

#### **DOMINGO, 10 DE SEPTIEMBRE DE 2017**

#### **EL DIA**

# ACETE RESPONDE AL CABILDO QUE SÍ PUDO PERMITIR LA RECOGIDA DEL TRIGO

La Asociación de Cereales de Tenerife lamenta que "deje la pelota en el tejado de los técnicos" y obvie que en sus resoluciones cabían excepciones "por necesidades urgentes".





#### Resolución del Sr.CONSEJERO INSULAR

JOSE ANTONIO VALBUENA ALONSO R0000442520

### AREA SOSTENIBILIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

SERVICIO TECNICO DE GESTION FORESTAL

SGF

Fecha:07/08/2017

Teniendo en cuenta la ola de calor que empezó en la madrugada de hoy, día 07, y que alcanzará los valores máximos durante los próximos días, considerando la declaración de **ALERTA** por **Riesgo de Incendio Forestal** declarada por la Dirección General de Seguridad y Emergencias del Gobierno de Canarias.

Considerando las **actividades de riesgo** que se desarrollan en las zonas forestales o próximas a ellas: trabajos forestales, quemas, fuegos artificiales, uso de fogones en áreas recreativas y otros trabajos que pueden provocar incendios,

La presidenta de la Asociación de Cereales de Tenerife (Acete), Nieves González, ha mostrado a EL DÍA su malestar y asombro por la respuesta del Cabildo de Tenerife ante la pérdida del 70% de la cosecha de trigo de la Isla -unos 40.000 kilos menos que en 2016-, "después de que el área insular de Medio Ambiente impidiera la recolección en agosto debido a las restricciones impuestas en



los días de calor". Desde Acete consideran que el Cabildo "trata de dejar la pelota en el tejado de los técnicos": "Al decir que autorizar el trabajo de la cosechadora de trigo en esos días hubiera sido una imprudencia temeraria, obvian que en las propias resoluciones de Medio Ambiente se abría la puerta a autorizaciones excepcionales por necesidades urgentes, como era el caso de la recogida del trigo en Icod el Alto". Acete insiste en que el Cabildo sí pudo autorizar la recogida sin cometer ninguna imprudencia temeraria.

Uno de los párrafos de las resoluciones de Medio Ambiente sobre las restricciones por temperaturas dice literalmente: "Quedan prohibidos los trabajos con máquinas o herramientas que chispas proyectar elementos puedan 0 incandescentes: motodesbrozadoras, equipos de soldadura, radiales de corte, etc. De manera excepcional se podrá realizar este tipo de actividad por necesidades urgentes y con la adecuada tutela con equipos de extinción".



Acete y el Ayuntamiento de Los Realejos han recordado que en varias ocasiones durante el mes de agosto plantearon a Medio Ambiente la aplicación de este párrafo para evitar cuantiosas pérdidas en la limitada cosecha de cereal de Tenerife, "que se realiza con variedades locales únicas en el mundo". Sin embargo, desde el Cabildo no se consideró pertinente permitir el uso de la cosechadora en Icod el Alto, ni siquiera con la presencia de bomberos voluntarios y en fincas alejadas del monte.

"Se habla de criterios técnicos, pero ningún técnico se acercó a Icod el Alto esos días, en los que incluso se registraron jornadas con bruma y temperatura entre 22 y 24 grados. Estábamos de acuerdo en parar en días de máxima alerta, pero no durante 22 días en plena cosecha", señala.

A juicio de Acete, "se tomaron decisiones a escala insular sin tener en cuenta la existencia de microclimas en Tenerife".



Acete pone en duda que existiera coordinación entre las áreas de Medio Ambiente y Agricultura, y señala que en esos días en los que no se permitió recoger el trigo con una maquinaria moderna y segura, "sí se permitió trabajar a cuadrillas con desbrozadoras, asfaltar o cortar pinos".

En 2016 se recolectaron 58.858 kilos de trigo en Tenerife y este año apenas 19.000, según los cálculos realizados por Acete. Según explicó González, "nos faltó una semana para recoger los 40.000 kilos perdidos".

# EL ALCALDE VE VIABLE QUE PARTE DEL ECOMUSEO SE USE COMO ALBERGUE

Román Martín ha pedido al Cabildo la gestión del complejo y ve buena predisposición para cambiar la normativa y darle uso alojativo.





El alcalde de El Tanque, Román Martín (PSOE), vuelve a ver viable que parte del ecomuseo del municipio se use como albergue turístico. Tras la negativa inicial del Cabildo de Tenerife, el mandatario socialista ve ahora "buena predisposición" para cambiar el Plan Rector de Uso y Gestión del Parque Rural de Teno, donde se ubica la instalación, y permitir el uso alojativo del antiguo caserío.



Martín recuerda que el albergue de Bolico, en Buenavista del Norte, "se ubica en el mismo tipo de suelo que el ecomuseo, por lo que no debería existir ningún conflicto para autorizar un uso idéntico".

Este verano se realizó un campo de trabajo en el complejo y los participantes se alojaron en las instalaciones. "Colocamos literas y, con los baños y la cocina existentes, pasaron 15 días sin ningún problema", explicó el alcalde. Esta primera experiencia piloto ha servido para que el consistorio retome la idea de convertir el anhelado ecomuseo en un albergue de uso turístico.

A juicio del alcalde, "sería una buena manera de relanzar estas instalaciones y toda la zona, donde se pueden realizar numerosas actividades".

"Hemos hablado con el consejero insular de Política Territorial, Miguel Ángel Pérez (PSOE), y él también ha visto viable llevar a la próxima junta rectora del Parque Rural de Teno la propuesta de modificar el



PRUG para autorizar el albergue en El Tanque", avanza Martín.

El Ayuntamiento tanquero solicitó recientemente asumir la gestión directa de las instalaciones del ecomuseo. "Una petición que han visto con buenos ojos desde el Cabildo. Inicialmente podríamos asumir la gestión de la tasca y de varias aulas que queremos homologar para formación", adelanta.

El ecomuseo tanquero es un proyecto que surgió en el año 1999. Después de 18 años de obras, parones y retrasos y casi 4 millones de euros de inversión pública, el ecomuseo sigue sin inaugurarse y sin tener un uso definido.

Martín ya solicitó en diciembre de 2015 y noviembre de 2016, sin éxito, que se autorizara la transformación de parte del ecomuseo en albergue. Ahora espera que a la tercera vaya la vencida.

#### LA OPINION DE TENERIFE



## EL GOBIERNO APOYA EL CULTIVO DEL OLIVO CON SU INCORPORACIÓN AL POSEI



El consejero de Agricultura visita la Cooperativa Cumbres de Abona, que prevé este año una cosecha muy buena para producir aceite de calidad

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias apoya el cultivo del olivo en el Archipiélago con la propuesta de incorporación, planteada a la Comisión Europea, al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), lo que supondría una compensación a la superficie que suma un total de



220.000 euros para la campaña 2018. Así lo explicó ayer el consejero Narvay Quintero, en su visita a la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, en el sur de Tenerife, que se encuentra en plena campaña de recogida de aceituna, con la que elaboran sus reconocidos aceites de oliva virgen extra.

El responsable del departamento, acompañado por el consejero del área del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, y la alcaldesa de Arico, Elena Fumero, indicó que la propuesta de modificaciones del POSEI en las que se incluyen por primera vez el olivar y el aloe vera, fueron enviadas en julio a Bruselas, que ahora deberá informar si acepta o no tales cambios propuestos por el Ejecutivo canario antes de que finalice el año, ya que deben entrar en vigor el 1 de enero de 2018.

Durante el encuentro, los olivareros y responsables de la cooperativa les informaron de que se han constituido como agrupación de productores, con el propósito de iniciar la solicitud de una Denominación de Origen Protegida (DOP), sello de calidad que



tramita el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria pero que concede Europa. En este sentido, Quintero comentó que no es posible regiones cantidad competir en con otras productoras de Península y Europa pero calidad, "y esa debe ser la apuesta decidida de nuestros productores".

El presidente de Cumbres de Abona, Manuel Marrero, señaló que ésta es una buena cosecha, ya que se han recolectado 21.000 kilos de aceituna pero se espera alcanzar los 60.000 kilos al cierre de la campaña, el triple deel año pasado. Estas aceitunas son el origen de su aceite de oliva virgen extra Oleo Teide, producto que fue distinguida con una Medalla de Oro y el premio a la Mejor Imagen y Presentación en la última edición del Concurso Oficial Agrocanarias.

#### **CANARIAS AHORA**



## IMPORTADORES DE VINOS DE EEUU VISITAN EL ARCHIPIÉLAGO DE LA MANO DE LA DOP ISLAS CANARIAS

La acción promocional de los caldos de 'Canary Wine' consiste en una misión inversa que trae a las islas a ocho empresas estadounidenses que ya importan vinos isleños con ese sello de calidad



Visita a una finca adscrita a la DOP Islas Canarias



Ocho importadores procedentes de distintos puntos de Estados Unidos participan desde este domingo en una misión inversa que los llevará a recorrer el archipiélago conociendo las bodegas y viñedos de Canary Wine, esto es, las marcas de vinos de calidad y las fincas de uva integradas en la denominación de origen protegida Islas Canarias, la más potente de las 11 que hoy existen en las islas.

Se trata de una actuación enmarcado en el Plan Estratégico de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine que se organiza con un grupo de importadores del sector del vino de Estados Unidos. Esta consistirá en agendas de negocios y visitas a viñedos y bodegas adscritas a Canary Wine en las islas de Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife.

Los componentes de esa misión inversa, que han sido seleccionados según su historial empresarial, referencias e interés mostrado en la compra de



nuevos vinos de Canarias, tendrán la oportunidad de descubrir en primera persona la cultura única del vino única que existe en las islas Canarias, "para conseguir con ello una mayor fidelización de tales importadores y enamorarlo con el archipiélago", recoge la DOP Islas Canarias en una nota.

En el transcurso de la visita, que tendrá una semana de duración, podrán visitar viñedos y bodegas, y empaparse de la cultura, gastronomía y patrimonio de los canarios, al tiempo que conocerán de primera mano la viticultura canaria y degustarán los afamados caldos de Canary Wine.

Las bodegas participantes, que ya distribuyen sus vinos en Estados Unidos, permitirán a los profesionales americanos degustar vinos, no solo en las visitas programadas, sino durante las comidas que, en compañía de los propios bodegueros, se celebrarán en estas siete jornadas, en las que se han cuidado los menús, elaborados y preparados exclusivamente con productos canarios.



#### EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

# IMPORTADORES NORTEAMERICANOS PARTICIPAN EN UNA MISIÓN INVERSA CON CANARY WINE COMO PROTAGONISTA



Enmarcado en el Plan Estratégico de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias



Canary Wine, se organiza esta misión inversa de un grupo de importadores del sector del vino en Estados Unidos. La misma consistirá en agendas de negocios y visitas a viñedos y bodegas adscritas a Canary Wine en las islas de Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife.

Los componentes de esta misión inversa - que han sido seleccionados base historial en а su empresarial, referencias e interés mostrado en la compra de nuevos vinos de Canarias - tendrán la oportunidad de descubrir en primera persona la cultura del vino única que existe en las Islas Canarias, consiguiendo ello con una fidelización de los importadores, enamorándolos de nuestro Archipiélago.

En el transcurso de su visita, que tendrá una semana de duración, podrán visitar viñedos y bodegas, empaparse de nuestra cultura, gastronomía y patrimonio, al tiempo que conocerán de primera mano la viticultura canaria degustando nuestros afamados Canary Wine.



Las bodegas participantes, que ya distribuyen sus vinos en Estados Unidos, permitirán a los profesionales americanos degustar los vinos de sus bodegas no solo en las visitas programadas a las mismas sino durante las comidas que, en compañía de los propios bodegueros, se celebrarán en estas siete jornadas, y en las que se ha cuidado sean menús elaborados y preparados exclusivamente con productos canarios.

Los ocho profesionales que participan en esta misión inversa tienen, por tanto, una apretada agenda que incluye un gran número de acciones a través de las cuales van a poder llevarse una idea clara y precisa de lo que significa la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine, sus vinos y sus bodegas.

"Estados Unidos es un mercado muy interesante para Canary Wine, tanto por su vinculación histórica con el país como por la singularidad y calidad de



nuestros vinos que son muy valorados allí" afirma el Director Gerente de Canary Wine, Alfonso López. "En esta misión inversa contaremos con profesionales de distintos Estados y ciudades norteamericanas, lo que nos permitirá sin duda alguna ampliar nuestro margen de acción en un mercado tan exigente como es aquel. El hecho que puedan conocer in situ las características singulares y únicas de nuestro entorno vitivinícola supone un valor añadido a la hora de prescribir nuestros vinos" concluye López.