



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 07 DE OCTUBRE DE 2017**

## **LA PROVINCIA:**

## **EL CABILDO ORGANIZA TRES VISITAS GUIADAS A LA CASA DEL QUESO DE GUÍA**

El próximo lunes se abre la inscripción para esta iniciativa, que tendrá lugar el 14, 19 y 21

La Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria abrirá el lunes, día 9 de octubre, el periodo de inscripción para las tres visitas guiadas organizadas a la Casa del Queso de Montaña Alta, centro situado en el municipio de Santa María de Guía, para conocer uno de los oficios que tradicionalmente ha estado vinculado a las mujeres del medio rural en Gran Canaria, y que forma parte de nuestro patrimonio inmaterial: la elaboración del queso artesanal. La iniciativa se llevará cabo los días 14, 19 y 21 de octubre.

## **'SABOREA GRAN CANARIA' OFERTA LA GASTRONOMÍA COMO RECLAMO TURÍSTICO**

La Isla da a conocer los sabores de su cocina a través de este sello propio

Gran Canaria se incorporó ayer al selecto club de 'Saborea España' para promocionarse como destino turístico a través de la gastronomía y la calidad



**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

de un producto local singular, un sector que genera un sello de identidad y que incentiva la creación de empleo.

La secretaria de Estado de Turismo, Matilde Asián; la consejera del área en el Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez; y la presidenta de la Asociación de Destinos Gastronómicos, Ana María Redondo, presentaron ayer la creación del sello de promoción gastronómica 'Saborea Gran Canaria' y su adhesión a 'Saborea España', una entidad que da a conocer a la cocina nacional.

Inés Jiménez aseguró que ayer era "un día especial" para Gran Canaria por que se culminan dos años de trabajo para mejorar la promoción turística de la isla, que "no solo tiene sol y playas, sino otros reclamos como la calidad de su gastronomía y la singularidad y excelencia de su producto local".

Jiménez explicó que 'Saborea Gran Canaria' intervendrá con su gastronomía en eventos no solo en la isla sino nacionales, como Madrid Fusión 2018, e internacionales, donde pondrá el valor tanto las creaciones de los cocineros de la isla como la calidad y singularidad del producto local.

Por su parte, Matilde Asián dijo que es un "honor" estar en Gran Canaria para su incorporación a 'Saborea España' y felicitó el logro conseguido porque, en su opinión, la gastronomía constituye "un bien cultural e inmaterial, que los poderes públicos tienen que proteger".

"La gastronomía vinculada al turismo tiene, además del factor cultural y de ser un vínculo de entendimiento entre todas las personas que integramos Canarias y España, un factor de arrastre económico fundamental", subrayó Asián.



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 secretaria de Estado agregó que una gastronomía vinculada al turismo pretende generar asimismo una actividad económica vinculada al territorio, pues, a través de ella, "el producto local es conocido en el exterior".

"Todos nuestros visitantes podrán conocer de la manera más inmediata los productos y los jóvenes tendrán una proyección a través de profesiones vinculadas a la gastronomía, sin olvidar el papel tan importante que España y Canarias desarrollan en esta materia en los últimos años", ha apuntado.

A su juicio, 'Saborea España' es una gran iniciativa y la inclusión de territorios como Gran Canaria, Lanzarote y Tenerife permite al archipiélago, además de acudir con el paraguas de España y de su gastronomía, "añadir las peculiaridades de Canarias, donde hay muchos tesoros por descubrir".

Ana María Redondo dijo que Saborea España es el club de destinos gastronómicos que crece, y lidera un turismo de calidad y que Canarias tiene todo lo que se necesita para atraer a ese visitante.

## **DIARIO DE AVISOS:**

### **PLÁTANO DE CANARIAS PARTICIPA EN LA CAMPAÑA "HISTORIAS EN TU MESA" DE ORIGEN ESPAÑA**

La Asociación Española de Denominaciones de Origen – ORIGEN ESPAÑA, de la que forma parte ASPROCAN, ha puesto en marcha la campaña de promoción "HISTORIAS EN TU MESA", que ha sido presentada esta mañana en Madrid.



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 campaña, de tres años de duración, que sensibilizará a los consumidores para que conozcan y reconozcan en el mercado los sellos de calidad diferenciada europeos DOP e IGP en los productos agroalimentarios.

Estos alimentos están vinculados a un origen geográfico concreto, en los que el territorio siempre ha aportado unas características únicas al producto. Dos sellos de calidad diferenciada reconocidos por la Unión Europea que avalan productos con garantía de origen, calidad y tradición, y que están protegidos de usurpaciones e imitaciones derivadas de su gran reputación. Sellos que son una garantía para los consumidores.

Plátano de Canarias, único plátano o banana del mundo que ha obtenido el reconocimiento comunitario europeo IGP, es uno de los 20 protagonistas de esta campaña.

Los 20 Consejos Reguladores que han participado con su inversión contribuirán en esta acción para la promoción de los sellos europeos de calidad diferenciada, lo que beneficiará no sólo a estos productos sino a todos aquellos identificados con los sellos IGP y DOP.

## UNA CAMPAÑA PARA IMPULSAR EL CONOCIMIENTO DE LOS SELLOS DE DOP E IGP

*"Historias en tu mesa"* es una campaña que pondrá en marcha una serie de actuaciones estratégicas para fomentar la "cultura de los esquemas europeos de calidad diferenciada", que garantizan la excelencia, calidad y origen de algunos de los productos más reconocidos en la gastronomía española.

- G.P identifica un producto originario de un lugar determinado y su relación con el área geográfica es esencial para una cualidad determinada, reputación u otras características del producto. Al menos una fase de producción se realiza en esa área concreta. Los Productos con IGP que forman parte de esta campaña son Plátano de Canarias, Sobrasada de Mallorca, Carne de Ávila, Ternera de Extremadura, Ternera Gallega, Ternera de Navarra; Cítricos Valencianos, o los turrónes Jijona y Turrón de Alicante.

•





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

Acerca de Asociación Española de Denominaciones de Origen – ORIGEN ESPAÑA Creada en marzo de 2008, la Asociación de Denominaciones de Origen – ORIGEN ESPAÑA – nace con motivo de la inquietud común de un grupo de productores de productos agroalimentarios por fomentar el reconocimiento del papel esencial de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) españolas.

## ACERCA DE LOS SELLOS IGP Y DOP

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) reconocen y certifican en un producto una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos y, también, a la influencia del factor humano que participa en las mismas.

¿Cómo poder reconocer en el mercado un producto con DOP o IGP? Cuando un producto ha sido incluido en el Registro comunitario de Indicaciones Geográficas para productos agroalimentarios y alimenticios y está protegido, puede etiquetarse con estos sellos:

Las DOP e IGP agroalimentarias nacionales sobre las que se tiene más información en la campaña "*Historias en tu mesa*" son:

- IGP: Plátano de Canarias, Sobrasada de Mallorca, Carne de Ávila, Ternera de Extremadura, Ternera Gallega, Ternera de Navarra, Jijona y Turrón de Alicante, y Cítricos Valencianos.
- DOP: Queso Cabrales, Queso Mahón-Menorca, Queso Manchego, Torta del Casar, Jabugo, Los Pedroches, Priego de Córdoba, Sierra Mágina, Peras de Rincón de Soto, Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó, Pimentón de la Vera y Vinagre de Jerez.

El listado completo de productos agroalimentarios y alimenticios con sello DOP e IGP en Europa se encuentra en el enlace:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=es>



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

## CANARIAS 7:

### LA CUMBRE GRANCANARIA VUELVE A LATIR

Imagen tomada desde el Alto de Siete Fuentes con el Roque Nublo y el Teide de fondo. / Borja Suárez

Lentamente, aún con el susto en el cuerpo, lugareños, visitantes y comerciantes retoman el pulso de la rutina en la cumbre de Gran Canaria tras el voraz incendio que se inició el pasado 20 de septiembre y que arrasó campos de cultivo, derribó viviendas y acabó con animales en los municipios de Tejeda y Gran Canaria.

Alberto Artilles  
Tejeda- San Mateo

Aunque la cicatriz tardará en cicatrizar, pues la ceniza aún sepulta el verde de las zonas calcinadas y el olor a humo lo impregna todo, poco a poco se ha volviendo a la normalidad en los pagos cumbreños aún con el recuerdo latente del fuego. «Vivimos con el susto en el cuerpo y con la pena de ver el paisaje gris. La naturaleza se recuperará, sobre todo los pinos canarios, pero tardaremos en volver a ver el campo como estaba», coinciden los vecinos, más o menos perjudicados por el incendio *hambriento* que quedó controlado el 23 de septiembre y se dio por extinguido el pasado 2 de octubre después de devorar casi 2.800 hectáreas, principalmente pinar canario y monte bajo, y ha afectado a un perímetro de unos 27 kilómetros. Pequeños agricultores y ganaderos se han visto afectados por la agresividad del fuego, pues no solo ha destruido huertas y fincas, también acabó con el pasto para los animales. «Es muy complicado mantener un rebaño solo con pienso. No es rentable mantener un grupo de cabras o ovejas sin hierba. Casi todo el mundo ha tenido que abandonar la zona, es muy difícil mantener así a los animales sin pasto», admite José García, natural de Tejeda, que apenas tuvo tiempo para salvar a sus animales. Coincide Manuel Ortega, el primero que comenzó hace más de 21 años a pasear a los turistas con sus burros en el entorno de 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

Cruz de Tejeda. «Sin ayudas y después de lo sucedido, es muy difícil mantener a un rebaño», afirma mientras acaricia a Morenita, inquieta como si el recuerdo del pasado 20 de septiembre siguiese presente. «Todo fue muy rápido. Vimos un hilo de humo y rápidamente ya teníamos el fuego encima. No recuerdo nada igual. El incendio afecta a la gente del campo y también a los turistas, que ya no tienen motivos para subir a la cumbre», dice esperanzado en que el verde no tarde en volver a cubrirlo todo.

Mirando al cielo.

La lluvia en la vertiente norte, las áreas cortafuegos elaboradas con quemas prescritas en invierno y la contundente actuación del operativo desplegado, a lo que se sumó la limpieza hecha en gran parte de las fincas privadas, que así quedaron casi intactas, evitó que la tragedia fuese mayor. Sin embargo, queda en el recuerdo de todos el fallecimiento de Karen, vecina de Las Mesas de Ana López, a la que todos tienen presente. «Ha sido una desgracia. Tuvimos que salir corriendo con lo puesto. Nosotros poco a poco vamos recuperando la normalidad, pero siempre queda el miedo por lo que pudo haber sucedido y la pena por una pérdida humana. Miramos con miedo, nos estremecemos con el ruido, cada vez que sentimos volar un helicóptero y vemos pasar un camión de bomberos», admite Olivia Hernández, junto a los puestos de los comerciantes y artesanos apostados delante del parador, cerrado por los destrozos. Solo les queda el consuelo de que pronto llegarán las primeras lluvias de otoño y la naturaleza, agradecida, se abra paso entre la ceniza.



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 OPINIÓN DE TENERIFE:

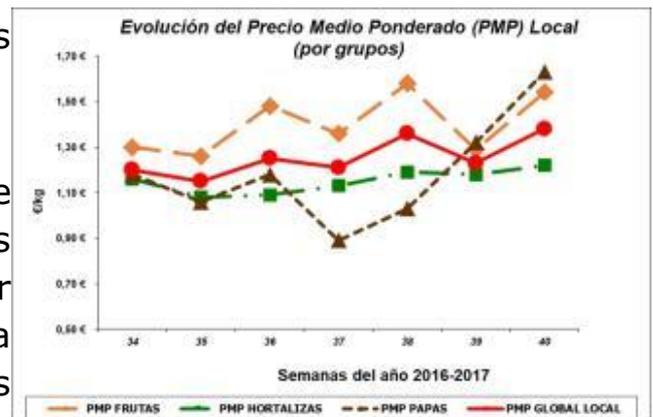
### CÍTRICOS, SANDÍAS Y CALABAZAS LAS OPCIONES MÁS RECOMENDADAS

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,38 €/kg, 15 céntimos por encima de la anterior. La mayor entrada de piña tropical y papa de color, con sus altos precios, además del dominio de los incrementos de valores en hortalizas, son los responsables de esta subida.

**La Opinión** 06.10.2017 | 15:22

Cítricos, sandías y calabazas las opciones más recomendadas

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,38 €/kg, 15 céntimos por encima de la anterior. La mayor entrada de piña tropical y papa de color, con sus altos precios, además del dominio de los



incrementos de valores en hortalizas, son los responsables de esta subida. Tenemos descensos en aguacates, naranjas y limones. Respecto a los aguacates, la mayor oferta del "Fuerte" como es de esperar, disminuye su precio y se espera que lo siga haciendo hasta situarse en valores más normales de la época. No obstante, vemos que en estas últimas semanas su entrada es un 15% menor respecto al año anterior. En naranjas también hay una menor entrada en estas últimas semanas, en las de gran calibre, mientras que en las pequeñas, ha habido un ligero incremento en su oferta. La gran oferta de sandía, tanto local como foránea, permite que los precios



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

sean más propios de la época estival que otoñal. Las coliflores que hace un mes estaban a 1,00 €, debido a que las condiciones meteorológicas aceleraron su maduración, se encuentran ahora en torno a 2,00 €, debido a este desajuste y de forma análoga parece haber ocurrido lo mismo con el brócoli y con los puerros. Hay una gran oferta de calabaza como corresponde en esta época, con lo que mantendrá un atractivo precio para la venta durante bastante tiempo. La papa del Reino Unido supera en cantidad a la local, que espera renovar su oferta con las próximas cosechas de zonas como Vilaflor. Apenas quedan higos de leche así como ciruelas rojas, mientras que se empiezan a ver caquis de Igueste de Candelaria, (1,80 €/kg). Las manzanas reinetas llevan varias semanas presentes en nuestro mercado, no obstante debido a la buena producción en zonas como Ravelo, podría hacer que aumentaran significativamente en los próximos días. En general, una semana con más alzas que bajas, en donde las frutas de la época otoñal van desplazando a las estivales.

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

	PRECIO	PRECIO	PRECIO		PRECIO
Fecha:					
06/10/2017	Medio	+	+	Variación	+
semana 40	Habitual de	frecuente	frecuente	semanal	frecuente
	TEMPORADA	SEMANA	SEMANA	Porcentual	ÚLTIMO
	ANTERIOR	ACTUAL			DÍA
AGUACATE FUERTE	2,10 €	3,80	3,60	-5%	3,50
LIMON COMÚN	1,40 €	1,00	0,90	-10%	0,80



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

MANZANAS REINETA	1,14 €	1,50 €	1,50 0%	1,50 €
NARANJA ZUMO (PEQUEÑA)	0,71 €	0,50 €	0,50 0%	0,50 €
NARANJA EXTRA PAIS	0,98 €	0,90 €	0,90 0%	0,90 €
PIÑA TROPICAL	2,56 €	3,00 €	3,00 0%	3,00 €
PLATANOS PRIMERA	0,80 €	0,75 €	0,75 0%	0,75 €
SANDIA	0,83 €	0,70 €	0,70 0%	0,65 €
PAPAYA CUBANA	1,76 €	2,20 €	2,10 -5%	2,10 €
MANGOS	1,16 €	1,00 €	1,10 10%	1,50 €
MANGAS	1,50 €	1,60 €	1,70 6%	1,70 €
HIGOS PICOS	0,84 €	0,50 €	0,70 40%	0,70 €
ACELGAS	0,59 €	0,60 €	0,60 0%	0,60 €
BERENJENAS MORADAS	0,86 €	1,80 €	1,80 0%	1,80 €
BUBANGOS	1,40 €	1,50 €	1,60 7%	2,00 €
CALABACINES	0,98 €	1,10 €	1,30 18%	1,80 €
CALABAZAS	0,49 €	0,40 €	0,50 25%	0,50 €
CEBOLLA BLANCA	0,64 €	0,80 €	0,80 0%	0,80 €
COLES REPOLLO	0,68 €	0,60 €	0,60 0%	0,50 €
COLIFLOR	1,48 €	2,10 €	2,00 -5%	2,00 €



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

ESPINACAS	2,34 €	2,80 €	3,00 7%	3,00 €
HABICHUELAS REDONDAS	2,28 €	2,50 €	2,20 -12%	2,20 €
LECHUGAS BATAVIA	1,18 €	0,80 €	0,80 0%	0,80 €
PEPINOS	0,72 €	0,60 €	0,60 0%	0,60 €
PIMIENTO VERDE	0,97 €	0,80 €	0,90 13%	1,00 €
PIMIENTO ROJO	1,36 €	1,50 €	1,50 0%	1,60 €
TOMATES DE SALSAS	0,93 €	0,90 €	0,90 0%	0,80 €
TOMATES DE ENSALADA	1,36 €	1,50 €	1,60 7%	1,60 €
ZANAHORIA (PRIMERA)	1,35 €	1,40 €	1,40 0%	1,40 €
BATATAS BLANCAS	0,86 €	1,30 €	1,30 0%	1,30 €
PIÑAS MILLO	1,35 €	1,50 €	1,50 0%	1,50 €
PAPA NEGRA	4,36 €	4,00 €	4,00 0%	4,00 €
PAPA SLANEY	0,85 €	0,85 €	0,85 0%	0,85 €
PRODUCTOS RECOMENDADOS				
LIMONES, NARANJAS, SANDIAS, MANGAS, HIGOS				
LECHUGAS, PEPINOS? PICOS, COLES,				



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

## A LA COCHINILLA LE PIERDE EL SEXO

La liberación de feromonas contribuye a combatir esta plaga en las plataneras

Andrea Rodríguez

## UNA CHARLA EN BREÑA ALTA ABORDARÁ EL CULTIVO DE LA PITAYA

El Cabildo de La Palma organiza el próximo lunes la charla *El cultivo de la pitaya*, que tendrá lugar en el salón de actos de la Central Hortofrutícola (Breña Alta). Esta charla está especialmente dirigida a los agricultores de la Isla que trabajan con la pitaya, si bien es de carácter abierto y gratuito para quienes deseen asistir. El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez, indicó que esta charla se enmarca en la línea de trabajo de su departamento que tiene como fin difundir conocimientos sobre cultivos que pueden ser complementarios al plátano y al aguacate. Así, el curso mostrará herramientas para el adecuado manejo del cultivo de la pitaya para aumentar su presencia en la isla, donde ya existen agricultores dedicados a este cultivo.

"Esta jornada es un apoyo al desarrollo del cultivo de esta fruta, especialmente al impulso en la formación de jóvenes agricultores dentro de nuevos nichos de mercado y de diversificación y mantenimiento de unos niveles de calidad óptima", ha señalado José Basilio Pérez. La charla, que comenzará a las 18:30 horas, será impartida por Clemente Méndez Hernández, ingeniero agrónomo del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife y coautor del libro *El cultivo de la pitaya*. Se tratarán asuntos como la descripción botánica y requerimientos del



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

suelo y el clima, preparación del terreno y plantación, manejo del cultivo, recomendación de variedades, principales plagas, etc.

## CANARIAS 24 HORAS:

## EL MERCADILLO DEL AGRICULTOR OROTAVENSE CELEBRA SU DÉCIMO ANIVERSARIO



La Orotava/ Gastronomía, talleres infantiles, actuaciones musicales, castillos hinchables y cocina en directo son algunas de las actividades programadas para celebrar, el próximo sábado 7 de octubre, el décimo aniversario que cumple el Mercadillo del Agricultor de La Orotava.

El alcalde Francisco Linares valora el trabajo de todos los que, de una forma u otra, han hecho posible que este centro se mantenga activo durante una década. En este tiempo se han superado diversos obstáculos, pero la apuesta por esta infraestructura, así como la implicación de los agricultores, ha contribuido en su funcionamiento y el adaptarse a los tiempos actuales.

En los últimos años se ha realizado un importante cambio de imagen, se ha remozado y modernizado el espacio del mercadillo sito en La Torrita, y se han efectuado múltiples campañas de dinamización, promoción y divulgación online y redes sociales, entre otras cosas. Desde el Ayuntamiento villero se continuará prestando apoyo al Mercadillo y al sector primario en general,



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

pues se potencia la venta de los productos frescos y de nuestra tierra, se favorece un consumo sano y saludable, se contribuye con el sector primario y, a la par, se genera empleo y se reactiva la economía local.

El edil delegado de Agricultura, Alexis Pacheco, felicita a todas las personas vinculadas con el Mercadillo y a los usuarios, y les anima a sumarse a la fiesta y participar en la celebración del aniversario el próximo sábado 7 en el propio centro. El edil destaca que el Mercadillo del Agricultor cuenta con una treintena de puestos que ofrecen medio centenar de productos de calidad de la tierra. Actualmente es un mercadillo vivo con numerosa afluencia de usuarios cada sábado. Así, se estima que recibe anualmente más de 50.000 personas. Esta infraestructura es gestionada por la Asociación del Mercadillo que cuenta con 200 socios.

Durante la presentación del programa para celebrar este décimo aniversario se contó con el presidente del Mercadillo del Agricultor, Vicente Jacinto, quien detalló que las puertas se abrirán como cada sábado a las 8, pero las actividades dinamizadoras arrancarán sobre las 9:00 horas con un show cooking de desayunos, y continuará con talleres de reciclaje. A lo largo de la mañana se ofrecerán juegos y talleres para los más pequeños, y al mediodía se volverá a ofrecer cocina en directo, de la mano de Bodegón Matías y Restaurante El Descorche. La jornada culminará con actuación musical a cargo de Omar Xerach. The Canary Funk.

Recordar que el mercadillo del Agricultor de La Orotava oferta gran variedad de productos agrícolas frescos y de temporada, quesos, panadería y repostería artesanal, huevos, flores, miel, vino... además de contar con puestos de artesanía, pescadería y carnicería. Cada semana, los productos pasan un riguroso control. Se inspeccionan los cultivos y el proceso de cada producto, y también se realizan los controles fitosanitarios.

El Mercadillo del Agricultor ocupa una nave de unos 800 metros cuadrados cedida, en uso, por el Ayuntamiento de La Orotava. Se localiza en la zona de La Torrita, junto al Edificio de Usos Múltiples, y tiene fácil acceso desde la carretera general de Las Cañadas del Teide. El centro abre todos los sábados



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

entre las 8:00 y las 14:00 horas, manteniendo un buen ambiente con actividades lúdicas complementarias.

## JÓVENES EMPRENDEDORAS DE FUERTEVENTURA INICIARÁN RELACIONES COMERCIALES CON SENEGAL GRACIAS A UN PROGRAMA DEL CABILDO



Fuerteventura/ Varias mujeres emprendedoras de Fuerteventura, que han participado en un programa de intercambio con Senegal promovido por el Cabildo de Fuerteventura, tienen previsto llevar a cabo proyectos de e-commerce, limpieza de placas sociales o de comercio de frutas y verduras con el país africano.

Así se desveló hoy, viernes, día 6 de octubre, durante un acto que se celebró en el Cabildo de Fuerteventura y que contó con la asistencia del presidente de la Corporación insular, Marcial Morales, y del consejero de Promoción Económica, Innovación y Empleo, Rafael Páez. "Fuerteventura quiere seguir aprovechando todas las oportunidades que tiene el África occidental", dijo Morales.

Quince mujeres emprendedoras de Fuerteventura han participado en este programa de intercambio formativo con otras quince mujeres de Senegal, dentro de la iniciativa del Cabildo de Fuerteventura y el Ministerio de Correos y Telecomunicaciones del Gobierno de Senegal, 'Mujeres Tecnológicas'; cuyo objetivo es incrementar la presencia de mujeres en actividades tecnológicas,



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

económicas y de emprendimiento, así como promover su participación en los procesos de toma de decisiones.

La experiencia fue estupenda y tuvimos un buen acogimiento por la parte senegalesa", comentó Natalia Herrera Gutiérrez, una de las jóvenes emprendedoras majoreras. "No descarto la posibilidad de que algún día emprendamos negocios entre Fuerteventura y Senegal", añadió.

Selene Brito, otra de las integrantes del grupo de 15 emprendedoras majoreras, dijo que durante la estancia en Senegal "he barajado diferentes opciones para compenetra un proyecto que tengo de e-commerce con alguna de las chicas que están muy bien formadas en el entorno tecnológico".

Por su parte, Páez anunció que próximamente estarán 15 mujeres senegalesas en Fuerteventura, por un periodo unos 15 días, compartiendo proyectos en la Isla. "La idea es que se produzcan sinergias entre las mujeres en proyectos empresariales, por tanto se pueden desarrollar acciones que tengan que ver con la actividad económica tanto en Fuerteventura como en Senegal", apostilló.

La iniciativa tiene como objetivos específicos la mejora del capital humano y fomento del emprendimiento, y la potenciación de la presencia de las mujeres en los ámbitos empresariales. Para ello, sigue como líneas estratégicas la mejora de la competitividad de las emprendedoras y la cooperación territorial, con un programa de formación orientado a la innovación tecnológica y el marketing digital, el liderazgo y desarrollo personal, la mejora de idiomas, entre otros aspectos.

'Mujeres Tecnológicas' se enmarca dentro del 'Proyecto para el intercambio empresarial en materias de alto impacto económico y medioambiental entre Canarias y África Occidental (Afrimac)' del Cabildo de Fuerteventura, que ha sido seleccionado en la 'I Convocatoria del Programa Operativo de Cooperación Territorial INTERREG V-A Madeira, Azores y Canarias (MAC) 2014-2020' como beneficiario principal de la contribución financiera del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).



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, el Programa Operativo de Cooperación Territorial Madeira-Azores Canarias (MAC) constituye el principal instrumento con el que cuentan las regiones ultraperiféricas de España y Portugal para ofrecer una respuesta eficaz a los desafíos comunes a los que se enfrentan en materia de innovación, competitividad, internacionalización y desarrollo sostenible. El espacio de cooperación está formado por Madeira, Azores y Canarias, además de Cabo Verde, Senegal y Mauritania, países que por su proximidad geográfica han sido invitados a participar en el programa.

## **CANARIAS AHORA:**

### **BEJEQUE, UNA ASOCIACIÓN QUE NACE EN GRAN CANARIA PARA LUCHAR CONTRA EL RABO DE GATO**

Un grupo de 50 personas se han organizado este sábado para ir hasta el Barranco del Guinguada a dar el primer paso hacia el control de una planta invasora que se ha propagado en la isla y pone en peligro a otras especies endémicas.



Actuación de control del rabo de gato en el Barranco del Guinguada (Gran Canaria). IMAGEN CEDIDA POR EL AYUNTAMIENTO DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.



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

Un grupo de 50 personas particulares y pertenecientes a grupos ecologistas han salido este sábado a las nueve de la mañana hacia el Barranco del Guinguada para realizar una actividad de control del rabo de gato en la zona hasta las tres de la tarde, con el objetivo de dar el primer paso en una larga lucha en contra de una planta invasora que impide la presencia de otras especies endémicas y que, además, contribuye a la propagación de incendios.

La idea de unir a varias personas para tratar de hacer algo en contra de una especie muy propagada en la isla de Gran Canaria viene de Tenerife, donde Abeque lleva seis años trabajando en el mismo sentido. Desde allí se ha impulsado la creación de otra asociación en Gran Canaria, algo que se ha producido a través de Ben Magec y a la que luego se ha unido el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, que también ha participado en la actividad de este sábado con personal del Servicio de Limpieza y de la Unidad Técnica de Medio Ambiente.

El método empleado para la eliminación garantiza que las semillas de la planta no se extiendan, rodeándolas de una bolsa de plástico y descomponiendo las semillas dentro de un bidón con agua durante meses, para anular su germinación.

El objetivo es que estas jornadas se celebren periódicamente y que todo aquel que quiera contribuir pueda unirse poniéndose en contacto con Bejeque a través de su correo electrónico: [bejeque.gc@gmail.com](mailto:bejeque.gc@gmail.com).

## **EL GOBIERNO ENTREGA DOS MILLONES EN SUBVENCIONES A 39 JÓVENES GANADEROS DE CANARIAS**

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas asegura que con esta línea de apoyo público del PDR se consigue solventar el principal obstáculo que se encuentran los jóvenes a la hora de poner en marcha un negocio pecuario.



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



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, Narvay Quintero. EFE/Ramón de la Rocha

La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado la resolución de concesión provisional de subvenciones destinadas a apoyar la creación de empresas agrícolas por jóvenes ganaderos, dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR). Suponen un total de 2,13 millones de euros para las anualidades 2017, 2018 y 2019.

Así, un total de 39 beneficiarios se acogerán a esos fondos, lo que supone la totalidad de solicitantes que cumplieran con los requisitos exigidos en la convocatoria.

Para aceptar estos fondos, los beneficiarios deben comparecer ante el Comité de Valoración del Plan Empresarial, en las fechas y lugares indicados en el anexo III de la resolución publicada este jueves en el *Boletín Oficial de Canarias* (BOC), para exponer su plan empresarial. Se considerará que no aceptan la ayuda quienes no comparezcan.

El consejero del área, Narvay Quintero, ha comentado que el principal obstáculo que se encuentran los jóvenes a la hora de poner en marcha un negocio es la falta de financiación, y esto es lo que consigue solventar esta línea del PDR, facilitando liquidez a las personas de entre 18 y 40 años que quieran iniciarse en el sector primario.



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

"Además, los jóvenes que reciban esta ayuda para la primera instalación se podrán beneficiar de una mayor puntuación en la baremación para la concesión de las subvenciones destinadas a inversiones de modernización en las explotaciones agrarias del PDR y de un incremento del tope máximo de fondos a percibir, con diez puntos porcentuales más, en las cuantías de las ayudas del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei)", explicó el director general de Ganadería, David de Vera.

Para poder optar a esta ayuda los solicitantes han tenido que elaborar un plan empresarial de su explotación, para lo que la Consejería, a través de una encomienda con la empresa pública Gesplan, ha prestado asesoramiento y ha llevado a cabo diferentes talleres formativos que se completan con un seguimiento y apoyo durante el proceso de puesta en marcha de la empresa.

## **EL ROSARIO APRUEBA OTORGAR EL NOMBRE DE UNA CALLE AL FALLECIDO INVESTIGADOR AGRARIO ANTONIO BELLO PÉREZ**

La moción se aprobó este jueves en el Ayuntamiento con el voto a favor de todos los concejales, que glosaron la figura del gran defensor tinerfeño de la agroecología.



Pleno de El Rosario de este jueves

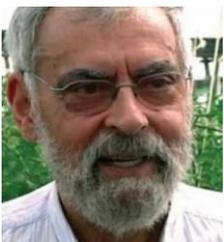


**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax.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

El pleno ordinario celebrado este jueves en el Ayuntamiento de El Rosario, en Tenerife, fue una sesión corta en duración, pero no así en emotividad y contenido, incluso con mayores preámbulos de los acostumbrados. Entre ellos destacaron los preparativos de la radio municipal Onda Joven para retransmitir en directo, por primera vez, el pleno; la bienvenida a la nueva secretaria general del Ayuntamiento, María Sánchez; el respetuoso minuto de silencio guardado por la sala ante el reciente fallecimiento de un trabajador municipal, o la presencia, entre el público, del exconsejero de Medio Ambiente y Paisaje del Cabildo de Tenerife e Hijo Adoptivo de Tenerife, Wladimiro Rodríguez Brito.

Precisamente Rodríguez Brito y el codirector de la Cátedra de Agroecología de la Universidad de La Laguna (ULL), José Luis Porcuna, entre otros asistentes, estaban entre el público con motivo de la primera moción a debate: nombrar una transversal a la calle Carlote como "Doctor Antonio Bello Pérez". La propuesta salió adelante por unanimidad, tónica habitual durante la sesión, puesto que cinco de las seis mociones presentadas (una por urgencia como punto fuera del orden día) hicieron lo propio.

El alcalde de El Rosario y proponente de la moción, Escolástico Gil, fue el encargado de glosar la figura del gran investigador tinerfeño, que destacó siempre por su defensa de la agroecología y el desarrollo rural sostenible y que conoció en la década de los noventa del siglo pasado, participando en el manifiesto de San Juan de la Rambla: "Un hombre crítico, íntegro y de los científicos más importantes de Canarias aunque, seguramente, escasamente reconocido", expuso el primer edil. Finalmente, una de las transversales de la calle Carlote -"cerca de las faldas de montaña Carbonero, zona eminentemente agrícola"- llevará su nombre.



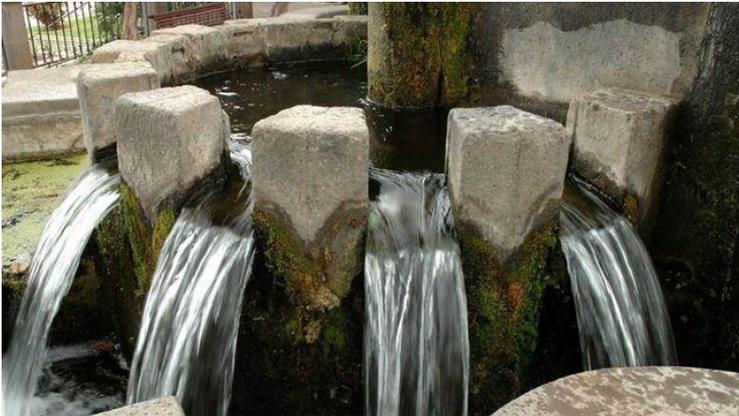
Antonio Bello Pérez



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

## LAS ISLAS SEDIENTAS: AGUA EN LAS ENTRAÑAS DE LA TIERRA

Hay 1.572 galerías en Canarias, aparte de un grupo de unas 200 más que pueden haberse perforado en el interior de los pozos. Constituyen un patrimonio hidráulico histórico desconocido y en peligro de extinción  
Cristóbal D. Peñate - Las Palmas de Gran Canaria



Fuente en Canarias CANARIAS AHORA

Los problemas del agua en Canarias están estrechamente relacionados con la escasez de recursos naturales y la elevada densidad de población, además de la peculiar orografía isleña. Por eso el agua ha condicionado el desarrollo y la distribución de sus habitantes. A lo largo de la historia los recursos hídricos han disminuido o simplemente se han contaminado por la acción del hombre en su desarrollo económico.

Ahora, que se habla tanto de los vertidos de aguas residuales al mar, hay que recordar que Canarias se ha abastecido a lo largo de la historia de recursos hídricos subterráneos, especialmente a través de pozos, minas y galerías. Estos aprovechamientos de acuíferos son característicos de islas volcánicas oceánicas como Canarias, pero actualmente solo una de cada cinco minas de aguas en el Archipiélago está en funcionamiento.



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

De las 106 minas de agua que hay en Gran Canaria, casi todas desde Telde (municipio con mayor cantidad) hasta La Aldea de San Nicolás, sólo un 20% están aún en fase de producción. El profesor Francisco Suárez Moreno alerta de esta situación en su último libro *Galerías filtrantes canarias. Minas de Agua en Gran Canaria (1501-1950)*. Es posible que hubiera algunas más en los barrancos de Tenerife.

El agua ha pasado a ser un recurso estratégico controlado por unos pocos y un bien escaso muy bien pagado que se ha mercantilizado y privatizado cuando siempre había sido público y de interés general. Por eso se han buscado nuevas técnicas para obtener agua de muy variadas maneras. En eso Canarias es pionera, tanto en la localización de minas de agua como en la construcción de pozos y galerías.

Las galerías de aguas canarias, que buscan los acuíferos de montaña y que se generalizan a partir de finales del siglo XIX y sobre todo en la primera mitad del XX, están presentes en todas las Islas Canarias menos en Fuerteventura. Su número supera las 1.572 unidades, aparte de un grupo de unas 200 más que pueden haberse perforado en el interior de los pozos.

En su conjunto pueden sumar más de 2.000 kilómetros de longitud, lo que arroja una media de 1,3 kilómetro por unidad. El 65% se localiza en Tenerife, el 24% en Gran Canaria y el 10% en La Palma. "Constituyen un patrimonio hidráulico histórico desconocido y en peligro", advierte el historiador Suárez Moreno.

Las aguas subterráneas procedentes de los acuíferos, que no son inagotables, pueden salir al exterior de manera natural o artificial, por galerías y pozos. La sobreexplotación de los acuíferos ha hecho que las reservas de agua en las islas hayan disminuido drásticamente.

Por su parte, las minas que se trazan debajo de los barrancos son de menor número y se localizan mayoritariamente en Gran Canaria, aunque es posible que alguna se trazara en barrancos de Tenerife y de Fuerteventura.



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



## Cantonera de Arucas-Firgas CANARIAS AHORA

“Hemos localizado y estudiado 106 minas en Gran Canaria aunque puede haber alguna más a pesar de que hemos recorrido, a lo largo de casi diez años, con la ayuda de gente conocedora del tema en cada lugar, los mil y un barrancos y barranqueras de nuestra isla”, señala el estudioso. Casi todas estas minas de agua se localizan en las zonas áridas y semiáridas del Este, Sur y Sureste de la Isla, pero en el Norte también las hay, “casi todas perforadas entre finales del siglo XIX y principios del XX, cuando comenzó el desarrollo económico de las plataneras”.

En Gran Canaria, según apunta Francisco Suárez, se generalizó a partir de principios del siglo XVI y sobre todo después del siglo XVIII la construcción de unas galerías filtrantes denominadas minas para captar las aguas subálveas de los barrancos. “Constituyen, por lo general, unos túneles subterráneos que seccionan el subálveo arenoso de los barrancos, a modo de galerías filtrantes entibadas con muros de piedra y techados en dintel con lajas y, a tramos, con unos respiraderos verticales o pozos de ventilación denominados campanas”.

En el Archipiélago, los acuíferos han estado sobreexplotados, por lo que el nivel freático ha descendido y como consecuencia se han secado numerosos nacientes, por lo que los pozos y galerías se han agrandado, aumentando el peligro de desertización. Se calcula que en las islas hay unos 6.000 pozos.



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

Las desaladoras, que ya son el presente, serán también el futuro al relevar a las cada vez más escasas aguas subterráneas.

## Minas y galerías

Las minas se distinguen de las galerías de agua comunes de hoy en Canarias por su naturaleza de construcción y por el acuífero que captan, “ya que las galerías, aunque son también túneles filtrantes, están trazadas en los riscos, buscan el acuífero colgado de las montañas y conllevan una tipología minera del agua distinta, no tienen respiraderos, ni obras de fábrica, salvo en tramos de materiales sueltos y son de construcción más reciente”.

El pozo constituye la estrategia hidráulica más antigua para captar agua subterránea en zonas áridas y semiáridas. “Pero extraerla del mismo era muy costoso, hasta que se descubrió cómo hacer desde su fondo una galería que por gravedad condujera el agua hasta la zona de riego. Y ese fue el fundamento tecnológico de la obra hidráulica del primigenio qanat iraní. La dificultad se presentó cuando, entre el pozo y el lugar adonde llevar su agua, la distancia era kilométrica. Para ello se necesitaba capital, complejos cálculos de niveles y ejecutar a lo largo de la galería de conducción una serie de pozos de ventilación por donde poder acceder a sus obras y conseguir la aireación”.



Pozo forrado de piedra con elaboración tosca y pozo forrado de piedra con elaboración refinada FRANCISCO SUÁREZ



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

Por ello la construcción de un qanat (infraestructura para la captación de una capa de agua subterránea y la abducción de agua hacia el exterior) requería una mano de obra muy especializada en localizar el acuífero (conocimientos hidrológicos) y capaz de calcular las distancias y los niveles precisos para que el túnel y sus pozos de ventilación se trazaran adecuadamente, además de conocer la tecnología minera para cada terreno.

Primero se hacía el pozo matriz para buscar el agua; luego por tramos se construían el canal subterráneo de salida del agua y los pozos de acceso y respiración, hasta que conectaban con el pozo principal y se desalojaba toda el agua. El túnel subterráneo de salida del agua era a veces kilométrico (entre cinco y cuarenta kilómetros) y, según el terreno, se reforzaba con maderas o con paredes de piedras y dinteles de lajas o de madera.

Los qanats han dado durante miles de años asombrosos resultados no solo por la cantidad de agua potable captada, sino porque, al ser canales subterráneos, las pérdidas por infiltración y evaporación son menores que en otras vías de agua. “Incluso han servido de espacios refrescantes en climas calurosos como el caso de Irán donde, sobre sus lumbreras, se han acondicionado unas torretas de ventilación que facilitan la circulación del aire caliente por la corriente del agua subterránea, que no es otra cosa que la aplicación del efecto Bernouille por la sabiduría de los maestros de las obras hidráulicas del Oriente”.

En Irán se han construido más de 32.000 qanats; en Afganistán, unos 9.000, y en España, de las 3.000 galerías filtrantes existentes, sólo un 20-30%, aproximadamente, responden a la naturaleza de esta singular obra hidráulica.

## **Ingenios y maquinarias**

La experiencia en tecnología hidráulica española, a partir de la Edad Moderna, tiene una primera referencia documental (aparte de las primeras patentes de invención de artilugios) en la famosa obra manuscrita de *Los veintiún libros de los ingenios y de las máquinas*, atribuida hoy al erudito aragonés (científico, arquitecto e ingeniero en máquinas y fortificaciones) Pedro Juan de Lastanosa. “El contenido del libro 7 es muy detallista sobre cómo calcular



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

y nivelar adecuadamente las minas empleando artilugios curiosos de niveles, cuadrantes, graduaciones, balizamientos, forrado de galerías con cantería y maderos, acueductos...”.

La obra presta, aparte de otros detalles, minuciosa información técnica ilustrada sobre cómo perforar una mina de conducción de aguas, con lumbreras que denomina respiraderos para dar luz y ventilar el interior, extraer materiales y alinear adecuadamente la dirección de la obra con maderos, a modo de balizas topográficas, extremo que se empleó para construir del túnel de la Mina de Tejeda en Gran Canaria (1514-1526).



Sala de máquinas del pozo del Pino en Arucas CANARIAS AHORA

En Cataluña, Comunidad de Valencia y Murcia es donde hay mayor número de galerías filtrantes, y en Andalucía donde se descubre la mayor densidad y variedad, aunque Baleares y Canarias no se quedan atrás ni en densidad ni en variedad. Los ambientes geográficos donde estas se excavan se pueden resumir en tres: montaña, laderas-pie de monte y cursos y terrazas fluviales. “Ello determina una variada tipología de galerías filtrantes entre las que se encuentran nuestras galerías y minas canarias”.

## **Minas en la isla**

Las minas de agua en Gran Canaria constituyen unas obras hidráulicas con unas especificidades extraordinarias de la mano de la ingeniería académica canaria, caso de los ingenieros Juan León y Castillo, su hijo Germán, su ayudante en obras públicas Cirilo Moreno, así como el ingeniero herreño-



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

cubano José Ángel Rodrigo-Vallabriga Brito y otros, que firmaron muchos proyectos.

Estos túneles de agua filtrante presentan diferentes longitudes aunque, por lo general, alcanzan entre los 30 y 200 metros, si bien alguno supera el kilómetro. Presentan una sección variable pero con una medida suficientemente grande como para que pueda pasar una persona a hacer las labores de limpieza (0,40-0,60 metros por 1,00-1,60 metros) en la zona entibada. “Estamos pues ante unos túneles filtrantes estrechos y de poca altura que requerían para sus labores de limpieza anual personas delgadas, casi siempre muy jóvenes”.



## Galería en el norte de Tenerife RAFAEL GÓMEZ

Las minas de largo trazado, y a veces profundo (15-30 metros de la superficie), llevan varios puntos de ventilación, denominados campanas, que en estos casos son auténticos pozos de gran profundidad. “Su trazado, por lo general, secciona el plano del barranco en diagonales más o menos largas en función de las dimensiones del cauce o, en algún caso, franjas de aluvión litoral entre barrancos por donde discurren aguas ocultas. En barrancos



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

estrechos con acusada disposición en V, el trazado avanza por el lecho para captar mejor todas las aguas subálveas”.

El muro lateral superior del túnel filtrante (aguas arriba) es de mampostería de piedra seca para el buen filtrado de los filetes líquidos y el piso debe ser impermeable. El muro lateral inferior (aguas abajo) también es de mampostería en seco pero enfoscado con argamasa de cal y arena hasta la altura que se desee impermeabilizar, según el nivel del desagüe de la mina. Su techo está cubierto, en dintel, con losas basálticas (lajas), apoyadas en los dos muros laterales con suficiente resistencia para mantener el espesor de las capas de aluviones que tiene encima, a veces de muchos metros de altura (hay algún caso con techo en bóveda de medio punto o apuntada), según explica el autor, que es también cronista oficial de La Aldea.

Cuando la mina se adentra por sedimentos de naturaleza variada más compactados -coluviones y materiales sueltos pero cementados por arcillas y caliches- se prescinde del entibamiento y solo se emplean paredes de refuerzo o tramos entibados. En este caso se permite mayor amplitud del túnel (de 0,8 a 1 metro de ancho por 1 a 1,50 metros de altura) y se deja el techo abovedado, con sillería de piedra noble, para mayor resistencia. Las lumbreras se convierten en profundos pozos de ventilación.

### **Los tramos de la mina**

La mina presenta varios tramos. En primer lugar está la zona de drenaje y el túnel de filtración. Es el tramo principal de mina, situado en el subálveo o depósito aluvial de barrancos del cuaternario reciente, con una parte superior de material de acarreo (arenas, gravas y piedras o cascajos) y en la inferior de los mismos materiales pero cementados por caliches, con un alto parámetro de infiltración.

Luego está la zona subterránea de salida. En algunas minas su boca no sale directamente al exterior porque el nivel de su base, en el lateral del barranco aún debe cruzar terreno para salir fuera por zona de aluviones y coluviones cuaternarios u otros materiales como sedimentos compactos, escorias volcánicas, etcétera.



**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

A continuación está el tramo de la acequia y estanque regulador. El agua drenada es conducida, por regla general, a través de una acequia, cubierta o no, hasta un estanque regulador, en algunos casos a kilométricas distancias y en otros se halla junto a la bocamina. Los estanques reguladores, por lo general, están embutidos en el terreno y son de poca capacidad. Por otro lado, la naturaleza del terreno así como el mayor o menor poder adquisitivo de los propietarios han determinado una variada tipología de minas que no se corresponden con las generalidades técnicas señaladas.

Entre esas singularidades se encuentran los trazados complementarios. Se contemplan en algunas minas del Sureste de Gran Canaria y conforman, a partir de la mina principal, una serie de ramales subterráneos, aguas arribas del barranco, que puede conectar incluso con un pozo.

Las minas sin campanas se dan cuando su túnel de filtración está muy cerca de la superficie del barranco. Las minas con lumbrera lateral son respiraderos horizontales que aparecen cerca de la bocamina, para su desagüe, cuando filtra mucha agua por estar el barranco corriendo. Un ejemplo es la mina de Las Casas de Veneguera.

Las minas a cielo abierto son simples zanjas pero con alguna obra de fábrica; prácticamente coinciden con las llamadas madres de agua o azudes de derivación. Los minotes o minillas constituyen unas minas de corta longitud y poco hueco de filtración en barrancos estrechos.



Estanque cueva en Gran Canaria CANARIAS AHORA



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

Las minas de naturaleza mixta son túneles filtrantes que atraviesan tramos rocosos y tramos de aluviones, por lo que tienen una naturaleza mixta al comportarse también como galería de risco en uno o varios tramos. Las minas-presas paralelas a la costa aparecen en los diseños de la ingeniería hidráulica de principios del siglo XX para captar los fluidos que se pierden a nivel del mar por el Norte de Gran Canaria.

A veces tienen un muro, tipo presa subterránea, trazado paralelo a la costa. “Una solución que por ahora no hemos visto en ninguna otra parte del mundo y que necesita de un motor y bombas para elevar el agua filtrada. Un ejemplo es la mina de El Rincón”.

Los pozos con minas es una estrategia muy común en los barrancos del Sur y Suroeste de Gran Canaria, así como de Fuerteventura. “Consiste en trazar desde el interior de la caña de un pozo ya perforado un túnel de filtración en dirección al subálveo del barranco”.

Gracias a la información oral de personas mayores y al estudio de los proyectos de minas de los ingenieros canarios, así como el análisis in situ de las minas que subsisten, “hemos podido acercarnos con cierto detalle a la tecnología minera y de construcción de las minas, un tipo de obra hidráulica ya histórica que dejó de hacerse hace unos sesenta años cuando los pozos sobreexplotaron el acuífero del subálveo de nuestros barrancos”.

## **Cálculo de nivel**

En síntesis, el cálculo de niveles es el primer paso y se hacía desde la zona de filtración en el cauce del barranco hacia el punto calculado de la salida del agua, la futura bocamina, con unas pendientes muy suaves, entre el 1% y el 2%. En segundo lugar se procedía a la apertura de la zanja. Se ejecutaba por tramos transversales al plano del barranco, dirección aguas arriba, a cielo abierto (en las minas más comunes), previniendo el drenaje adecuado de las aguas subálveas que van aflorando.

En tercer lugar estaba el entibamiento. Abiertos los tramos de zanjas comenzaba el entibamiento, a cielo abierto por maestros pedreros 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

mamposteros, desde la zona de drenaje hasta el punto de la bocamina. Para ello, primero se realizaba el piso, la base o canalización a modo de tajea, con piedras, ripios y mortero de cal hidráulica. Se calculaba una pendiente suave del 1% al 2%, la suficiente para que el agua saliera tranquila.

Sobre dicha base-canalización se levantaban las dos paredes laterales: la de aguas arriba de piedra seca, para favorecer la filtración de las aguas subálveas, y la de abajo, con piedras rejuntadas con ripios y argamasa para impermeabilizar bien hasta la altura calculada del nivel de las aguas captadas. Luego se techaba con lajas, a modo de dintel (en algunas aparecen arcos de sillares) y se formaba así un túnel filtrante entibado. Por ello, esta obra de fábrica se iba ejecutando de arriba aguas abajo, hasta terminar en la bocamina donde comenzaba la acequia de conducción.

En cuarto lugar venía la obra de fábrica de los pozos de ventilación o campanas. Al finalizar cada tramo, se hacía la obra del pozo de ventilación, con piedras (o sillares en su caso) y argamasa de cal en caso de alturas acusadas; unos de sección circular y otros cuadrangular, con escalones o no y algunos de forma helicoidal (caracol), tanto embutido en el terreno como con peldaños incrustados en la pared del pozo.



Aforímetro del agua en Tenerife FCO. M. HERNÁNDEZ MARTÍN



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

A continuación venía el sepultado de la mina. Una vez terminada la obra de fábrica se enterraba con el mismo material de la zanja y así quedaba hecho un túnel filtrante subterráneo, con sus correspondientes lumbreras de ventilación que asoman como el brocal de un pozo a la superficie del barranco.

Luego estaba la canalización y estanque regulador. Desde la boca de la mina se traza una acequia enterrada o bien a cielo abierto, que conduce el agua alumbrada hasta un estanque regulador. Después venía la ampliación del túnel de la mina. “Un trabajo posterior, si el nivel de las aguas subálveas bajaba con los años, era el de la ampliación del túnel filtrante, con técnica minera común, excavando y reforzando con obra de fábrica, dirección aguas arriba en zona de cascajo, sedimentos, coluviones”.

“Esto suponía un riesgo de desplomes, como también lo era con la apertura de las zanjas, cuyo ejemplo más reciente fue el accidente ocurrido el 11 de julio de 1917 en la Mina de Los Charquillos (Ingenio), cuando al desplomarse el escombros de la zanja sepultó a cuatro mamposteros que entibaban la obra, dos de los cuales murieron por asfixia”, señala Suárez Moreno.

“Nuestras minas de agua, siguiendo el modelo de las lumbreras de ventilación introducido desde la Península Ibérica por los primeros colonizadores europeos, llevan la solución de un registro, como en las redes modernas de saneamiento, en forma de pozo vertical, común en todas las galerías filtrantes y qanats del Oriente Medio.

Es muy curioso que las denominemos campanas, como también lo hacemos con los respiraderos de galerías de pozos de agua ordinarios. Se debe a que en su brocal o cimborio se levantan dos pilares atravesados en la parte superior por una viga de madera, parecido a un campanario, para sostener la polea donde rodaba la sogá para extraer a mano o con molinete (torno) los materiales de la excavación inicial de la mina o los de su limpieza anual, y donde además se colgaba una pequeña campana de aviso para los operarios que trabajaban en el túnel de la mina o de la galería del pozo”, añade.



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

## Arquitectura diferentes

Las campanas presentan arquitecturas diferentes: unas, las de poca profundidad, muy sencillas, de piedra seca como ya indicamos, de planta cuadrangular con un lado de unos 0,7 metros y una altura de 1 a 2 metros; y otras, las más profundas, están realizadas con obra de fábrica más compleja de piedra seca o, en su caso, rejuntada con argamasa de cal e incluso enfoscadas, casi siempre de sección circular u oval (algunas cuadrangulares), en anchos de 0,70 a 2 metros y profundidad de 3 a 30 metros.

Algunas, las situadas dentro del barranco, disponen hacia la corriente del agua una forma de punta como el tajamar de los puentes, que hacen de cuña para desviar la presión del agua hacia los lados. Hay campanas que adoptan la solución helicoidal (en caracol) en escalera o en rampas, similares a las de algunas minas de agua del Levante hispano y a las de los puquios de Nazca (Perú).

Estas campanas con escaleras de caracol -cuyos peldaños tanto pueden ser de sillería como de hormigón armado y se incrustan en la pared del pozo circular- son obras diseñadas por los ingenieros canarios de finales del siglo XIX a principios del XX. Las faenas de limpieza periódica de las minas se hacían a través de estos registros de ventilación. Consistían en la extracción con pala, azada y perolas de los azolves que se filtraban con el agua del barranco.

Un par de operarios, por lo general gente joven y delgada, a la luz de lámparas, faroles y mechones, limpiaban el túnel en posición muy encogida. Otros, en la superficie con sogas, manualmente o con molinete, extraían el material. En cambio, en las campanas de escalera o de rampa helicoidal el material se subía a hombros.



Lavadero en el muro de un estanque, La Aldea. CANARIAS AHORA



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 rendimiento de estas minas de agua, hasta mediados del siglo XX, no era uniforme a lo largo del año, pues los meses de lluvias llegaban a alcanzar un flujo de 2 a 5 azadas (20-50 litros por segundo), que disminuía en verano de 0,25 a 2 azadas. Pero en los ciclos de sequía, y sobre todo en los veranos, algunas llegaban a secarse.

A mediados del siglo XX, cuando la sobreexplotación de los recursos hídricos del subálveo a través de pozos cercanos a las minas fue acusada, algunas se secaron completamente, caso de las minas de El Doctoral (Santa Lucía de Tirajana) y de La Fuente de San Francisco (Telde). Y, de esta forma, la milenaria estrategia minera del agua a través de minas, que llega a Gran Canaria en el siglo XVI, dejó de emplearse y, en su lugar, sobresalió el sistema de captación a través de profundos pozos y algunas galerías.

## **Civilizaciones antiguas**

Los pueblos protohistóricos del Oriente Medio ya excavaban galerías, zanjas y pozos en busca del agua subterránea. La referencia más remota está en las galerías tipo qanats construidas por las civilizaciones establecidas en la península de Omán, a partir del año 1350 a. C., en estrecha relación histórica con otras galerías similares de la cercana meseta de Irán. En el área de la Palestina bíblica consta la existencia, aparte de los pozos casi prehistóricos, de variados tipos de galerías subterráneas, unas de conducción de aguas y otras de captaciones.

Son espectaculares las galerías trazadas desde el interior de las ciudades amuralladas, hacia los siglos IX-VIII a. C., en Gibeón, Gezer, Azor, etcétera, en búsqueda de los acuíferos subterráneos extramuros. Más tarde, durante el dominio persa, entre 550 y 331 a. C., se extendió desde Egipto hasta el lejano Oriente, la tecnología específica del qanat. Los romanos desarrollaron al máximo y perfeccionaron las técnicas hidráulicas del Mundo Antiguo, y a ellos se les atribuye la difusión de la tecnología minera de pozos y minas por todos sus territorios conquistados.

Así, el más célebre de los arquitectos romanos Marco Vitrubio, del siglo I a. C., describe en su célebre obra de ingeniería y arquitectura, *Los diez libros*

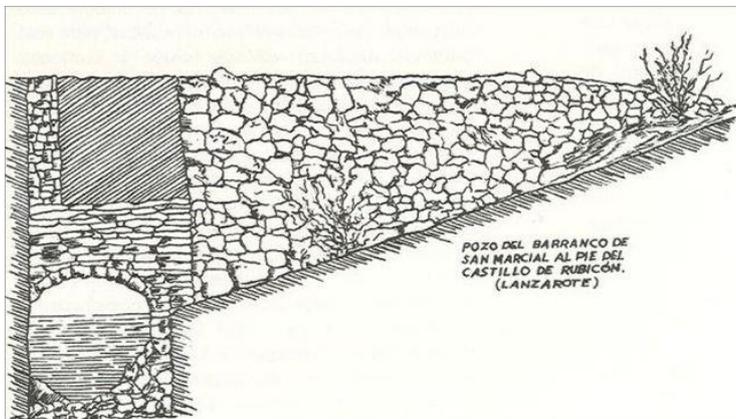


Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288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

*de arquitectura*, unos pozos conectados entre sí por acueductos subterráneos que responden a la tipología de la mina de agua tipo qanat.

Los árabes, en la Edad Media, perfeccionaron los sistemas hidráulicos romanos y del Oriente Medio y formularon, a través de sus matemáticos, ingenieros y extraordinarios agrónomos (geóponos), tratados de construcción y conservación de artilugios y arquitecturas hidráulicas, entre los que se encontraba la tecnología minera de los qanats y las minas de agua.

En la Península Ibérica los musulmanes, tanto árabes como bereberes, pasan a la historia como verdaderos especialistas en la captación y regulación de los recursos hidráulicos subterráneos y superficiales. La tecnología hidráulica y agronómica islámica resultó extraordinaria para el desarrollo económico no solo de la época andalusí, sino de los momentos posteriores en aquellas regiones hispanas y en las tierras de Ultramar, desde Canarias al Nuevo Mundo.



Pozo aljibe de Rubicón, de tiempos históricos Púnicos-Romanos. FRANCISCO SUÁREZ

La literatura científica denomina a estas obras hidráulicas como galerías filtrantes, galerías drenantes y qanats. "Aunque, de ahí la confusión, dependiendo de cada zona geográfica y de la naturaleza de las mismas, llevan diferentes nombres, incluso en una misma región".



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 concepto que en Canarias tenemos de minas y galerías de agua es muy similar al empleado en otras partes, aunque en algunas zonas de la Península Ibérica o de América se designan, generalizándolo, galerías filtrantes. Las minas son exactamente iguales a las cimbras de origen árabe localizadas en el Sureste de la Península Ibérica, Mallorca y a otros tipos de galerías de captación de las aguas subálveas de las regiones del Norte de África, Oriente Próximo y América”, destaca el historiador.

## **Nomenclatura mundial de minas y galerías**

Las galerías se corresponden con las galerías filtrantes excavadas en roca y con algunos tipos de túneles llamados también minas de agua en Portugal, Suroeste español y México. En las áreas geográficas de influencia islámica las minas de agua se denominan qanat (Irán), kariz-karez (Turquía, Armenia, Afganistán, Pakistán, Turquestán chino...), kahan (Baloch), falaj (Arabia), foggara, fegaguir, chegga... (Túnez, Libia, Argelia) y khattara (Marruecos).

Por el Oriente Kanrjing (China), man-nun-poo (Corea) y mam bo (Japón). En la Europa Mediterránea: galería, mina, alcavons (en varias zonas de España), zanja y cimbra (Andalucía Oriental), viaje de agua (Madrid, Toledo...), font d’agua, cave, mine (Levante y Cataluña), mina de água (Portugal), mine d’eau, source, cavernos (Centro y Sur de Francia), bottini (Siena, Italia), minere de’acqua, ingrutatti (Sicilia, Italia), etcétera.

Por América Latina galería filtrante, pocería, tajo, socavón, túnel de agua, fuque... (México); puquio y pica (Perú y Chile), etcétera. En el Área Anglosajona: draine gallery, infiltration gallery, chain well, etcétera. Y, en las Islas Atlánticas: mina de água (Madeira) y mina de agua, galería de agua y socavón (Canarias).



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

## LA CASA DEL QUESO DE GUÍA OFRECE TRES VISITAS GUIADAS PARA DAR A CONOCER SUS SECRETOS

El Cabildo de Gran Canaria organiza las excursiones los días 14, 19 y 21 de octubre para todas aquellas personas que deseen saber más sobre la producción quesera en la isla y las historias de las mujeres que elaboran un producto único

La inscripción permanecerá abierta hasta el 11 de octubre, con plazas limitadas a 35 personas por día; tendrán a su disposición de una guagua gratuita que saldrá desde la Fuente Luminosa de la ciudad capitalina



Casa del Queso. GUSTAVO MARTÍN (MANCOMUNIDAD DEL NORTE).

La Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria abrirá el lunes, día 9 de octubre, el periodo de inscripción para las tres visitas guiadas organizadas a la Casa del Queso de Montaña Alta, centro situado en el municipio de Santa María de Guía, para conocer uno de los oficios que tradicionalmente ha estado vinculado a las mujeres del medio rural en Gran Canaria, y que forma parte de nuestro patrimonio inmaterial: la elaboración del queso artesanal.

La iniciativa que se llevará cabo los días 14, 19 y 21 de octubre, se desarrolla con motivo del Día Internacional de la Mujer Rural instaurado por la Asamblea General de la ONU. Las visitas cuentan con la colaboración de la Confederación de Mujeres del Mundo Rural de Canarias (Ceres).



**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 interesados e interesadas pueden solicitar información o cumplimentar su inscripción hasta el día 11 de octubre, a través de la nueva web de la unidad de Patrimonio Histórico, o de manera presencial en la Oficina de Información y Atención al Ciudadano del Cabildo de Gran Canaria, en la calle Bravo Murillo, 23, accediendo por Pérez Galdós, de lunes a viernes, de 8.30 a 14.00 horas.

Las plazas están limitadas a 35 personas por visita. Los asistentes dispondrán para su traslado a Santa María de Guía de una guagua gratuita los días indicados, que saldrá desde la Fuente Luminosa de la capital grancanaria a las 9.00 horas.

La visita de dos horas se cursa en esta ocasión a la Casa del Queso de Montaña Alta, pago en el que se concentra una parte importante de la producción quesera de la zona norte de Gran Canaria. Dicho centro está situado en un entorno rural desde donde se divisan las zonas de pasto y en las faldas de El Pico de Montaña Alta, en cuya cima se encuentra un mirador con vistas en 360º a los cuatro puntos cardinales.

La visita permitirá a los asistentes conocer no solo el componente etnográfico que gira en torno a la producción quesera, sino descubrir la historia de abuelas, madres e hijas de diferentes generaciones, que custodian celosamente los secretos y detalles propios de la elaboración y la maduración de este excelente producto único con denominación protegida de nuestra gastronomía más preciada.

La Casa del Queso, convertida en Centro de Interpretación de la Denominación de Origen Protegida Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, ofrece al visitante la posibilidad de conocer e impregnarse de los más de 500 años de historia, cultura y tradición ganadera de pastoreo, que giran en torno a la elaboración de esta joya gastronómica.



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

## SANTA CRUZ SE EMPEÑA EN TRANSMITIR A LOS NIÑOS HÁBITOS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN

El Consejo Escolar Municipal aprueba la puesta en marcha del plan de nutrición escolar '¿Cómo como?', destinado a escolares de Primaria y cuyo desarrollo se apoyará en la Fundación Santa Cruz Sostenible.



Imagen de la reunión más reciente del Consejo Escolar Municipal

La concejala de Educación en el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, Verónica Meseguer, ha mantenido un primer contacto con el Consejo Escolar Municipal de la capital que sirvió, entre otros asuntos, para abordar la agenda de iniciativas a desarrollar durante el curso escolar 2017-2018. También para dar cuenta de los proyectos que ya se encuentran en marcha de otros años.

Meseguer subrayó, como gran novedad, la incorporación a la programación que tendrá lugar durante los próximos meses del plan de nutrición escolar *Cómo como*. Se trata, indicó la edil, de una experiencia que se llevará a cabo junto a la Fundación Santa Cruz Sostenible, aprovechando, entre otras cosas, los huertos urbanos que existen en algunos colegios.

"El programa se desarrollará en los comedores de los centros escolares públicos de Primaria, y estará basado en una educación saludable sobre los hábitos alimenticios y el comportamiento de los menores ante la comida. Se enseñarán pautas sobre una dieta sana y equilibrada, e incluso sobre cómo



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

masticar y tragar de una manera correcta. Esta iniciativa, de igual manera, dará formación a los profesionales de los comedores", añadió la concejala.

Durante la sesión, también se informó sobre las actividades extraescolares educativas, que comenzarán a desarrollarse este curso desde el lunes día 16. "El año pasado fueron un enorme éxito gracias a las clases de refuerzo que se impartieron, de manera gratuita, a los menores que no llegan a alcanzar el nivel del resto de sus compañeros en determinadas materias. Los centros escolares nos han solicitado que se volviesen a implantar y se atenderá a todos los colegios públicos de Primaria y a algunos de Secundaria", comentó Meseguer.

## ¿TIENE FUTURO EL PLÁTANO DE CANARIAS?

GINÉS DE HARO BRITO - Santa Cruz de Tenerife



Finca de platanera en Tenerife GINÉS DE HARO

Con mucha frecuencia, a los que tenemos como modo de vida el cultivo del plátano en Canarias, se nos hace una pregunta de difícil respuesta: "Oye, ¿y tú crees que el plátano tiene futuro?"

La respuesta a esa cuestión es complicada, y requiere alejarse de enfoques en exceso victimistas o triunfalistas, según convengan, tan habituales en las



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

notas de prensa oficiales. Se echan de menos análisis serios y diagnósticos basados en datos y no en prejuicios y frases repetidas una y mil veces.

Como punto de partida, sería un ejercicio de responsabilidad decir claramente que ya no volverán los tiempos en que con una *fanega* de plátanos vivía una familia con cierta comodidad.

Por otro lado, nos encontramos con una paradoja. La tesis aceptada afirma que para sobrevivir el subsector del plátano necesita mantener el número de agricultores, (“aquí nos necesitamos todos”, es el lema). Se entiende que, cuantos más seamos, más capacidad tendremos para defender nuestros intereses ante Europa y en el mercado. Pero, y aquí la paradoja, no existe ninguna actividad económica en la que se mantengan todos sus competidores. Ni en el sector inmobiliario, ni en el textil o la alimentación o cualquier otra, ninguna asociación sectorial o patronal puede garantizar la subsistencia de todos sus miembros, puesto que, y esto se olvida en el mundo del plátano, la rentabilidad está muy relacionada con aspectos particulares, como la capacidad de gestión o la ubicación entre otros. Pedirle a Asprocan que garantice la rentabilidad de todos los agricultores es pedir peras al olmo.

Por el lado de los ingresos del agricultor, la primera cuestión a plantear es el mantenimiento de la ayuda por pérdida de renta, más comúnmente llamada “la subvención”. Si superamos el controvertido discurso acerca de si la agricultura debe ser subvencionada o dejar que “la mano invisible” del libre mercado determine qué y dónde se produce, lo cierto es que mantener la ayuda en los actuales niveles es francamente difícil debido, sobre todo, al *brexít*. Tengamos en cuenta que Reino Unido aporta alrededor del 8% del presupuesto de la PAC. Si eliminamos esos fondos, solo nos quedarían dos opciones: o el resto de Estados aumenta el presupuesto dedicado a la agricultura para cubrir ese vacío, lo cual es difícil en el marco de una Unión Europea con serios problemas para el consenso, o bien conseguimos mantener nuestra ayuda con el argumento de que las regiones ultraperiféricas necesitan esa aportación aun cuando el resto de subsectores



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

agrícolas comunitarios disminuyen sus ayudas. Por tanto, mantener la ayuda requiere un esfuerzo de negociación francamente duro y complicado.

Por otra parte, los ingresos por la vía de la venta de fruta en el mercado han venido sufriendo una reducción por la tendencia decreciente de los precios en los últimos años. Ahora bien, hasta hace un tiempo, los años malos eran malos para todos, y lo mismo sucedía en los años de buenos precios. Sin embargo, y como ya aventuramos, la brecha de precios entre la fruta de mejor calidad y las otras no para de incrementarse, al punto de que aquel agricultor con un porcentaje de fruta excelente tendrá unos ingresos muy superiores a los que no la tienen. Por tanto, la misma campaña puede ser buena, regular o mala para unos u otros cosecheros.

Esa reducción de precios paulatina sin duda se ve influida por el incremento imparable de las importaciones de *banana* africana y latinoamericana con unas cotizaciones frente a las cuales es imposible competir vía precios. Como quiera que está programada la bajada paulatina de los aranceles para la *banana* americana (la africana ya entra sin arancel alguno en la UE), el incremento de las importaciones en Europa será un hecho, y, por tanto, la entrada en España de fruta excedentaria a precios de derribo. Se podrá decir que existen cláusulas de salvaguardia para controlar las cantidades importadas, pero las experiencias previas respecto a su utilidad no dejan mucho lugar al optimismo. Malas perspectivas, por tanto, para los precios del plátano, siempre que hagamos lo mismo que hasta ahora.

*O hacemos cosas diferentes o estamos condenados a ver el fin de nuestro plátano. Calidad, productividad, control de costes y comercialización eficiente serían los objetivos en los que centrarse*

Una cuestión fundamental para los ingresos de una finca es su ubicación. Hay que tener en cuenta que la fruta cosechada en verano suele tener precios malos o muy malos en ocho de cada 10 años. La escasa demanda de nuestro plátano en los meses de calor hace que la oferta sea mayor a la demanda, con lo cual las inutilizaciones son otra amenaza que afecta a los cosecheros de fincas situadas en segundas y terceras zonas.



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 islas como Tenerife o Gran Canaria ya no se produce por encima de los 250 metros; sin embargo, en La Palma todavía son muchas las fincas que cultivan en esas condiciones, en las cuales es difícil evitar los cortes de verano aun con mucha habilidad en la deshijada. Por tanto, habría que preguntarse qué perspectivas de futuro tienen las fincas donde los precios promedios apenas alcanzan los 30 céntimos el kilo en un año medio y eso año tras año. Y con una pica que amenaza con ser crónica y no puntual y que afecta en gran medida a la fruta de verano, ¿puede alguien garantizar el futuro de esas explotaciones?

Hay fincas de plátanos en zonas altas para las cuales a medida que los precios han bajado su rentabilidad se ve seriamente comprometida. En circunstancias normales, si una actividad deja de ser rentable se buscan alternativas, en este caso otros cultivos. ¿Por qué entonces la reducción del número de fincas es menor de lo previsible? Quizá una respuesta la tenemos si preguntamos los precios de una *fanega* de plátanos y los comparamos con lo que se pide por la misma superficie si en ella se cultivan aguacates o cualquier otro frutal.

Por el lado de los costes de producción, estos han seguido una tendencia al alza en los últimos años, especialmente en los dos recursos de uso más intenso en el plátano, como son la mano de obra y, especialmente, el agua. Sobre el primer recurso, no parece realista pensar que los costes de la mano de obra se vayan a reducir una vez superada la crisis, mucho menos en una realidad de escasez de trabajadores jóvenes dispuestos a trabajar en la platanera.

En el caso del agua, la previsión es más sencilla. Sin duda cada vez será más escasa y por tanto más costosa. Incluso en la isla de La Palma, donde el precio es más barato, comienza a haber escasez en años de pocas lluvias. Todo hace indicar que tendremos que acostumbrarnos a un agua más cara y de peor calidad por la reducción del nivel de los acuíferos.

En este escenario de precios a la baja e incremento de costes, unido a unas ayudas difíciles de mantener (pero no imposible) en los niveles actuales, 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

supervivencia del cultivo no es sencilla. Sin duda requiere soluciones imaginativas distintas de lo que hemos venido haciendo hasta ahora.

La mejora de la rentabilidad en la explotación pasaría por un incremento de los ingresos intentando contener los costes. La ecuación no es sencilla. Una forma de lograr lo primero es, de forma inexcusable, producir fruta de alta calidad que permita el acceso en la franja de precios más altos. Y eso acompañado por la elección de una organización de productores de plátanos (OPP) capaz de obtener el mejor precio para esa fruta *premium* y cuyos costes de empaquetado sean razonables, ya que las diferencias entre las liquidaciones de unas y otras no son desdeñables. Asimismo, se hace cada vez más importante cosechar, en la medida de lo posible, en meses de mejores precios.

Es además imprescindible optimizar los rendimientos de la finca, vigilando que la producción por *fanega* y el peso promedio de las piñas se acerque al potencial máximo de la explotación. Y sí, está comprobado que toda finca puede mejorarse con ganas y talento.

Un objetivo fundamental es el incremento de la eficiencia y productividad de la finca. Según muchos expertos, tan solo el 30% del agua y el abono aplicados a la planta es aprovechado por esta. Por tanto tenemos margen para reducir las pérdidas por evaporación, infiltración y bloqueo de nutrientes, y para lograrlo resulta fundamental hacer un uso más eficiente del agua y abonos gracias a la tecnología.

También tenemos espacio para la mejora de la gestión de tareas de la mano de obra que eviten tiempos muertos. Dicho así parece sencillo, pero, como se ha dicho, o hacemos cosas diferentes o estamos condenados a ver el fin de nuestro plátano. Calidad, productividad, control de costes y comercialización eficiente serían los objetivos en los que centrarse.

El plátano canario tiene futuro, claro que sí, pero sólo para los que hagan las cosas con dedicación, talento y mucho, mucho trabajo.

**\*Ingeniero agrónomo / Artículo publicado en la revista *Agropalca***



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

## GRAN CANARIA ENTRA EN 'SABOREA ESPAÑA' PARA PROMOCIONAR SU PRODUCTO LOCAL

La entidad da a conocer la cocina nacional y, con su incorporación a ella, la isla ahora tendrá un escaparate más para atraer un turismo basado en la gastronomía



La secretaria de Estado de Turismo, Matilde Asián; la consejera del área en el Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez; y la presidenta de la Asociación de Destinos Gastronómicos, Ana María Redondo. EFE/Ángel

Gran Canaria se ha incorporado al selecto club de *Saborea España* para promocionarse como destino turístico a través de la gastronomía y la calidad de un producto local singular, un sector que genera un sello propio de identidad y que incentiva la creación de economía y empleo.

La secretaria de Estado de Turismo, Matilde Asián; la consejera del área en el Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez, y la presidenta de la Asociación de Destinos Gastronómicos, Ana María Redondo, han presentado este viernes la creación del sello de promoción gastronómica *Saborea Gran Canaria* y su adhesión a *Saborea España*, una entidad que da a conocer la cocina nacional.

Inés Jiménez ha asegurado que este viernes es "un día especial" para Gran



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

Canaria porque se culminan dos años de trabajo para mejorar la promoción turística de la isla, que "no solo tiene sol y playas, sino otros reclamos como la calidad de su gastronomía y la singularidad y excelencia de su producto local".

Por su parte, Matilde Asián ha dicho que es un "honor" estar en Gran Canaria para su incorporación a *Saborea España* y ha felicitado el logro conseguido porque, en su opinión, la gastronomía constituye "un bien cultural e inmaterial que los poderes públicos tienen que proteger".

"La gastronomía vinculada al turismo tiene, además del factor cultural y de ser un vínculo de entendimiento entre todas las personas que integramos Canarias y España, un factor de arrastre económico fundamental", ha subrayado Asián.

La secretaria de Estado ha agregado que una gastronomía vinculada al turismo pretende generar asimismo una actividad económica vinculada al territorio, pues, a través de ella, "el producto local es conocido en el exterior".

"Todos nuestros visitantes podrán conocer de la manera más inmediata los productos, y los jóvenes tendrán una proyección a través de profesiones vinculadas a la gastronomía, sin olvidar el papel tan importante que España y Canarias desarrollan en esta materia en los últimos años", ha apuntado.

A su juicio, *Saborea España* es una gran iniciativa y la inclusión de territorios como Gran Canaria, Lanzarote y Tenerife permite al archipiélago, además de acudir con el paraguas de España y de su gastronomía, "añadir las peculiaridades de Canarias, donde hay muchos tesoros por descubrir".

Ana María Redondo ha dicho que *Saborea España* es el club de destinos gastronómicos que crece, se fortalece y lidera un turismo de calidad y sostenible, y que Canarias tiene todo lo que se necesita para atraer a ese visitante.



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

"Ahora el reto es que el turismo sea de calidad y sostenible; y a través de la generación del producto gastronómico se genera un valor añadido al destino, una actividad que no solo es fuente de riqueza y genera economía y empleo imprescindibles para el PIB del país, sino que aporta sostenibilidad", ha puntualizado Redondo.

En su opinión, eso se consigue desde tres ámbitos, uno económico y de territorio, que implica "exigencia, calidad y productos inolvidables para el turista"; y que también se logra desde la cooperación, porque en un mundo global es imposible que por separado se consiga acertar en esta aventura.

La sostenibilidad también genera una cultura gastronómica "muy potente que implica una forma de entender la vida y de mostrarse al mundo que, al final, es lo que hace ser diferente de un destino", ha agregado Redondo.

Jiménez ha subrayado que *Saborea Gran Canaria* intervendrá con su gastronomía en eventos no solo en la isla sino nacionales, como Madrid Fusión 2018, e internacionales, donde pondrá en valor tanto las creaciones de los cocineros de la isla como la calidad y singularidad del producto local.

Matilde Asián ha puntualizado que esta promoción ayudará a las Islas Canarias a seguir siendo un "éxito turístico", aunque, a su juicio, hay que "saberlo gestionar" y, sobre todo, "darle visibilidad", una labor en la que ayudará el apoyo de un club como *Saborea España*.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **UNANIMIDAD PARA NOMBRAR "DOCTOR ANTONIO BELLO PÉREZ" UNA CALLE DE LA ESPERANZA**

El pleno ordinario celebrado ayer, jueves, en el Ayuntamiento de El Rosario fue una sesión corta en duración, pero no así en emotividad y contenido,



**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

incluso, con mayores preámbulos de los acostumbrados. Entre ellos destacaron los preparativos de la radio municipal Onda Joven para retransmitir en directo, por primera vez, el pleno; la bienvenida a la nueva secretaria general del Ayuntamiento, María Sánchez; el respetuoso minuto de silencio guardado por la sala ante el reciente fallecimiento de un trabajador municipal; o la presencia, entre el público, del exconsejero de Medio Ambiente y Paisaje del Cabildo de Tenerife e Hijo Adoptivo de Tenerife, Wladimiro Rodríguez Brito.



Precisamente Rodríguez Brito y el codirector de la Cátedra de Agroecología de la Universidad de La Laguna (ULL), José Luis Porcuna, entre otros asistentes, estaban entre el público con motivo de la primera moción a debate: nombrar una transversal a la calle Carlote como "Doctor Antonio Bello Pérez". La propuesta salió adelante por unanimidad, tónica habitual durante la sesión de ayer puesto que cinco de las seis mociones presentadas (una por urgencia como punto fuera del orden día) hicieron lo propio.



**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 alcalde de El Rosario y proponente de la moción, Escolástico Gil, fue el encargado de glosar la figura del gran investigador tinerfeño, que destacó siempre por su defensa de la agroecología y el desarrollo rural sostenible y que conoció en la década de los noventa del siglo pasado, participando en el manifiesto de San Juan de la Rambla: "un hombre crítico, íntegro y de los científicos más importantes de Canarias aunque, seguramente, escasamente reconocido", expuso el primer edil. Finalmente, una de las transversales de la calle Carlote -"cerca de las faldas de montaña Carbonero, zona eminentemente agrícola"- llevará su nombre.

También por unanimidad de todos los concejales (15 en la sesión de ayer debido a las ausencias de Álvaro Meneses -PSOE- y José Manuel Medina -PP) salieron adelante dos mociones presentadas por la concejala de Acción Social e Igualdad, María de los Ángeles Rodríguez. La primera fue declarada institucional y consistió en solicitar al Gobierno central la puesta en marcha efectiva del pacto de Estado contra la violencia de género, mientras que la segunda (incluida en el pleno por vía de urgencia por cuestiones de plazo) tuvo que ver con la adhesión de El Rosario al convenio suscrito entre la Fecam, La Caixa y CajaCanarias para la campaña social de equipamiento



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

escolar que beneficiará a menores de familias con escasos recursos que cursen estudios de Infantil o Primaria.

Asimismo, las propuestas de Juan Carlos Martínez (PP) para aumentar la participación del Ayuntamiento en la convocatoria de subvenciones a los Programas de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), y de Juan Carlos Martín (C's) para establecer protocolos tendentes a fomentar la lucha contra la violencia en el deporte, también salieron adelante de forma unánime.

En el lado contrario, la moción presentada por Ana Hernández (VxR) al objeto de instar al Cabildo a la rehabilitación de la carretera TF-265 de Llano del Moro, solo concitó el voto favorable del grupo proponente, mientras que IR-Verdes, PSOE, Sí se Puede y PP votaron en contra y el representante de C's se abstuvo. En gran medida, el rechazo a la moción se basó en el acuerdo ya existente, logrado por la Federación de Vecinos del Suroeste, para rehabilitar esta vía insular, dejando sin efecto el contenido de la moción.

Por último, en el turno de ruegos y preguntas se originó el debate en torno al estado de la red municipal de abastecimiento de agua y la manera adecuada de afrontarlo. Ante la pregunta del concejal Juan Carlos Martínez (PP), la concejala de Aguas, Soledad Negrín, explicó que el pozo de La Cañada está a punto de llegar al final de su vida útil y que, debido a la antigüedad de la red de suministro, el ayuntamiento pierde en tono a 1'7 millones de euros al año.

En este punto, el alcalde El Rosario, Escolástico Gil, tomó la palabra para recordar que ya el exconcejal de El Rosario y actual consejero insular de Aguas, Manuel Martínez, expuso en 2012 los problemas en la red de abastecimiento. "Esta situación es insostenible y, mi opinión personal, es que solo la externalización del servicio puede invertir los recursos económicos 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

humanos suficientes para resolverlo; si seguimos así llegará el momento en que no tendremos dinero para mantener las escuelas infantiles, la ludoteca, las ayudas sociales, la cultura, el deporte, etc.", subrayó. En este sentido, recordó que ya en los presupuestos de 2017 se rebajó en un 30% las partidas destinadas a todas las áreas, excepto la de servicios sociales, y que en los de 2018 este porcentaje podría aumentar.

También el concejal de Sí se Puede, Fidel Vázquez, se posicionó en el debate sobre una posible externalización del servicio y destacó que la "única condición que pondremos es que se informe a la ciudadanía previamente porque, dada la nefasta situación heredada, hay que apelar al sentido común, incluso yendo en contra de nuestra ideología de base".

En este punto de la exposición de la situación del suministro de agua en el Municipio, el interventor se sumó al debate y detalló que "el ayuntamiento viene arrastrando un déficit mínimo de un millón de euros desde hace muchos años y va en aumento, por ello deberían plantearse si la forma actual de gestionar el agua es económicamente operativa; es algo que tendrán que decidir ustedes". Además, cifró en 4 millones de euros, de un total de 6'8 millones de gasto total, lo que el ayuntamiento paga anualmente en conceptos de agua, basura y energía eléctrica.

Finalmente, el concejal popular Juan Carlos Martínez agradeció "la franqueza de todos" y advirtió de que "una cosa es no hacer política con el agua, y otra cosa es que el tema del agua nos impida hacer política".



**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 DEMANDA MUNDIAL DE CARNE DESVASTA EL PLANETA



El apetito mundial por la carne, que impulsa el aumento de los cultivos para la alimentación de los animales, está teniendo un impacto devastador en el medio ambiente. Lo advierte un informe elaborado por el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF, por sus siglas en inglés).

Además de causar emisiones de gases de efecto invernadero y consumir enormes cantidades de agua y tierra, la agricultura industrial requiere cantidades masivas de cultivos como la soja para la cría de pollos, cerdos y otros animales, lo que ejerce una enorme presión sobre los recursos naturales y conduce a la pérdida de tierras y especies a gran escala.

Si la demanda mundial por la carne sigue creciendo como se espera, de acuerdo con el informe titulado 'Apetito por la destrucción', "se estima que la producción de soja tendría que aumentar en casi un 80% para alimentar a todos los animales destinados a [terminar en] nuestros platos".



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



## Alimentos menos nutritivos

El reporte resalta que la agricultura industrial también está teniendo un impacto negativo en la salud de los seres humanos ya que produce alimentos menos nutritivos. El sector depende del maíz y de la soja para alimentar a los animales, lo que desemboca en la falta de contenido saludable de omega-3 en la carne que luego consumen las personas.

**"Tendrías que comer seis pollos de cría intensiva hoy** para obtener la misma cantidad de ácidos grasos omega-3 sanos que contenía un solo pollo en 1970", reza el estudio. "La mayoría de las calorías de pollo provienen de grasa en lugar de proteínas".

## Territorios y especies en peligro

Desde que los productores de alimentos buscan más tierras para cultivar, una serie de regiones del planeta —incluidas las cuencas de los ríos Amazonas, Yangtsé y Mekong, así como el Himalaya— y las miles de especies que las habitan se han visto amenazadas por la tendencia, según apunta el estudio.

El estudio hace hincapié en que **sistemas más eficientes y justos de distribución de alimentos** son necesarios para garantizar que los productores de cultivos no se apoderen de estas áreas.



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

## CRITICAN EL ESTADO DE ABANDONO DEL BURRO MAJORERO



El PP de Fuerteventura ha denunciado la dejadez del Cabildo de Fuerteventura y el Ayuntamiento de Pájara ante la situación que atraviesan los burros majoreros que se encuentran en estado salvaje en Pájara y los ha acusado de «abandonar» esta especie en peligro crítico de extinción.

En un comunicado, los populares han hecho esta acusación después de que la moción presentada por el Partido Popular fuera rechazada en el Cabildo de Fuerteventura y, al mismo tiempo, aprobada por el Ayuntamiento de Pájara a pesar de ser los mismos partidos que gobiernan la institución insular.

El portavoz del PP en el Cabildo majorero, Claudio Gutiérrez, cree que "esto se llama pasarse la pelota unos a otros y no querer poner solución a esta situación".

La moción del PP pedía la elaboración de un censo que permitiera determinar cuántos animales existen en la actualidad en estado salvaje en la isla así como un Plan de Protección de la Especie con el objetivo de dotar de cuidados veterinarios, protocolos de atención especializada para razas en peligro 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

extinción y programas de conservación de una especie que es autóctona de Fuerteventura.

Según Gutiérrez, "Cabildo y Ayuntamiento de Pájara han decidido mirar para otro lado porque ninguna de las dos administraciones considera que es competente mientras estos animales siguen transitando por el sur de la isla sin tener ningún tipo de cuidados o protección".

El pasado 16 de agosto, un burro majorero murió en la calle de la localidad de Morro Jable, por un posible golpe de calor fruto de las altas temperaturas y días después, un vídeo mostraba otro animal en lamentable y penoso estado de salud recorriendo las calles de la misma localidad.

El concejal del PP en Pájara, Domingo Pérez, ha lamentado que "ante estas imágenes ninguna de las dos administraciones decida actuar" y ha asegurado "no entender cuál es la diferencia entre estos burros y la promoción, cuidados y líneas de subvenciones que han conseguido para otras especies como los guirres o tortugas bobas en el sur de la isla donde, sin ser majoreras, es el propio Cabildo el que mantiene una guardería para esta especie".

Programa para la conservación de la raza

Morro Jable cuenta con la única colonia de burros salvajes de toda España de una especie que fue como raza oficialmente reconocida en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España en 1997 y declarada en Peligro Crítico de Extinción ese mismo año.

En septiembre de 2000, se comenzó a trabajar en un programa, para la conservación y la mejora de la raza asnal majorera, dentro del cual se contempla la instauración del Libro Genealógico dentro de un programa 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

actuación desarrollado por el Gobierno de Canarias, el Cabildo de Fuerteventura así como diferentes colectivos y propietarios.

"Durante más de 10 años esta declaración no ha servido para fomentar políticas que permitan la conservación y cuidado de esta especie", ha asegura Pérez.