuentes (Escuela de Hostelería de Las Palmas).

CANARIAS PROPONE A LA UE UN PLAN PARA RELANZAR EL TOMATE

El 64% de los lugares de producción tomatera en Canarias se encuentran obsoletos. / Arcadio Suárez

El Gobierno de Canarias negocia en Bruselas duplicar las ayudas para el sector tomatero en las islas, con la intención de minimizar las complejidades que hacen en la actualidad que el archipiélago compita en inferioridad 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

condiciones con mercados similares como los del sur de la península o Marruecos.

David Ojeda

El documento elaborado por el Ejecutivo, que se espera entre en vigor con la aquiescencia de Bruselas en el mes de enero, responde al título Estrategia para el tomate de exportación de Canarias 2017-2020. En él se hace especial hincapié en las dificultades del sector, condicionado por la lejanía, pero también se da un tirón de orejas a los representantes del mismo, con un alto volumen de instalaciones obsoletas.

Por eso el plan trazado se centra en la modernización de las infraestructuras. Según las cifras que maneja la consejería de Agricultura, Ganadería, Aguas y Pesca, de las 641 instalaciones que se concentran en Canarias en la actualidad, 411, un 64%, presentan un estado obsoleto. Eso provoca una caída en el rendimiento, que minimiza a la mitad, según los estudios, la capacidad de producción y el precio del producto ante el cliente.

En el documento elaborado por Canarias, y ha expuesto en una mesa de negociación con Europa, se solicita a la Comisión que la actual ayuda de sobrecostes que se cifra en la actualidad en unos 7.500 euros se vea incrementada hasta los 15.000 euros por hectárea. Pero esa nueva bonificación solo será concedida a aquellos productores que presenten un proyecto, y avalen su ejecución, de modernización de sus infraestructuras de producción.

El Gobierno de Canarias indica que hay muchas localidades en Canarias, como es el caso de La Aldea, que sustentan casi el 50% de los recursos del municipio en la producción tomatera. Y que por tanto es necesaria la actualización de sus infraestructuras para poder aumentar la competitividad ante los rivales directos.



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

En el estudio que se ha llevado a cabo en la consejería tutelada por Narvay Quintero todavía no hay una valoración real, cifrado en estadísticas concretas, de cuánto sería el progreso económico para el sector cuando se ejecute la nueva estrategia. Pero sí que están convencidos de que pondría fin a las pérdidas que se han venido registrando paulatinamente la última década.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL CABILDO OTORGA LOS PREMIOS TENERIFE RURAL VINCULADOS A

LA AGRICULTURA

Los galardones tienen el objetivo de reconocer la trayectoria de personas o entidades que destaquen en la conservación del medio

El Cabildo otorga los premios Tenerife Rural vinculados a la agricultura

El Cabildo, a través de la Fundación Tenerife Rural, ha otorgado sus premios anuales que ya cuentan con ocho ediciones. El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales,



recuerda que estos premios tienen como principal objetivo "reconocer la trayectoria de aquellas personas o entidades que destacan por su aportación a la conservación de la biodiversidad agrícola y ganadera, al mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales de alto valor ambiental, a la recuperación y conservación del patrimonio rural vinculado a la actividad



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

agraria de Tenerife y a la innovación empresarial sostenible en el medio rural".

El jurado acordó conceder el Premio Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad y de los Agrosistemas Tradicionales a la pareja formada por María Herrera Abreu y Francisco González Álvarez (Facundo) y vinculada al sector primario del Parque Rural de Teno. María era la encargada de repartir el agua en la zona durante más de 15 años. Facundo era carbonero y ha colaborado para la difusión de la realización de carboneras. Juntos han desarrollado una importante labor en el mantenimiento de la cebolla tradicional de la zona y en la conservación de variedades tradicionales de papas, batatas y ñames.

El Premio Tenerife Rural a la Conservación de Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales ha sido otorgado, ex aequo, a Cándido Pérez García por su participación activa en la recuperación y rehabilitación de varios senderos homologados del municipio de Granadilla. También a los Toneleros de Arafo Cayetano Martín, Ricardo Rodríguez y Gregorio García, por su dedicación a este oficio que consiste en la fabricación artesanal de recipientes de madera.

La Asociación Cultural Montañeros de Uzapa y el Colectivo Cultural La Escalera han obtenido el Premio a la Labor de Investigación de los Valores del Mundo Rural de Tenerife. La Asociación ha contribuido al desarrollo sostenible de Fasnia y a la mejora de la calidad de vida de sus habitantes mediante la realización de actividades para la mejora sociocultural y económica del municipio. Por su parte, el Colectivo ha logrado rescatar, conservar y difundir la cultura tradicional de los pueblos.



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

Por último, se propuso realizar un homenaje a Fernando Estévez, coordinador del Museo de Historia y Antropología de Tenerife y la concesión del Premio Tenerife Rural a título póstumo.

El Premio a la Iniciativa Empresarial Innovadora y Sostenible en el Medio Rural ha quedado desierto.

AGRICULTURA APORTA UN MILLÓN PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LA PIÑA TROPICAL

El Hierro es la Isla con mayor presencia de este cultivo, que ocupa alrededor de 130 hectáreas para producir 1,3 millones de kilos

La Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, que dirige Narvay Quintero, "sumará esfuerzos" con el Cabildo de El Hierro con la aportación de 1.050.000 euros para mejorar el cultivo y la comercialización de la piña tropical de El Hierro. El Gobierno de Canarias, el Cabildo de El Hierro y las cooperativas de la Isla, según avanzó ayer el Ejecutivo autonómico, realizarán en los próximos meses un trabajo de mejora en el cultivo y comercialización de la piña tropical con el objetivo de impulsar este subsector agrario en la Isla.

El Hierro es la Isla en la que mayoritariamente se cultiva la piña tropical, con unas 130 hectáreas destinadas a la producción de alrededor de 1,3 millones de kilos cada año. Es un recurso económico "importante" para la Isla, según explicó el Gobierno regional, y presenta dificultades para su comercialización debido a su "falta de homogeneidad en el tamaño, presentación y sabor, poco



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

azucarado". Asimismo se ha detectado la necesidad de regenerar los ejemplares para cultivo para garantizar la buena salud de las cosechas y la bajada en la producción.

Este convenio, que será firmado por las dos cooperativas más importantes de la Isla, aunque pueden sumarse otras, "regenerará y mejorará", según el Ejecutivo canario, la comercialización de este producto "al establecer unos parámetros de calidad homogéneos para toda la producción insular que den impulso al sector y satisfagan la actual demanda". Se realizarán cuatro acciones diferenciadas con las que se pretende mejorar las plantas "madre" en invernadero y aumentar el número de plantas.

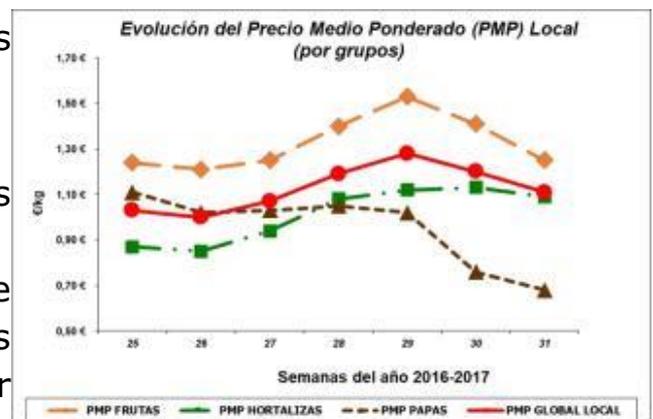
LAS MANGAS COTIZAN POR DEBAJO DE DOS EUROS

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,11 €/kg, 9 céntimos por debajo de la anterior, un valor acorde a este mes de agosto.

Las Mangas cotizan por debajo de dos euros

Las Mangas cotizan por debajo de dos euros

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,11 €/kg, 9 céntimos por debajo de la anterior, un valor acorde a





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

este mes de agosto. Las principales subidas las tenemos en aguacates Hass, ya que estamos en el periodo de menor oferta hasta la recolección de los primeros de la variedad Fuerte. En ciruelas, el calor ha tirado muchos frutos y con ello se ha depreciado su valor. Las lechugas también experimentan una gran alza en la cotización debido a mermas por altas temperaturas y a su mayor demanda en estas épocas de calor. En consecuencia se ha arrastrado al alza también a la col, ya que en muchos casos es un sustitutivo de ésta. Las berenjenas han elevado su precio después de varias semanas a la baja, debido a que la producción se ha resentido, en gran parte, por el desánimo del productor a continuar su cultivo. Por otro lado los tomates y habichuelas han incrementado su oferta, y en consecuencia mejoran el precio de venta. La mayor entrada de mangas esta semana tiene también un reflejo en su precio, (1,80-2,00 €/kg), mientras que por su parte los higos picos van alcanzando su plena producción con precios más atractivos (0,70 €/kg). Destacamos pitayas entre 3,00 y 4,00 €/kg. En papas observamos gran volumen de Slaney en su mayoría de Tegueste y La Laguna, mientras que la papa negra disminuye de precio, (2,00-2,20 €/kg), al haber mayor entrada procedente de Fasnía y Güimar. En resumen, semana con oscilaciones desiguales de precios debidas en gran parte a las altas temperaturas pasadas.

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

PRECIO PRECIO PRECIO PRECIO

Fecha:



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

	Medio	+ frecuente	+ frecuente	Variación	+ frecuente
04/08/2017					
semana 31	Habitual de	SEMANA	SEMANA	semanal	ÚLTIMO
	TEMPORADA	ANTERIOR	ACTUAL	Porcentual	DÍA
AGUACATE HASS	4,60 €	3,80 €	4,50 €	18%	4,50 €
CIRUELAS AMARILLAS	1,04 €	0,60 €	0,50 €	-17%	0,50 €
HIGO NEGRO	2,56 €	2,50 €	2,00 €	-20%	2,50 €
LIMON COMÚN	1,24 €	1,10 €	1,00 €	-9%	1,00 €
MELONES GALIA	0,81 €	0,70 €	0,70 €	0%	0,70 €
PIÑA TROPICAL	2,78 €	3,00 €	2,70 €	-10%	2,60 €
PLATANOS PRIMERA	0,73 €	0,75 €	0,75 €	0%	0,75 €
SANDIA	0,53 €	0,50 €	0,45 €	-10%	0,45 €
PAPAYA CUBANA	1,02 €	1,30 €	1,50 €	15%	1,60 €
MANGOS	1,68 €	1,80 €	1,80 €	0%	1,80 €
MANGAS	2,30 €	2,80 €	2,00 €	-29%	1,80 €
HIGOS PICOS	0,88 €	1,20 €	0,70 €	-42%	0,70 €
ACELGAS	0,59 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
BERENJENAS MORADAS	0,77 €	0,60 €	1,00 €	67%	1,10 €



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

	1,48 €	1,50 €	1,80 20%	1,80 €
BUBANGOS				
CALABACINES	0,74 €	0,80 €	0,60 -25%	0,60 €
CALABAZAS	0,49 €	0,45 €	0,45 0%	0,50 €
CEBOLLA BLANCA	0,58 €	0,50 €	0,60 20%	0,60 €
COLES REPOLLO	0,50 €	0,80 €	0,80 0%	0,90 €
COLIFLOR	1,46 €	1,70 €	1,80 6%	2,00 €
ESPINACAS	1,74 €	2,00 €	1,80 -10%	1,80 €
HABICHUELAS REDONDAS	2,18 €	2,80 €	2,20 -21%	1,70 €
LECHUGAS BATAVIA	1,46 €	1,50 €	2,20 47%	2,40 €
PEPINOS	0,89 €	1,00 €	1,20 20%	1,20 €
PIMIENTO VERDE	0,90 €	1,20 €	1,20 0%	1,20 €
PIMIENTO ROJO	1,30 €	1,60 €	1,60 0%	1,70 €
PUERROS	0,86 €	1,20 €	1,20 0%	1,20 €
TOMATES DE SALSAS	0,54 €	0,70 €	0,50 -29%	0,50 €
TOMATES DE ENSALADA	0,98 €	1,30 €	1,20 -8%	1,20 €
ZANAHORIA (PRIMERA)	1,04 €	1,00 €	0,90 -10%	0,90 €
BATATAS BLANCAS	1,04 €	1,50 €	1,40 -7%	1,30 €
PIÑAS MILLO	1,14 €	1,50 €	1,50 0%	1,50 €



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

0,55 € € 0,60 € 0,60 0% € 0,60

PAPA CARA

PRODUCTOS

RECOMENDADOS

CIRUELAS AMARILLAS, HIGOS, MELONES, PIÑA TROPICAL, SANDIA,
MANGAS, CALABACINES, CEBOLLAS, HABICHUELAS, ZANAHORIA?

CANARIAS AHORA:

ASPROCAN PROMOCIONA EL PLÁTANO CANARIO EN EL DESCENSO DEL RÍO SELLA, EN ASTURIAS

La organización de los productores hace coincidir una acción promocional con la celebración de la prueba; en ella se ofrecía una pieza gratis al público, lo que obligaba a destinar dos al Banco de Alimentos.



Camioneta para la promoción del plátano canario en la prueba del Sella, este sábado

La entidad Asprocan promocionó este sábado el plátano canario en la edición de 2017 del descenso del río Sella, en Asturias, una prueba que reúne todos los años a miles de personas.



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

En esa cita deportiva, la organización de productores de esta fruta en las islas colocó una camioneta para potenciar el consumo del plátano de Canarias en Península, lo que hizo ofreciendo una pieza gratis de fruta al público a cambio de que dos, por cada una de aquella aceptada, fuera al Banco de Alimentos, una entidad de beneficencia que opera en España y que es la organización española a la que más regala plátano Asprocan.

La acción promocional de Asprocan aprovechó el numeroso público que la celebración del descenso atrae a Asturias, aunque quizá la organización de la acción se olvidó de tener más controlados los contenedores donde depositar las cáscaras de los plátanos, que, como se aprecia en la foto, al estar rebosantes, daban una imagen poco generosa por la también presencia de residuos de plátanos desparramados por el suelo, junto otro tipo de desechos.



Cáscaras de plátanos desparramadas por el suelo, este sábado en el descenso del río Sella, en Asturias



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

EL GOBIERNO DESTINA UN MILLÓN DE EUROS A MEJORAR LA COMERCIALIZACIÓN DE LA PIÑA TROPICAL DE EL HIERRO

El Ejecutivo dice que tiene dificultades para ser vendida por su "falta de homogeneidad en el tamaño, presentación y sabor, poco azucarado".



Cultivo de piña tropical.

La Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias "sumará esfuerzos" con el Cabildo de El Hierro con la dotación de 1.050.000 euros para mejorar el cultivo y la comercialización de la piña tropical de El Hierro.

El Gobierno de Canarias, según ha informado Presidencia en un comunicado, el Cabildo de El Hierro y las cooperativas de esta isla realizarán en los próximos meses un trabajo de mejora en el cultivo y comercialización de la piña tropical con el objetivo de impulsar este subsector agrario en la Isla.

El Hierro, apunta la nota, es la isla en la que mayoritariamente se cultiva la piña tropical con unas 130 hectáreas destinadas a la producción de alrededor de 1,3 millones de kilos cada año.

Es un recurso económico "importante" para la isla, según Presidencia, y presenta dificultades para su comercialización debido a su "falta de homogeneidad en el tamaño, presentación y sabor, poco azucarado".

Asimismo, se ha detectado la necesidad de regenerar los ejemplares para cultivo para garantizar la buena salud de las cosechas y la bajada en la



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

producción.

Este convenio, que será firmado por las dos cooperativas más importantes de la isla, y a la que pueden sumarse otras, regenerará y mejorará, según el Ejecutivo canario, la comercialización de este producto al establecer unos parámetros de calidad homogéneos para toda la producción insular que dé impulso al sector y satisfaga la actual demanda.

Se realizarán, ha señalado Presidencia, cuatro acciones diferenciadas con las que se pretende mejorar las plantas "madre" en invernadero y aumentar el número de plantas.

Además, se seleccionará, catalogará, evaluará y multiplicará el material vegetal de este cultivo y se elaborará un proyecto de recuperación de materia orgánica y elaboración de compost.

Este proyecto será ejecutado por personal del Cabildo de El Hierro, que deberá elaborar una memoria anual sobre el estado de ejecución de los trabajos durante los tres ejercicios de vigencia de este convenio durante los que se invertirán los 1.050.000 euros, divididos en 350.000 euros cada ejercicio.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LOS TRABAJOS DE IMPERMEABILIZACIÓN DE LA Balsa DE AGUAMANSA COMENZARÁN EN OCTUBRE





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

Los trabajos de impermeabilización de la balsa de Aguamansa, en La Orotava, comenzarán en octubre y supondrán una inversión de 650.000 euros, ha informado hoy el ayuntamiento del municipio tinerfeño.

En un comunicado, el ayuntamiento informa de que la reunión que ha mantenido, entre otros, el alcalde Francisco Linares con el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quién informó de la adjudicación de la obra.

Según el Ayuntamiento, esta obra permitirá optimizar la capacidad de almacenamiento del agua de riego y beneficiará a más de 1.300 agricultores.

Los trabajos se prolongarán seis meses y la nota recuerda que actualmente la balsa solo puede almacenar hasta la altura de 8,5 metros, un 25 por ciento de su capacidad.

Tras este proyecto que ejecutará la empresa Tragsa se optimizará la capacidad de almacenamiento del agua y la infraestructura podrá llenarse al 100%, y cubrirse así sus 17,5 metros de altura.

La balsa tiene capacidad para 150.000 metros cúbicos y abastece a toda la zona productora de Aguamansa, parte baja de Benijos, Pinolere y otras zonas de las medianías de La Orotava.

El Ayuntamiento recuerda que esta infraestructura es el depósito de cabecera de la red de riego de medianías del Valle de La Orotava, complementando el sistema con otros como los de Cueva del Negro, la balsa del barranco de Benijos y el de Las Llanadas que funcionan como elementos de sectorización de 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

Según el consistorio, el consejero también anunció que este año se ejecutará el ramal de Los Cascajos (conocido también del Cartero), de unos 400 metros de longitud y que beneficiará también a centenares de agricultores ya que abastecerá a 26,6 hectáreas.

Esta obra supondrá una inversión de 224.000 euros, aproximadamente, y que se prevé iniciar en breve.

El alcalde Francisco Linares y responsables municipales solicitaron a los representantes insulares que se aproveche la actuación de repavimentación de todo el camino de Montijo, que se prevé ejecutar de forma inminente, para que se instale la red de riego a lo largo del mismo, de unos 750 metros de longitud.

Jesús Morales aceptó la propuesta por lo que se acometerá también esta mejora en la red, informa el Ayuntamiento.

También se trabaja ya con el anteproyecto de crear una nueva balsa en Las Llanadas para continuar ampliando la red de riego de forma progresiva, depósito que beneficiaría especialmente a los agricultores de la zona alta de Benijos.

Asimismo se estudian otras propuestas de mejora en redes de riego como en los caminos de las Rosas Bajas, El Palomero; Acebiños, San Miguel y Tafuriaste.

El Ayuntamiento recuerda que a finales de 2005 se puso en marcha la red de riego en la zona de las medianías del Valle de La Orotava, y en aquella fecha se invirtieron más de 4 millones de euros para tal fin.



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

Esta infraestructura permitió distribuir los recursos hídricos a más de 1.300 hectáreas de superficie agrícola, en su mayoría cultivos de papas y viñas, y beneficia directamente a más de 2.500 agricultores.

La conducción atraviesa Benijos, Camino de Chasna, Barroso, El Sauce, Las Medianías, Mamio, Cueva del Negro y Aguamansa.

UNAS 2500 PERSONAS DEGUSTAN CREATIVOS PINCHOS DE PESCADO EN LA NOCHE DE VINOS Y TAPAS DE LA 1ª FERIA DE ATÚN DE MOGÁN



Un total de 11 bodegas y 8 locales y entidades de restauración han deleitado con sus productos a unas 2.500 personas este viernes, 4 de agosto, durante la Noche de Vinos y Tapas, evento celebrado dentro del marco de la 1ª Feria del Atún de Mogán. El pescado azul del municipio fue la base principal de las logradas elaboraciones culinarias.

Tataki de atún, tartaleta de cebiche de atún con mango y aguacate de Mogán, brochetas y empanadillas de bonito, atún a la plancha, papas arrugadas con mojo picón de aguacate, salpicón de bonito, y ensalada 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

atún, entre otros, fueron algunos de los pinchos que se ofrecieron a un precio máximo de 2 euros.

Los locales del municipio que participaron fueron El Restaurante Casa Enrique, I Love Food, Mr. Croquet gourmet, Échale Mojo Gastronomía y Eventos, Bar Los Almacigos, y el Restaurante Don Darío.

También estuvieron los alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) de 'Servicios de bar y cafetería' de Mogán, y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Gran Canaria "Mojo Picón", quienes prepararon todas sus tapas con productos de la tierra. "Nuestro propósito es que Gran Canaria sea reconocida por su gastronomía y materia prima espectacular, estamos despegando en este sentido pero aún queda mucho, ya que municipios como el de Mogán no es solo un lugar de sol y playa", ha señalado su presidente, Tomás Sánchez.

Los mejores vinos de denominación de origen Gran Canaria lo sirvieron las bodegas Ventura, La Higuera Mayor, Hinojo, La Montaña, Mayor Monzón, Finca el Troncón, Mogaren, Frontón de Oro, Mondalón, Viña El Castaño y La Vica.

Las noches de vinos y tapas se han convertido en toda la isla en uno de los eventos con mayor atractivo para el público joven y de mediana edad, y supone además para los restauradores y bodegas un escaparate inigualable donde sus ventas se incrementan en un alto porcentaje.

Cristo Santiago, de Maspalomas, repite cada vez que puede. "Me encanta este tipo de eventos porque son una oferta gastronómica, cultural y turística importante, y en esta ocasión es una buena oportunidad para conocer las diferentes modalidades en las que se puede preparar el atún", comenta.



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

Por su parte, Juan José Morales se declara amante del pescado y asegura que es “fiel cliente” de la Cofradía de Arguineguín. “El pescado y el marisco es una de las grandes riquezas de nuestro pueblo, me parece una iniciativa estupenda la noche de tapas y la feria en general”, afirma.

La alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, ha subrayado que este tipo de eventos “donde damos a conocer nuestras fortalezas están deseosos de instalarse en el municipio, ya que la Noche de Vinos y Tapas ya fue un éxito en la primera edición de la Feria del Mango y del Aguacate de Verano, celebrada en septiembre del año pasado, y hoy con la Feria del Atún la gran afluencia de pública lo demuestra”.

El concejal de Pesca, Artemi Artiles, ha valorado la jornada de profesionales del primer día de la Feria del Atún como “muy positiva, con jornadas espectaculares y didácticas”, mientras que hoy “el éxito ha estado asegurado desde primera hora cuando gente ha hecho cola para degustar nuestro pescado, que era nuestro principal objetivo”.

Jornadas profesionales y feria abierta al público

El programa de la I Feria del Atún continúa este sábado, 5 de agosto, con una nueva jornada dedicada exclusivamente a los profesionales a cargo de científicos de la ULPGC, en la que seis prestigiosos cocineros presentarán sus creaciones, teniendo como elemento común el Atún fresco de la Costa de Mogán en sus seis variantes. Entre los invitados estarán Jorge Muñoz, jefe de cocina del restaurante Pakta de los hermanos Adriá; y Juan Santiago, chef asesor de Rational.

El día principal de la 1ª Feria del Atún será el domingo, 6 de agosto, con puestos de venta de pescados y otros productos, además de actividades



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

infantiles y música en vivo para el disfrute de todos los públicos, acto en el que se espera la asistencia de unas 3.500 personas.

El programa también incluye, entre otros actos, una demostración de pesca con barco artesanal, una muestra de ronqueo (despiece del atún), y cuatro exhibiciones de cocina a cargo de los chefs Abraham Ortega (restaurante El Santo), Juanma Bertolín (hotel Bohemia), Alejandro Álamo (Casa Enrique) y Luis Fuentes (Escuela de Hostelería de Las Palmas).

EL APURÓN:

ASPA PLANTEA AL CABILDO QUE EN LA REVISIÓN EL PIOLP NO SE PONGAN CORTAPISAS AL DESARROLLO DEL SECTOR PRIMARIO

“Lo que queremos es que sea un plan abierto, en el que se flexibilicen las condiciones para que los agricultores y ganaderos puedan realizar su actividad sin tantos impedimentos”, manifestó Miguel Martín D.M.



Un momento de la reunión entre ASPA y el Cabildo.



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

Miembros de la junta directiva de la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos, ASPA, se reunieron en fechas recientes con el consejero de Planificación, Gonzalo Pascual, y también con el consejero de Agricultura, Basilio Pérez, para solicitar a ambos que en la actual revisión del Plan Insular de Ordenación de La Palma, PIOLP, no se pongan cortapisas al desarrollo del sector primario, que tan importante es para isla.

El presidente de ASPA, Miguel Martín, explicó que “lo que le hemos planteado después que se ha acabado el plazo de alegaciones es la necesidad de que aceptaran las alegaciones que se presentaron correspondientes a la agricultura en varios aspectos fundamentales, como el hecho de que terrenos que se han cultivado durante mucho tiempo y que se protegieron en su día, se puedan seguir cultivando”.

Por otro lado, consideró fundamental que se pueda meter maquinaria pequeña en espacios protegidos para recuperar cultivos, como en la zona baja de Fuencaliente donde “para replantar malvasía o cualquier tipo de viñedo no se puede utilizar maquinaria en estos momentos porque son suelos protegidos”.

También se puso sobre la mesa la necesidad de incorporar todo el suelo ganadero que se pueda al plan insular y “en este caso -dijo Miguel Martín- como es una aprobación provisional, si falta alguno que añadir que se incorpore en la negociación de las alegaciones con los ayuntamientos para intentar que haya el máximo suelo ganadero”.

La reivindicación de que haya más suelo ganadero en la isla es importante porque el presidente de ASPA explicó que “es un sector que puede crecer” y también porque “si hay bastante suelo ganadero no se va a revalorizar de forma disparatada y así se evita la especulación”. Por lo que consideró que lo bueno es que haya suelo y que, por ejemplo, se pueda fijar la granja al territorio, siempre que sea posible, porque “flaco favor le hacemos a un agricultor de un municipio que tenga que desplazarse a otro para poner su explotación”.

Otro aspecto importante que se expuso desde ASPA en el encuentro, es la necesidad de que se contemple en el plan insular que en todos los corredores de protección de aves y de protección de animales que hay a lo largo de la geografía, se permita la instalación de tuberías y de canales para poder tener



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

una red hidráulica insular lo más completa posible y que sea solo una cuenca en la que “nos podamos intercomunicar”. De lo contrario, dijo, se bloquearía el espacio.

Martín consideró positivo el encuentro, subrayando que “con los planteamientos hechos lo que queremos es que el PIOLP sea un plan abierto, en el que se flexibilicen las condiciones para que los agricultores y ganaderos puedan realizar su actividad sin tantos cortapisas”.

La reunión finalizó con el compromiso de los consejeros del Cabildo de mantener una reunión a principios de septiembre con los técnicos, una vez que reciben las alegaciones presentadas, y el equipo redactor, para llegar a puntos concretos de acuerdo.

COAG:

ANTE LA CRISIS DE PRECIOS EN ORIGEN EN EL SECTOR DE LA FRUTA COAG RECLAMA UNA BATERÍA DE MEDIDAS PARA MEJORAR LOS PRECIOS PERCIBIDOS POR EL AGRICULTOR



En la actualidad, la situación es de completo deterioro del mercado, con salidas de producto sin precio de venta. El sector sufre una crisis estructural que está derivando en un cambio de modelo productivo hacia una fruticultura sin fruticultores.

Madrid, 4 de agosto de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha mantenido un encuentro con



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

representantes del Ministerio de Agricultura en el que ha planteado una batería de actuaciones frente a la desastrosa campaña de fruta que están padeciendo los productores y frente a la crisis estructural del sector.

“La actual campaña de fruta está resultando crítica para la rentabilidad de los productores”, ha señalado David Borda, Responsable estatal de Fruta de COAG. “El comienzo de la misma fue nefasto y el desarrollo no ha ido a mejor”. Durante el mes de julio las cotizaciones continuaron cayendo y se situaron en torno a los 0,45€/kg para las primeras calidades de melocotón y nectarina y 0,25€/kg para las de menor calibre, niveles que no son remuneradores para el agricultor por estar por debajo de los costes de producción. “En la actualidad, la situación es de completo y generalizado deterioro del mercado en Aragón y Catalunya, con cooperativas y almacenes que no aceptan más fruta y las salidas se producen sin precio de venta”, añade Borda.

Tras varios años en los que las cotizaciones han sido bajas o muy bajas, desde COAG se considera que no se trata de una situación coyuntural, sino que se ha tornado en una cuestión estructural que necesita ser abordada en profundidad, porque está derivando en un cambio de modelo productivo hacia una fruticultura sin fruticultores.

Por todo ello, COAG ha solicitado una serie de medidas urgentes para paliar la actual y reiterada difícil situación de los agricultores y agricultoras de fruta. Entre ellas, está la ampliación del cupo de medidas contra el veto ruso en melocotón y nectarina, con cantidades extraordinarias por distorsión de mercado; o la intensificación de las actuaciones para evitar la especulación en la cadena, de tal manera que se propicie un reparto justo del valor generado en la misma, mediante el aumento de los controles de AICA o la inspección y control de la calidad y el etiquetado en los puntos de venta. También se ha demandado la activación de diversas medidas económicas excepcionales para los fruticultores, como por ejemplo la condonación de las cuotas a la Seguridad Social, ayudas y moratorias para los préstamos contraídos o la reducción a cero de los módulos para la fruta dulce en el cálculo de la renta de 2017, ante la ausencia generalizada de beneficios.

De la misma forma, COAG ha reclamado una serie de medidas que modifiquen la problemática estructural en la que se encuentra sumido 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

sector, encaminadas a la defensa del modelo de producción basado en una fruticultura con fruticultores, en una agricultura familiar de agricultores profesionales. “Las administraciones han de posicionarse claramente a favor de este modelo que se ve amenazado por las inversiones externas, el capital ajeno que busca sólo rendimientos económicos” ha explicado Borda. “Los apoyos públicos han de dirigirse únicamente a las pequeñas y medianas explotaciones profesionales agrarias, evitando que caigan en manos de grandes empresas y agentes comerciales”.

En este sentido, COAG exige un análisis en profundidad de la realidad productiva del sector de la fruta, por zonas, variedades y calendarios, imprescindible para poder valorar actuaciones como el apoyo al arranque y abandono en determinados tramos de campaña, con una limitación global de producción/nuevas plantaciones asociadas. También se reclama la reforma de los sistemas de gestión de crisis, con la creación de un sistema de gestión de crisis grave y el impulso del sistema de no cosecha/cosecha en verde. Finalmente, otras cuestiones que también se consideran importantes a poner en marcha es el aumento de los esfuerzos en promoción de la fruta dulce producida en el estado español o la potenciación de las producciones de calidad y apoyo a la creación de marcas de calidad.