

### **LUNES 16 DE OCTUBRE DE 2017**

# **EL DÍA:**

# LA SEQUÍA: TRES AÑOS MIRANDO AL CIELO

No llueve y la Isla teme la sequía, una escasez de agua que ya no solo preocupa exclusivamente a los agricultores, sino también a la población en general, que comprueba cómo las fuentes y las zonas boscosas se están secando.



La Palma es el territorio de toda Canarias donde menos lluvia se está registrando en comparación con los datos habituales o medios de cada isla (lo que se denomina Índice de Precipitación Estandarizado). Esta sequía se prolonga durante más de tres años, aunque en 2017 está teniendo aún mayor impacto no solo en la agricultura, sino también en el medio ambiente.

Los datos del servicio de vigilancia de la sequía meteorológica, aportados por la Aemet en su página web, sobre el año hidrológico que comenzó el 1 de



Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

septiembre, sitúan La Palma como la isla con menos lluvia en el último mes y medio para lo que es habitual. Lo mismo ocurre cuando se analiza lo que ha ocurrido con una escala de los últimos tres años. Las medianías están secas y el monte comienza a notarlo.

Más contundente aún es el dato sobre el volumen de agua que se "guarda" en las balsas que gestiona el Consejo Insular de Aguas a lo largo del territorio insular: apenas alcanzan en su conjunto un 20% de llenado. A fecha 13 de octubre de 2017, los dos embalses ubicados en Puntagorda (Montaña del Arco y Puntagorda) tienen almacenadas apenas un 6% y un 5% de su capacidad. Entre ambas ni tan siguiera alcanzan los 14.000 metros cúbicos de agua. Dos Pinos está al 13%, Adeyahamen se encuentra al 12%, Cuatro Caminos aguanta al 32% de su llenado, Los Galquitos no supera el 8%, La Laguna de Barlovento se mueve a su 17%, Bediesta es la más llena, con un 57%...

El vicepresidente del Cabildo de La Palma y consejero insular de Aguas, José Luis Perestelo, reconoció a esta redacción que "tenemos poca agua en los embalses y todos esperamos que llueva pronto". Defiende que para el riego y consumo "no hay por ahora problemas" y muestra el convencimiento de que "escaparemos", aunque a la vez es consciente de que "nuestros montes necesitan Iluvia".

Los agricultores son siempre los primeros que miran al cielo. Temen por sus cosechas y saben que cada regada cuesta dinero. A propósito, Amache del Corral, presidente de la plataforma agraria Palca, advierte de que se viene arrastrando "una seguía que ya dura tres años, con un déficit enorme en la

COAG 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, 1° 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

recarga de los acuíferos, aunque estamos en el peor año de todos. Vamos a ver cómo terminamos porque no llueve nada".

Del Corral apunta que "se está elevando agua para poder satisfacer las necesidades y las Haciendas (que controlan un alto porcentaje del agua de la Caldera de Taburiente) están echando un chorro menos para que todo el mundo pueda regar. Es una cuestión de solidaridad para no dejar que a la gente se le seque la finca".

El propio consejero insular de Medio Ambiente, Juan Manuel Rodríguez, asumió en una reciente conversación con EL DÍA que "el monte está como está (seco). No ha llovido". Y aportó un dato sobre su experiencia: "normalmente cada año en la fiesta de Candelaria en Tijarafe algún acto se tenía que suspender o había problemas para celebrarse por la lluvia. Este año, nada".

La sequía afecta tanto al norte como al sur de la Isla. El propio Martín Taño, alcalde de la Villa de Garafía, manifiesta que "tenemos fuentes que se nos están secando. La sequía está siendo gravísima". "Nosotros, afortunadamente, aún tenemos reservas, pero también estamos muy preocupados", sentencia.

En el Valle, Mariano Hernández, responsable del servicio de Aguas en Los Llanos de Aridane, muestra su satisfacción por haber logrado "una reducción en las pérdidas de agua de abasto de más de 200 pipas a la hora, que se están poniendo a disposición del Consejo Insular de Aguas para que las



pueda utilizar donde se necesite, lo que es muy importante con la sequía que estamos sufriendo".

Hernández desveló que "estamos colaborando con el Ayuntamiento de Puntagorda por la escasez de agua, cediéndole 23 derechos de Minaderos que están disfrutando. En la situación en la que estamos hay que ser solidarios".

# LAS QUESERÍAS RESURGEN COMO EJEMPLO DE EMPRENDEDURÍA

Campo de Arico es la quinta que se crea en el municipio después de la debacle de la comarcal, siendo un esfuerzo de la iniciativa privada por la recuperación de un sector esencial.



Los ganaderos ariqueros son hoy ejemplo de que la recuperación del sector es posible y con el esfuerzo de la iniciativa privada. Damián Sacramento, Fernando Ballesteros y Santiago Delgado forman un grupo de emprendedores que apuesta por esta actividad con sus recursos económicos y todo su

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

tiempo. Solos se ocupan de todas las tareas propias de una granja caprina, Campo de Arico, y lo hacen de lunes a domingo.

De los 17.000 metros cuadrados que tienen alquilados, dedican a producción ganadera 5.000, "con un plan de expansión para triplicar esa superficie al uso, pero habrá que esperar". Ahora cuentan con unas 120 cabras y en la producción oscila entre los 100 y los 150 litros de leche al día, de los que obtienen entre 20 y 30 kilos de queso. "Estamos en la época en que las cabras están preñadas y el resultado, por tanto, es menor".

Sus ejemplares proceden de Granadilla, de La Gomera, del Norte de la Isla y de Arico. "Nuestras cabras tienen pedigrí, se puede decir". Damián, ataviado de faena para andar por los corrales y de pulcro blanco para recorrer las instalaciones en las que elaboran el queso, tiene claro que "nuestra apuesta es la cabra del Norte de la Isla. Es la más productiva y la que reúne características muy adecuadas para lo que queremos".

Alfalfa, paja blanca y grano es el alimento de las cabras, "nada de repudio". Están muy satisfechos porque "comprobamos que la calidad de la leche es alta y eso se tiene que notar en el queso".

Campo de Arico está activa desde hace año y medio, pero su producción quesera comenzó en el actual. "Todavía somos muy pequeños, nuestra producción es la que es. Por eso y por infraestructura, actualmente el queso Campo de Arico está solo en establecimientos del municipio". Aun así, "cubrimos gastos".

**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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Estamos ante un queso fresco elaborado solo con leche fresca. En el mercado local se encuentra en medio kilo, un kilo, dos kilos y de barra.

Las instalaciones de la Quesería Campo de Arico destacan por su limpieza, orden y organización, así como por el nivel de protección y seguridad. En los planes de expansión, reutilizan lo que fue un gran estanque para emplazar los corrales nuevos. "Hemos detectado errores en lo que tenemos al uso que vamos a corregir para que las instalaciones sean más confortables para los animales y ganen en eficacia a la hora de gestionar el espacio, las cabras y las tareas a realizar". Llegan al extremo de separar la comida por la edad del animal.

Con registro ganadero desde hace un año, dispone de un área de ordeño pequeña, pero cómoda y debidamente mecanizada, así como salas para el almacenamiento y conservación de la leche y otra de elaboración y de frío en condiciones perfectas. "La higiene es fundamental y hay que dedicar mucho tiempo a ese aspecto".

#### LA PROVINCIA:

### EL GOBIERNO SUBE A SIETE MILLONES LAS AYUDAS AGRARIAS

Este incremento beneficiará de forma directa a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos y flores y plantas vivas



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias aumentó en siete millones de euros la ficha financiera adicional del

Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei). Este incremento beneficiará de forma directa a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces, tubérculos y flores y plantas vivas, así como a productores de leche de vacuno e industrias paralelas a esta producción.

### **CANARIAS 7:**

### LAS PRESAS DE GRAN CANARIA, AL 12% DE SU CAPACIDAD

La presa de mayor capacidad de Gran Canaria está prácticamente seca. / Juan Carlos Alonso

Las 15 grandes presas de la isla empezaron octubre con un volumen de agua embalsada que apenas supone el 12% de su capacidad. Con 1,55 millones de metros cúbicos, las siete del Consejo Insular de Aguas estaban al 15%. Las dos mayores, Soria y Chira, tenían el 0,25 y 9%, respectivamente.

## Jesús Quesada

Con apenas 32.460 metros cúbicos embalsados, un volumen que no daría para rellenar 13 piscinas olímpicas de 50 metros de largo, 25 de ancho y dos de profundidad, la presa de Soria, la de mayor capacidad de la isla, empezó este mes de octubre prácticamente seca. De hecho no ha dejado de vaciarse desde que en el mes de mayo del año 2011 alcanzara su máximo histórico con 12,85 millones de metros cúbicos almacenados de los 32 millones que, en teoría, puede guardar.

La presa de Chira, la segunda en capacidad y la primera de las que son propiedad exclusiva del CIA, atesoraba en la misma fecha 524.098 metros cúbicos, el 9% de los 5,64 millones que puede embalsar. En mayo de 2011



tenía casi 5 millones, en concreto 4,94 millones según los datos que ofrece el CIA.

Restando el volumen que guardan actualmente ambos embalses al que almacenaban juntos en mayo de 2011, la reducción desde entonces ha sido de 17,23 millones de metros cúbicos (17.229.397), una cifra que casi triplica la suma de los volúmenes almacenados hoy en las 15 presas más grandes, que asciende a 5,82 millones de metros cúbicos.

La suma del volumen que tienen hoy Soria y Chira apenas representa el 3,12% del que embalsaban en mayo de 2011.

En los seis años y cinco meses que han transcurrido desde que el agua embalsada en Soria alcanzara su máximo histórico, la tendencia a vaciarse en esta presa y en la de Chira apenas tiene excepciones.

Desde que tocó techo, el embalse de Soria ha ido perdiendo progresivamente volumen cada mes, salvo en marzo de 2013, noviembre de 2014, octubre de 2015, octubre de 2016 y febrero de 2017.

La presa de Chira solo ha aumentado sus reservas en noviembre de 2012, marzo de 2013, febrero y noviembre de 2014, octubre de 2015, febrero, octubre y noviembre de 2016 y febrero de 2017.

### **LLEGA EL QUESO CANARIO SIN LACTOSA**

Primi y Carmen posan con un queso sin lactosa. También hacen tierno normal, semicurado, curado, con frutos secos y orégano, además de paté de queso. / Borja Suárez

Los intolerantes a la lactosa no tendrán que seguir renunciando a comer queso fresco canario. Una quesería artesanal de Ingenio, de larga y exitosa



trayectoria en el mercado grancanario, acaba de producir un queso sin el *azúcar*natural de la leche que está gozando de gran aceptación. Ha venido a llenar un vacío.

La idea surgió un poco de la necesidad. Una de las socias propietarias de la quesería El Parral, ubicada en un idílico paraje de un poco conocido (para los no locales) Lomo Hospital, Carmen Estupiñán, se vio de la noche a la mañana aquejada de un problema de intolerancia a la lactosa. Le tocó decir adiós al queso tierno canario y no se terminaba de acostumbrar. Así que a ella y a su familia se les ocurrió echarle ingenio, hacer un poco de investigación y apostar por ser los pioneros en sacar al mercado el que ha sido el primer queso fresco sin lactosa que se produce en Canarias.

La aceptación ha sido un éxito. Lo empezaron a difundir en verano y, a pesar de que apenas ha sido publicitado, el boca a boca les ha obligado a incrementar la producción. «Ha sido una apuesta, y todo en un tiempo récord, porque queríamos ser los primeros», apunta Primi Estupiñán, una de los cuatro hermanos que están al frente del negocio. «Ha sido el fruto de una búsqueda, de consultas en península, de recabar la opinión de laboratorios», le complementa Carmen.

¿Y cómo se hace un queso sin lactosa? «Para que la gente lo entienda, haciendo la digestión de la leche fuera del estómago», señala esta última. «Los intolerantes a la lactosa carecemos en nuestro intestino de la lactasa, que es la enzima que nos permite digerir el azúcar de la leche. ¿Qué es lo que hacemos? Añadimos esa enzima a la leche para que, digamos, se digiera fuera del estómago y ya venga incluida en el producto final, en el queso».

Parece sencillo, pero no lo es. «Su producción es más lenta y más complicada que la que hacemos con leche normal, y requiere de un proceso concreto, porque, entre otras cosas, hay que hacerlo a una temperatura determinada», abunda Primi. Pone un ejemplo. En El Parral usan cubas de 600 litros para



fabricar sus quesos. «Pues bien, si para uno de nuestros productos habituales tardamos 50 minutos, para los que no tienen lactosa necesitamos hasta de hora y media». La leche lleva un tratamiento previo. Además, no pueden

mezclarse ambas líneas de producción. Entre una y otra han de lavar toda la maquinaria.

Ha sido un esfuerzo, pero están satisfechos. Han logrado satisfacer un nicho de mercado que estaba huérfano de quesos sin perder la calidad que tanto les ha distinguido desde que arrancaron, allá por 1980. El Parral combina artesanía y tecnología y se caracteriza por sacar un producto 100% natural, sin conservantes, que está presente en las principales cadenas de distribución (Hiperdino, Spar o Hipercor, entre otras).

# **EL APURÓN:**

3.000 EUROS PARA QUE LOS MAYORES QUE ATIENDE LA FUNDACIÓN CANARIA SOLIDARIDAD EN LOS LLANOS TENGAN UN HUERTO URBANO





La Caixa colabora con la Fundación Canaria Solidaridad.

El equipo directivo de la oficina de CaixaBank en La Plaza de España-Los Llanos de Aridane, La Palma, Mara Rodríguez y Yurena Hernández; y Carmen

Hernández Barreto, presidenta de la Fundación Canaria Solidaridad La Palma junto con Eva Medina Fuentes, directora de la Residencia y Centro de Respiro Familiar en Los Llanos, han anunciado la colaboración de la Obra Social "la Caixa" con la Fundación Canaria Solidaridad La Palma.

El objetivo del proyecto "Raíces" es la instalación de un huerto urbano para las personas residentes en la Residencia y Centro de Respiro Familiar Los Llanos. Tras conocer la historia de vida de las personas residentes en el Centro, titularidad de la Fundación, cabe destacar que todas, en mayor o menor medida han dedicado sus vidas a trabajar la tierra, es por ello que la idea de tener un huerto urbano en el Centro, cubriría algunas de las necesidades que tras el ingreso, se han detectado en los residentes y que cubrirlas será el objetivo principal de este proyecto.

Con el proyecto "Raíces", se trata de fomentar la autonomía tanto a nivel físico como psíquico-intelectual, evitando un deterioro de la persona que derive en situaciones de mayor dependencia, actuando desde la prevención.

A su vez, se pretende utilizar el capital social (sabiduría, experiencia, etc.) que aportan los mayores de manera positiva como materia prima de uso en esta actividad, fomentando así su autoestima, su sentimiento de productividad, de seguir sintiéndose personas útiles y válidas a pesar de su nueva situación, ya que serán ellos los que asuman todo el proceso de cultivo.

La Obra Social "la Caixa" ha destinado una ayuda de 3.000 euros a esta colaboración, que se enmarca en las actuaciones que impulsa directamente la red financiera de CaixaBank en La Palma para dar respuesta a las necesidades de su entorno más inmediato.



A través de estas iniciativas, y gracias a la confianza que depositan los clientes de CaixaBank en la entidad, la Obra Social hace patente su compromiso con Canarias.

Anualmente, la Obra Social "la Caixa" destina una partida específica y descentralizada de su presupuesto a la red de oficinas de CaixaBank en cada territorio. Esta red se hace responsable de la gestión de los fondos asignados

y promueve actividades en sintonía con las líneas de acción estratégicas de la Obra Social.

Dichas actuaciones ponen de manifiesto la razón de ser de la entidad: el retorno a la ciudadanía de parte de los beneficios que genera la actividad financiera para contribuir a la mejora de su entorno, poniendo especial atención en los colectivos más vulnerables.

A lo largo de 2016, la red de CaixaBank impulsó un total de 1.312 iniciativas de Obra Social descentralizada en Canarias, con una inversión de 2.786.400 euros.

Obra Social: 510 millones de presupuesto

El compromiso de la Obra Social "la Caixa" con las necesidades de la sociedad en la que desarrolla su actividad financiera y con el bienestar de las personas, uno de sus rasgos más definitorios desde su nacimiento en 1904, sigue más vigente que nunca. La entidad trabaja con un objetivo ineludible: contribuir a la construcción de una sociedad mejor y más justa, dando oportunidades a las personas que más las necesitan.

Acorde con estos principios y objetivos, la entidad mantiene en 2017 la misma voluntad de consolidar e intensificar la labor de la Obra Social. Esto se traduce en un aumento de su presupuesto hasta alcanzar los 510 millones de euros, frente a los 500 de los nueve años anteriores. Globalmente, la Fundación Bancaria "la Caixa" ha impulsado en 2016 cerca de 50.000 iniciativas, de las que se han beneficiado más de 10,5 millones de personas.

La inversión se focaliza prioritariamente en el desarrollo de programas sociales con vocación transformadora. La lucha contra la pobreza infantil, el fomento del empleo entre colectivos vulnerables, el envejecimiento activo y



saludable de las personas mayores y la atención a enfermos avanzados siguen siendo las líneas prioritarias de trabajo. La apuesta por la investigación y el conocimiento, así como el apoyo a la cultura, son también señas de identidad de la institución.

## **BOLETINES OFICIALES 16.10.17**

# **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento

4840 Dirección General de Promoción Económica.- Resolución de 11 de octubre de 2017, por la que se resuelve de manera provisional la convocatoria para el año 2017 de concesión de subvenciones a proyectos de inversión de pequeñas y medianas empresas en Canarias.

http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/199/003.html

# **BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS**

http://www.boplaspalmas.net/nbop2/

## **ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE ANTIGUA**