



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MARTES 17 DE OCTUBRE DE 2017

EL DÍA:

EL SABOR DE LA PAPA, EL SUSHI DE CANARIAS, CONGREGA A VEINTE CHEFS MICHELÍN

Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan desde hoy en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa./Cristóbal García (EFE)

Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan desde hoy en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, una cita que marcará un antes y un después en la gastronomía canaria para ensalzar un producto que en su momento definió Ferrán Adriá como "el sushi" de las islas.

El foro ha abierto hoy sus puertas en Santa Cruz de Tenerife en una edición que aspira a renovarse en los años impares en la isla en alternancia con congresos en torno a los valores científicos y botánicos de la papa que se celebraría los años pares en Perú, pues de la región andina proceden las variedades más antiguas de este tubérculo que perviven en Canarias.

De hecho, la papa llegó a Europa a través de Tenerife y se ha constatado que el tubérculo fue plantado por primera vez en la isla en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto, y hay datos que aluden a su cultivo en la isla desde el siglo XVI, según la información aportada en el foro.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Incluso se cita el año 1567 como una de las fechas en las que se envió papa a las islas ya que hay un documento ante notario que señala la partida de tubérculos en un navío holandés desde el puerto de Las Palmas con destino a Amberes.

Por ello el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, subrayó en la inauguración del foro que esta iniciativa "va a marcar un antes y un después" para la gastronomía isleña, en la que hay talento, voluntad y todos los ingredientes para convertir en éxito una cita que además aúna la investigación en torno a este producto.

Carlos Alonso, presidente del Cabildo de Tenerife, destacó a su vez su convicción de que "estamos acertando" al acentuar la relevancia de la gastronomía en la isla y vincularla a su paisaje, lo que ha incentivado el nacimiento de "nuevas y buenas" propuestas culinarias que han atraído al territorio insular a prestigiosos cocineros.

Coincidió en ello el alcalde de la capital tinerfeña, José Manuel Bermúdez, quien destacó que la ciudad es "historia, cultura, gastronomía y turismo" y en todo ello, la papa ha sido un elemento "que nos une desde dentro", al tiempo que recordó que se ha abierto una veintena de nuevos establecimientos porque la restauración es el sector preferido para los emprendedores en el municipio.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

A lo largo de las dos jornadas del foro se impartirán las conferencias "Tenerife, puerta de entrada de la papa en Europa" y "La papa en la historia y la literatura", y habrá demostraciones de cómo cocinar con papas antiguas de Canarias, cómo elaborar tapas con este producto y cómo preparar con este tubérculo dulces y panes.

También se recreará el uso de las papas en la cocina tradicional de las islas, se enseñarán las técnicas de fritura, cocción y asado, el uso de la papa en la cocina centroeuropea, los otros tubérculos de la gastronomía peruana y se enseñarán técnicas de vanguardia aplicadas a la papa, con la que además se dará "la vuelta al mundo de una papa".

El foro incluye además una demostración de cómo hacer la mejor tortilla de papas/patatas que enlazará con un concurso nacional de esta tradicional elaboración culinaria española.

Como la reunión incluye sesiones matutinas y vespertinas el periodista, gastrónomo y promotor del Plan de Gastronomía de Tenerife José Carlos Marrero precisó que en los almuerzos también se rendirá homenaje al producto con un condumio canario de papas y conejo hoy y unas papas guisadas con costillas y piñas de millo mañana.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

José Carlos Marrero puntualizó al término de la presentación del evento que el eslogan no oficial del foro es el popular dicho canario de "Ñmándese una papa!".

HASTA 20 ESTRELLAS MICHELIN SE CITAN EN EL I FORO INTERNACIONAL DE LA PAPA

El evento, que ayer abrió sus puertas en el Auditorio de Tenerife, aspira a renovarse en la Isla en los años impares, alternándose con congresos que se celebrarían en Perú en años pares.



Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan desde ayer en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, cita que marcará un antes y un después en la gastronomía canaria para ensalzar un producto que, en su momento, el chef Ferran Adrià definió como el sushi de las islas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El foro abrió ayer sus puertas en el Auditorio de Tenerife en una edición que aspira a renovarse en los años impares en la isla, alternándose con congresos en torno a los valores científicos y botánicos de la papa que se celebrarían, los años pares, en Perú, pues de la región andina proceden las variedades más antiguas de este tubérculo que perviven en Canarias.

De hecho, la papa llegó a Europa a través de Tenerife y se ha constatado que el tubérculo fue plantado, por primera vez en la isla, en unas huertas del barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto, y hay datos que aluden a su cultivo en la isla desde el siglo XVI.

Incluso se cita el año 1567 como una de las fechas en las que se envió papa a las islas, ya que existe documento ante notario que señala la partida de tubérculos en un navío holandés desde Las Palmas con destino a Amberes.

Por ello el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, subrayó en la ceremonia de la inauguración del foro que esta iniciativa "va a marcar un antes y un después" para la gastronomía isleña, en la que hay talento, voluntad y todos los ingredientes para convertir en éxito una cita que además aún a la investigación en torno a este producto.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Carlos Alonso, presidente del Cabildo de Tenerife, se mostró convencido de que "estamos acertando" al acentuar la relevancia de la gastronomía en la isla y vincularla a su paisaje, lo que ha incentivado el nacimiento de "nuevas y buenas" propuestas culinarias que han atraído al territorio insular a prestigiosos cocineros.

Coincidió el alcalde de la capital tinerfeña, José Manuel Bermúdez, quien destacó que la ciudad es "historia, cultura, gastronomía y turismo" y en todo ello, la papa ha sido un elemento "que nos une desde dentro".

A lo largo de ayer y hoy se impartirán las conferencias, habrá demostraciones de cómo cocinar con papas antiguas de Canarias, cómo elaborar tapas y hasta preparar con este tubérculo dulces y panes.

También se recreará el uso de las papas en la cocina tradicional de las islas; se enseñarán las técnicas de fritura, cocción y asado, el uso de la papa en la cocina centroeuropea, los otros tubérculos de la gastronomía peruana y se enseñarán técnicas de vanguardia aplicadas a la papa.

El foro incluye una demostración de cómo hacer la mejor tortilla de papas/patatas, que enlazará con un concurso nacional.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA PROVINCIA:

TEJEDA OFRECE ASESORAMIENTO GRATIS A LOS EMPREENDEDORES DEL MUNICIPIO

La localidad experimenta un crecimiento económico con solo 73 parados de sus 1.972 habitantes

Cristóbal D. Peñate

Tejeda ofrece asesoramiento gratis a los emprendedores del municipio



El Ayuntamiento de Tejeda asesora de manera gratuita a los vecinos que quieran emprender un negocio en el municipio. La abogada Elizabeth Díaz González trabaja en el Ayuntamiento de Tejeda a través del proyecto de Promoción del Desarrollo de la Actividad Económica (Prodae), acordado por la Fecam y el Servicio Canario de Empleo del Gobierno de Canarias.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Es graduada en Derecho con un máster de acceso a la abogacía. Está asesorando a los tejedenses que quieran constituirse como trabajadores por cuenta propia, tanto como autónomos, o en sociedades o cooperativas. En los municipios más alejados y despoblados, como Tejeda, este tipo de asesoramiento personal ayuda a los emprendedores a encontrar el camino de su negocio y a reactivar la economía del pueblo. "Yo también hago todas las gestiones y ellos solo se tienen que preocupar de su negocio. Hago todas las gestiones desde aquí, desde el Ayuntamiento de Tejeda, y aprovechando que es una administración pública, con la última reforma de la Ley Administrativa es mucho más fácil la comunicación, no tienen que desplazarse a Las Palmas, se sacan los certificados y desde aquí les doy el alta".

Díaz asegura que muchos emprendedores "no saben que hay determinadas gestiones que son gratuitas. No conocen la Cámara de Comercio, que les ayuda a darse de alta como trabajadores autónomos con unas orientaciones básicas que son gratuitas. Yo asesoro a todos, hasta el sector cuaternario, incluso el medioambiental, desde el principio hasta el final".

Esos trámites administrativos no podían hacerse antes desde Tejeda ya que los interesados tenían que desplazarse a la capital grancanaria. "Incluso tenían que contratar a una gestoría, con lo que le suponía un coste añadido y ellos tenían que quitar de su presupuesto un dinero para esos servicios de trámites".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La mayoría que pide asesoramiento pertenece a los sectores primario y terciario. "Por un lado el tema de la agricultura, la ganadería e incluso el tema ecológico porque aquí la mayoría de la agricultura es ecológica, aunque no estén dados de alta en esa parte. Tienen buenos productos, no utilizan sulfatos y los abonos son naturales".

Todavía queda gente trabajando el sector primario a pesar de lo duro y dificultoso que es y de lo mal remunerado que está. "Ellos aquí siguen con la agricultura y la ganadería, sobre todo en el tema de los quesos, que es lo que más me he encontrado yo aquí".

Los asuntos y trámites administrativos siguen siendo farragosos para la gente del campo y por eso valora muy mucho el asesoramiento municipal.

En el pueblo ha renacido en los últimos años una serie de negocios del sector servicios, como bares y restaurantes. "Lo bueno que tiene es que se está impulsando la zona comercial abierta en el mismo casco urbano. Ya son 29 restaurantes ahora mismo en el municipio, desde la Cruz de Tejeda hasta aquí. Hay mucho turismo que pasa por estos puntos. El turismo es todos los días y ahora mismo es temporada alta para la localidad y si no fuera por el incendio habríamos visto el movimiento antes. Se nota que vienen más turistas desde las tres vías: desde el sur por San Bartolomé, por la carretera de Las Niñas, por la carretera del Centro... Una pasada".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Tras sufrir varios años críticos de éxodo rural y despoblamiento parece que está renaciendo y reactivándose económicamente. "Hemos pedido datos al Servicio Canario de Empleo y el desempleo en el municipio es mínimo. La tasa de desempleo es muy baja: 43 hombres y 30 mujeres en paro. Solo hay 73 personas en paro de una población de 1.972 habitantes. El paro es muy bajo. La figura de la cooperativa se da mucho aquí, además del trabajador por cuenta propia. Sobre todo cuando hay movimiento, como en junio, con la papa. Cuando hay mucha papa se suelen usar mucho las cooperativas".

"La gente en Tejeda es muy proactiva. Haces una charla, vienen y participan. Desde la corporación hacemos todos los trámites (Hacienda, Seguridad Social, Impuesto de Actividades Económicas). Además, tramitamos todas las subvenciones para dar de alta como autónomo y contratar todos los planes, incentivos y certificados que ofrece el Servicio Canario de Empleo".

GÁLDAR DA VISIBILIDAD A LAS MUJERES RURALES

Durante el fin de semana las mujeres llegadas de Carrizal, Arucas, Santa Lucía, La Aldea, Moya, Valleseco, Gáldar, Guía e incluso algunas desde Tenerife, han participado estos días en diferentes talleres y actividades en el municipio norteño.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Gáldar da visibilidad a las
Mujeres Rurales de Gran
Canaria LP / DLP

El Teatro Consistorial de
Gáldar acogió este sábado
el acto institucional del Día
Internacional de la Mujer
Rural y lo hizo con la



presencia de más de medio centenar de mujeres llegadas desde distintos puntos de la isla y con la presencia de las Asociaciones Fademur y Maresía para compartir durante todo el fin de semana en este municipio experiencias, inquietudes y talleres para la salud, pero sobre todo y como ellas mismas señalaron, "para poder salir del día a día de sus actividades".

Las mujeres rurales de Gran Canaria recibieron palabras de apoyo y felicitación a su labor por parte del Cabildo de Gran Canaria a través de sus consejeros de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo y la responsable de Igualdad, Menor y Participación Ciudadana, María Jesús Nebot, así como el reconocimiento también por parte del Ayuntamiento galdense, con las intervenciones del concejal de Desarrollo Socioeconómico, Agustín Martín Ojeda y del alcalde de la ciudad, Teodoro Sosa Monzón, para quien estas Jornadas han sido necesarias para darles a las mujeres el protagonismo que merecen y dejar de ser invisibles para la sociedad.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Mujeres que han contribuido al desarrollo de la vida social y económica, "y a mantener un modo de vida rural y tradicional necesario", añadió.

Desde el viernes y hasta el domingo las mujeres llegadas del Carrizal de Ingenio, Arucas, Santa Lucía de Tirajana, La Aldea, Moya, Valleseco, Gáldar, Santa María de Guía e incluso algunas desde Tenerife, han participado estos días en talleres de risoterapia, tratando temas como "quién cuida a la cuidadora", charlas sobre alimentación y salud, realizando visitas culturales en el casco galdense y asistiendo a las ponencias sobre la labor de Aider Gran Canaria, la DOP del Queso de Guía y la labor de Escuelas Potenciadoras de las que muchas asistentes forman parte.

LOS SABORES MÁS AUTÉNTICOS, EN EL HOTEL PRINCESA

YAIZA

'Experiencias Gastronómicas Kilómetro Cero' se celebra el último sábado de cada mes e incluye una visita guiada a la Finca Uga y una menú degustación en el Restaurante Isla de Lobos.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Hotel Princesa Yaiza en Lanzarote LP/DLP

La Provincia. El Princesa Yaiza Suite Hotel Resort y Finca de Uga, situados en Lanzarote, son los protagonistas el último sábado de cada mes de una experiencia gastronómica única que ha conquistado los paladares más exigentes. Hablamos de Km 0, una experiencia que incluye una visita guiada con el chef a Finca Uga, además de una degustación de un exquisito menú en el restaurante Isla de Lobos elaborado con materia prima de la finca, productos locales de la isla de Lanzarote y recetas tradicionales hechas vanguardia.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

"El objetivo es fomentar un comercio justo fundamentado en el aprovechamiento sostenible de los recursos y realizando una labor conjunta con agricultores, ganaderos y pescadores", explica Victor Bossecker, chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza. Desde el cóctel de bienvenida al último *petit four* de su menú Kilómetro Cero es posible degustar sólo producto local de temporada con el toque creativo del equipo de cocina de Isla de Lobos. Sabores que sorprenden a cualquiera, presentaciones muy cuidadas y un precio más que razonable se unen en un entorno idílico.

"Queremos que los comensales del 'Isla de Lobos' conozcan lo que comen antes de verlo sobre el plato. Queremos que sepan que todo lo que cocinamos viene primero de Lanzarote, después del archipiélago y, lo que no podemos obtener aquí, de producciones ecológicas y de comercio justo. Queremos demostrar que también se puede hacer alta cocina con productos de aquí", destaca Bossecker.

FINCA DE UGA





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Con un total de 1.000 animales, como son el Cerdo Negro Canario, la Gallina Campera Negra Canaria, la Cabra Majorera, la Oveja Canaria y la Vaca Jersey, que viven en contacto directo con el campo y en un ambiente limpio, además de la música que suena durante el día, la Finca de Uga ha creado un ambiente armonioso y relajado para los animales.

En 70.000 metros cuadrados de cultivo podemos encontrar diversidad de árboles frutales como naranjos, mangos, aguacates, morales, manzanos, higueras, albaricoqueros, piña tropical, sandía y melón, entre otros. La finca cuenta también con dos invernaderos dedicados exclusivamente a la producción de papaya, de fresa y varios tipos de lechugas y otras hortalizas, como son el tomate, el pepino, el pimiento, la berenjena o el calabacín.

"Tradición y Sostenibilidad, Innovación y Calidad, Esfuerzo y Superación, Naturalidad y Artesanalidad, son conceptos que definen Finca de Uga, nuestra realidad. Garantizamos frescura, sabor natural, bienestar, confort y felicidad", explican sus administradores.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DIARIO DE AVISOS:

GASTON ACURIO: "LA PAPA HA SIDO, ES Y SERÁ UN PRODUCTO VITAL PARA LA HUMANIDAD"

JOSÉ LUIS CONDE



Tres chefs peruanos, Mitsuharu Tsumura, Gastón Acurio y Virgilio Martínez, y un agricultor, Ediberto Soto, pusieron en valor ayer un producto como la papa (en los Andes existen más de 3.000 variedades) y de cómo han sido capaces de que este tubérculo esté cada día más presente en las grandes ciudades y se haya incrementado su consumo y generado una gastronomía propia. Esta defensa se produjo en el I Foro Gastronómico Internacional, que se celebra en el Auditorio de Tenerife Adán Martín, organizado por Gastroactitud y GastroCanarias.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Gastón Acurio, reconocido como uno de los 20 chefs más importantes del mundo y del que dicen que si se presentara a las elecciones de su país las ganaría por su trabajo en pro de que los jóvenes aprendan a cocinar para salir de la pobreza, contactó a través de streaming con el Auditorio para señalar que “la papa es un producto que ha sido, es y será muy vital para la Humanidad”.

Señaló que hay que poner en valor este producto, que ha sido históricamente determinante, pero también “el esfuerzo que realiza el agricultor”, que en su país ha cultivado este turbérculo incluso hasta en 4.200 metros de altitud, según destacó Virgilio Martínez, que se encontraba en Lima junto a Acurio.

Sí estaban en el escenario del Auditorio Tsumura y Soto, que durante estos días han recorrido zonas como Icod el Alto (Los Realejos), donde han visto cultivos y papas muy similares a las de su país. Tsumura, que es el chef del restaurante Maido (Lima), que ocupa el puesto número 8 del mundo en la lista The World’s 50 Best Restaurants, señaló como un hito que en la feria gastronómica de su país Mistura se llegarán a reunir más de 800 variedades con el objetivo de dar a conocer este singular producto. Hay que decir que los peruanos solo conocen como mucho cinco variedades de papas, mientras que el resto de ellas han sobrevivido gracias al esfuerzo de los agricultores andinos que las cultivaban para autoconsumo.

Los peruanos defendieron este “cultura milenaria”, que si no fuera por esta necesidad de subsistencia habría desaparecido. Acurio señaló que, a través de la cocina, existe ahora la posibilidad de transformar la calidad de vida de los agricultores. Si hay coincidencias bien claras entre la cocina andina y la nuestra, queda más que evidente en una papa rellena limeña que elaboró Tsumura.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El I Foro Gastronómico Internacional de la Papa comenzó por la mañana con la inauguración a cargo del presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo; el del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, y, en representación de Gastroactitud y GastroCanarias, Julia Pérez y José Carlos Marrero, respectivamente. Tanto Alonso como Clavijo señalaron que el día de ayer marcó un antes y un después en la gastronomía de las Islas, y que este foro será bianual para no coincidir con el que se celebra en Perú, que está más orientado a la parte biológica y natural de la papa. Palabras que pareció escuchar Gastón Acurio, quien en su intervención señaló horas más tarde que “lo justo es que el próximo evento se repita en Lima, la capital peruana”.

Una veintena de cocineros internacionales desfilarán por este foro, entre los que hay una decena de estrellas Michelin, que mostrarán las inmensas posibilidades gastronómicas que ofrece este producto único y singular. Entre otros, ayer le correspondió el turno a los hermanos Padrón, de El Rincón de Juan Carlos; a Braulio Simancas, del restaurante Las Aguas del Bahía del Duque, y a los chefs del M.B (Martín Berasategui del The Ritz Carlton Abama), Erlantz Gorostiza y Tomás Regalado, que unieron sus conocimientos y técnicas para montar tres platos basados en la papa. Julia Pérez destacó que rara vez se ve en un certamen que tres cocineros se ponen de acuerdo para elaborar un plato a seis manos, lo que mereció un aplauso del público.

El toque dulce lo puso Alexis García, de 100×100 Pan y Pastelería de Playa San Juan, en Guía de Isora, quien elabora sus panes, entre otros ingredientes, con la papa borralla e incluso la piel, que, mezclada con el trigo ecológico molido a piedra, aporta cremosidad a la miga.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los chefs Germán Blanco (La Tegala, Lanzarote), Nelson Pérez (Las Palmas) y Jesús González (Las Madrigueras, Tenerife) defendieron platos tradicionales como el cherne salado con papa y batata, pulpo guisado y papas con costilla, respectivamente.

Jesús Sánchez, del Cenador de Amós, en Cantabria, y Albert Adriá, del Grupo elBarri, en Barcelona, aportaron sus singulares recetas con este tubérculo considerado ya un tesoro gastronómico. La jornada continuará hoy con la participación de chefs estrella Michelin, entre los que figuran los populares hermanos, Javier y Sergio Torres o el gallego Pepe Solla.

“TODAVÍA HAY BODEGAS QUE CUESTIONAN LA ENTRADA DE MUJERES”

DAVID SANZ



Eufrosina Pérez acaba de ser distinguida con el Premio a la Mujer Rural Canaria 2017. Esta viticultora y vinicultora palmera ha estado vinculada al mundo de la viña y el vino “desde pequeña”. Su padre hacía vino a granel en Garafía, con el inconfundible sabor a tea, y ella ha continuado esta tradición familiar, diversificando y ampliando la actividad con la Bodega El



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Níspero, una marca de prestigio consolidado dentro del Consejo Regulador de Denominación Vinos de La Palma.

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, dio a conocer esta distinción y valoró que la marca que produce y comercializa ha recibido gran cantidad de premios nacionales e internacionales. “Es todo un ejemplo de éxito que debe enorgullecernos”, añadió.

Lo cierto es que Eufrosina Pérez ha logrado hacerse un hueco dentro de un mundo dominado tradicionalmente por los hombres, en el que cada vez son más las mujeres que destacan. De hecho asegura que “todavía hay bodegas de personas mayores que cuestionan la entrada a la mujer”. Pero ella lo lleva bien. “Soy una persona muy abierta, dialogante. Siempre he estado en un mundo de hombres y estoy por encima de ciertos comentarios sobre las mujeres, aunque a veces no es fácil”, añade.

Así se ha tropezado en algún certamen al que ha acudido a la Península, “donde siempre he sido bien recibida”, con algún comentario que no solo pone en cuestión el género, sino además el hecho de disponer de una pequeña explotación y en una isla *menor*. “Un hombre que tenía una producción de 800 hectáreas me dijo: una mujer, canaria y de una isla no capitalina. Y yo le dije: con mi hectárea y media en La Palma recibí un premio y tú, en Península, una medalla de bronce”. Con todo, reconoce que el principal problema que tiene su “pequeña empresa” tiene que ver con la “burocracia” y no con el género de su propietaria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Ahora cumple 20 años desde que empezaron a embotellar el vino con la marca El Níspero, con 600 litros de albillo. Desde entonces han ampliado y modernizado la bodega y la superficie cultivada. Hoy en día ya disponen de tres hectáreas y media de producción propia en Briestas.

Además del albillo, que es “la corona de la bodega y que ha recibido premios nacionales e internacionales”, producen un blanco y un tinto joven, el tradicional vino de tea y desde hace dos años elaboran baboso. “Estamos innovando y sacando cosas nuevas”, comenta Eufrosina Pérez.

“Quiero a todos los vinos por igual”, dice, pero no puede dejar de tener una debilidad especial por el albillo, “porque fue uno de los primeros reconocidos de la bodega”, y por el vino de tea, que “es el que teníamos en mi infancia”. En los planes de Eufrosina Pérez no se encuentra, al menos de momento, ampliar la actividad. “Mi apuesta es por la calidad y no la cantidad”.

La Bodega El Níspero además de vender directamente el vino, también organiza, con cita previa, catas, degustaciones, maridajes con productos de La Palma y visitas a los viñedos, entre otras actividades.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS 7:

LA SEQUÍA NO SUPONDRÁ RECORTES DE ABASTO

Imagen del volumen en la presa de Chira, al 9% al empezar este mes, a mediados de la semana pasada. / Juan Carlos Alonso

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, ha descartado restricciones en el abasto de agua potable y el riego agrícola como consecuencia de la prolongada sequía que afecta a la isla. Las desaladoras, depuradas y terciarios aseguran el volumen necesario.

J. Quesada / Las Palmas de Gran Canaria

Las inversiones realizadas en Gran Canaria en infraestructuras hidráulicas impiden desde el año 2005 que la sequía que afecta a la isla desde hace años hayan derivado en restricciones en el abasto de agua y en el riego agrícola. El volumen que producen hoy en días las desaladoras, depuradoras y terciarios garantizan ese suministro aunque no llueva y las grandes presas, públicas y privadas, estén bajo mínimos.

Así lo destacó ayer el presidente del Cabildo, Antonio Morales, tras descartar tajantemente cualquier tipo de recortes en el abasto y el riego por la prolongada falta de lluvia que padece la isla.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

De hecho, Morales subrayó que el objetivo principal del Consejo Insular de Aguas (CIA) en estos momentos es abaratar los costes de producción de agua, tanto desalada como depurada, para reducir de este modo el actual precio de venta a los consumidores y elevar el porcentaje en que se reutilizan.

Al respecto, el presidente del Cabildo recordó que el Gobierno insular ha diseñado un ambicioso proyecto de penetración de las energías renovables en las instalaciones públicas de producción de agua industrial, denominado Renovagua, con una inversión estimada de 22 millones de euros en varios años.

Mediante el autoconsumo de la energía eólica y fotovoltaica que produzcan estas instalaciones se reducirán los costes de generación de las desaladoras y depuradoras y con ello el valor al que el CIA vende sus productos a agricultores, empresas y ayuntamientos.

El porcentaje de agua depurada que se reutiliza en Gran Canaria, tanto en riego agrícola como en el cuidado de jardines y zonas verdes, ronda en la actualidad el 50% y el Cabildo se ha propuesto ampliarlo en los próximos años hasta aproximarse al 100%.

De este modo reducirá aún más la dependencia de los agricultores, fundamentalmente del Sur, del agua de lluvia acumulada en las grandes presas de la isla.

Las 15 más grandes empezaron este mes con un volumen de agua embalsada que apenas representaba el 12% de su capacidad y se cifraba en 5,82 millones de metros cúbicos, mientras que las siete que son propiedad del CIA estaban al 15% con 1,55 millones de metros cúbicos.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

AGÜIMES REINICIA LAS OBRAS EN EL MERCADO PARA ABRIRLO EN 2018

El Ayuntamiento de Agüimes confía en que esta vez sea la vencida y que la obra del Mercado Agrícola y Centro Polivalente en el Cruce de Arinaga no vuelva a pararse. Por lo pronto, las máquinas han regresado al equipamiento, a medio terminar desde hace años. El alcalde, Óscar Hernández, confía en abrirlo antes del final de 2018.

Gaumet Florido

Los tractores acaban de volver a la mayor infraestructura civil que se construye en Agüimes en este mandato, envuelta en un litigio, primero administrativo y luego judicial, que ha motivado su retraso. Las obras empezaron precisamente en el final del periodo de gobierno anterior, pero en apenas unos meses, en 2014, la entonces adjudicataria, Dragados, las paró para reclamar un aumento del presupuesto que el Ayuntamiento se negó a concederle, posición respecto a la que el Consejo Consultivo de Canarias, tiempo después, acabó dándoles la razón. Así fue como el gobierno que preside Óscar Hernández pudo retomar el expediente y reiniciar ahora las obras para su finalización.

El Ayuntamiento ha decidido darle esta vez un impulso, que espera que sea el definitivo, pisando sobre seguro. Con esa intención, ha fraccionado la inversión que resta para acabar el equipamiento en seis lotes con la idea de segmentar y especializar bien las unidades de trabajo que están pendientes. El presupuesto inicial que se barajó para esta nueva y última fase rondaba los 5,2 millones de euros, pero tras la adjudicación de cinco de ellos el gasto se ha reducido a 2,9 millones (sin



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

contar el IGIC), a falta solo de lo que cueste el contrato de la colocación de la cubierta, pendiente de adjudicación.

Entre los lotes previstos hay uno solo casi dedicado a tareas de demolición, que es en lo que se centran estos días los trabajos que están haciendo los tractores que han devuelto la vida a este equipamiento. Ya han levantado casi todo el pavimento de la estructura circular central porque, según informa el alcalde, presentaba grietas. Estas obras las hará Hermanos Medina La Herradura por un importe de 764.000 euros. Multiservicios Verde Suárez ejecutará trabajos de albañilería por 1,5 millones; Tenerife Siglo XXI SL instalará la línea de media tensión y el centro de transformación por 54.468 euros; e Imesapi SA hará la instalación eléctrica en baja tensión y el alumbrado exterior por 397.870 euros, y también la protección contra incendios por 134.439 euros.

CANARIAS, PRESENTE EN FRUIT ATTRACTION 2017

La FEDEX y ACETO participarán en la novena edición de la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas.

Las asociaciones de exportadores de tomates y pepinos de Canarias, FEDEX (en Las Palmas) y ACETO (en Santa Cruz de Tenerife) participarán en la novena edición de Fruit Attraction 2017, Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En esta ocasión, el sector isleño acude con stand propio que está integrado en un espacio auspiciado por la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, en el que también participan otros productores de Canarias, según informaron las agrupaciones en un comunicado.

Aquí, el presidente de FEDEX, José Juan Bonny, ha señalado la importancia de esta segunda cita anual a la que suelen acudir los exportadores canarios, porque es el escenario en el que se consolidan, crean y fidelizan las relaciones comerciales con los clientes.

Indicó también que las perspectivas para esta campaña apuntan en positivo ya que Canarias, tras los efectos climatológicos de la campaña pasada en otras zonas productoras, se posicionó ante los distribuidores europeos como un suministrador seguro.

Incertidumbre por el 'brexit'

Sin embargo, añadió que la incertidumbre del resultado del 'Brexit' sigue siendo una preocupación para el sector que comercializa en Reino Unido el 50% de su producción, aproximadamente.

El sector de tomate y pepino de Canarias de exportación acude a Fruit Attraction reivindicando la excelencia y calidad de sus producciones, avaladas por los más de 130 años de actividad, experiencia y mejora constante, además de ser los pioneros en este cultivo al sur de Europa.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS 24 HORAS:

LA FERIA DE LA MIEL ENDULZA OTRO AÑO VALSEQUILLO

Valsequillo/ La III Feria de la Abeja Negra Canaria y la Miel vuelve a ser un éxito en Valsequillo.

La III Feria de la Abeja Negra Canaria y la Miel ha sido por tercer año consecutivo un éxito en Valsequillo. En esta edición, en la Plaza de Tifariti se ha instalado un minimercado de productos relacionados con la apicultura como jalea real, caramelos con miel, dulces elaborados con miel o propóleo. Además, hubo una exposición de material apícola dirigido a los profesionales del sector y una exposición y venta de verduras y frutas ecológicas.

Además, durante toda la mañana, se ha llevado a cabo una degustación gratuita de los distintos tipos de miel y de productos elaborados con miel como torrijas, tortillas con miel, hidromiel etc. Los asistentes también pudieron asistir a una degustación de diferentes platos donde el ingrediente principal era la miel. Un showcooking que estuvo a cargo de las asociaciones profesionales "Mojo Picón " y "Cocina de Maestros" que prepararon, entre otras delicias, un lassi de fresas de Valsequillo con miel de aguacate y su caviar, unos rollitos de pepinos de tartar de bonito listado esférico de vinagreta de mil de castaño y de postre, piruletas de queso añejo, glaseados con miel de aguacate.

Un evento donde tampoco faltó el "III Concurso de Postres" elaborados con miel del municipio y es que Valsequillo es uno de los municipios de Gran Canaria que concentra el mayor número de colmenas a nivel insular. Un concurso que ganó Noelia Suárez con el postre llamado "Volcán de queso y Miel de Valsequillo", el segundo puesto fue para Amale Felicia Akdar con su postre titulado "Cheesecake Miel" y el tercer puesto en este



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

concurso lo ganó el postre titulado "Panal de Rica Miel Trampantojo" elaborado por Irmina Díaz. Unos postres cuyo elemento principal era la miel de Valsequillo, un producto con unos matices, unos aromas y unas características que son únicas en el mundo y que hoy se ha podido apreciar gracias a una cata comentada a cargo del experto Manolo López.

La apicultura es una actividad ganadera importante en el municipio generadora de empleo y riqueza, no sólo desde el punto de vista económico sino también del medioambiental, por el papel que desarrollan las abejas en el mantenimiento del equilibrio ecológico y de la biodiversidad vegetal. Por ello, la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria ha vuelto a organizar este acto con el que se pretende dar a conocer al consumidor las características de las mieles que se producen en Canarias, así como, promocionar los diferentes productos derivados que se obtienen de la misma

EL TOMATE Y EL PEPINO DE CANARIAS ESTARÁN PRESENTES EN LA FERIA INTERNACIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRUIT ATTRACTION 2017

Canarias/ Un año más, el tomate y el pepino de Canarias participan en la novena edición de Fruit Attraction 2017, Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas, en la que las asociaciones de exportadores de tomates y pepinos de ambas provincias canarias, FEDEX y ACETO volverán a estar presentes.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En esta ocasión el sector acude con stand propio que está integrado en un espacio auspiciado por la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, en el que también participan otros productores de Canarias.

El presidente de FEDEX, José Juan Bonny, ha señalado la importancia de esta segunda cita anual a la que suelen acudir los exportadores canarios, porque es el escenario en el que se consolidan, crean y fidelizan las relaciones comerciales con nuestros clientes.

Bonny indicó que las perspectivas para esta campaña apuntan en positivo ya que Canarias, tras los efectos climatológicos de la campaña pasada en otras zonas productoras, se posicionó ante los distribuidores europeos como un suministrador seguro.

Sin embargo, la incertidumbre del resultado del 'Brexit' sigue siendo una preocupación para el sector que comercializa en Reino Unido el 50% de su producción, aproximadamente. – señala Bonny.

El sector de tomate y pepino de Canarias de exportación acude a Fruit Attraction reivindicando la excelencia y calidad de sus producciones, avaladas por los más de 130 años de actividad, experiencia y mejora constante, además de ser los pioneros en este cultivo al sur de Europa.

Coincidiendo con la celebración de Fruit Attraction, FEDEX cumple 40 años desde su fundación, cuando se integraron las asociaciones de cosecheros exportadores de tomates, plátanos y pepinos de Las Palmas en esta entidad.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La novena edición de esta Feria Internacional incorpora un 20% más de expositores, sobrepasando las 1.500 empresas, de las cuales el 66% corresponde a expositores nacionales. Destaca también la creciente participación internacional, tanto a nivel expositivo como de visitantes. Los profesionales previstos serán 60.000 procedentes de 110 países. La superficie alcanzará los 45.000 metros cuadrados, lo que supone un incremento del 10% con relación al año anterior.

Poner en valor las producciones hortofrutícolas y ampliar los destinos de las exportaciones canarias son las apuestas de las patronales del sector, que acuden a la cita con el apoyo y la participación de la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Sociedad Canaria de Fomento Económico, S.A., PROEXCA.

EL CABILDO REPONDRÁ EL AGUA TOMADA PARA SOFOCAR EL INCENDIO, TAL COMO HACE DESDE QUE USA HELICÓPTEROS PARA LA EXTINCIÓN DE FUEGOS

Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria *repondrá el agua tomada para sofocar el incendio, tal como hace la Institución insular desde que utiliza helicópteros para la extinción de fuegos, que como mandata la Ley de Montes, toman el agua necesaria de embalses propios y privados para la extinción.*



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Superado el periodo de emergencia, el Cabildo y los propietarios contactan telefónicamente para iniciar el procedimiento. Los propietarios también pueden realizar una solicitud a través del registro general. En cualquier caso, la Institución les repone el agua, bien de reservas propias, si dispone de ella, o bien adquirida para este fin, y la traslada al lugar a través de cubas.

Los pilotos de los helicópteros anotan de donde recogen el agua y cuantas descargas realizan, aunque no siempre es posible y la contabilización se complica cuando intervienen medios de distintas administraciones, pero de todas formas el Cabildo repone lo que los propietarios estimen que se tomó, del mismo modos que se repara cualquier caño que se pudiera ocasionar por esta acción o cualquier otra relacionada con el incendio.

En el caso del último incendio, los técnicos del Cabildo se pusieron en contacto con las principales fincas para recabar datos de los daños y hubo propiedades en las que su única afección fue el agua tomada, si bien unos la solicitarán y otros no, ya sea porque no la necesitan o porque lo consideran su contribución a la lucha contra el fuego. De cualquier forma, en ambos casos, la Institución les expresa su agradecimiento.

Artículo 47 de la Ley de Montes. Trabajos de extinción

La Ley de Montes regula la cogida de agua para la extinción, entre otras actuaciones para afrontar la lucha contra el fuego y salvaguardar la seguridad de las personas, así como las propiedades, en su punto primero:

"El director o responsable técnico de las tareas de extinción tiene la condición de agente de la autoridad y podrá movilizar medios públicos y privados para actuar en la extinción de acuerdo con un plan de operaciones. Asimismo, podrá disponer, cuando sea necesario y aunque no se pueda contar con la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

autorización de los propietarios respectivos, la entrada de equipos y medios en fincas forestales o agrícolas, la circulación por caminos privados, la apertura de brechas en muros o cercas, la utilización de aguas, la apertura de cortafuegos de urgencia y la quema anticipada mediante la aplicación de contrafuegos, en zonas que se estime que, dentro de una normal previsión, pueden ser consumidas por el incendio. La autoridad local podrá movilizar medios públicos o privados adicionales para actuar en la extinción, según el plan de operación del director técnico".

Artículo 7 bis de la Ley de Protección Civil. Colaboración e indemnización

La ley de Protección Civil, por su parte, además de recoger la necesidad de que las autoridades dispongan de bienes privados como el agua en casos de emergencia, establece que los propietarios tienen derecho a la debida indemnización en el tercer punto el artículo 7 bis.

"Cuando la naturaleza de las emergencias lo haga necesario, las autoridades competentes en materia de protección civil podrán proceder a la requisa temporal de todo tipo de bienes, así como a la intervención u ocupación transitoria de los que sean necesarios y, en su caso, a la suspensión de actividades. Quienes como consecuencia de estas actuaciones sufran perjuicios en sus bienes y servicios, tendrán derecho a ser indemnizados de acuerdo con lo dispuesto en las leyes".

De este modo, tanto la recogida de agua como su reposición es una práctica habitual en Gran Canaria, y conocida por la mayoría de los afectados, desde que se usan medios aéreos para combatir el fuego, para lo que el Cabildo, además, cuenta con embalses propios estratégicamente situados para afrontar las decenas de conatos que se producen al año, si bien cuando



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

adquiere mayores proporciones la toma de donde sea necesaria para su extinción.

EL MERCADO DEL AGRICULTOR DE ARONA SUPERA LAS EXPECTATIVAS DE PÚBLICO Y VENTAS EN SU PRIMERA JORNADA



Arona/ El Mercado del Agricultor de Arona ha abierto sus puertas en una jornada de celebración que, además del acto oficial de inauguración, las exposiciones paralelas, la gastronomía y la música, congregó a más de 2.000 personas y supuso que se superaran las expectativas de ventas contempladas para el primer día de funcionamiento de un servicio que constituye una demanda histórica del municipio y que abrirá todos los sábados y domingos del año.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Mercado, ubicado en Valle San Lorenzo, cuenta con unas instalaciones modernas y accesibles de casi 1.050 metros cuadrados zona de estacionamiento cubierta, transporte gratuito desde Los Cristianos y Las Américas, y una amplia variedad de productos que suma un nuevo reclamo a la ya amplia oferta comercial y de restauración de este núcleo de las medianías de Arona.

El alcalde de Arona, José Julián Mena, acompañado de la concejal de Promoción Económica y Sector Primario, Dácil León Reverón, así como de miembros de la Corporación, inauguró oficialmente el Mercado "después de muchos años de espera" con un acto en el que "estamos cumpliendo con una demanda histórica y con la promesa hecha, durante mucho tiempo, tanto al sector primario, como a nuestros vecinos". Mena destacó que, "a partir de hoy, Arona cuenta con el centro de venta directa del sector primario más moderno de la comarca Sur, que incluye un centro que permitirá dar formación integral a todo el sector. La tradición agrícola y ganadera forma parte de nuestra identidad, de un acervo como pueblo que no solo no podemos perder, sino que tenemos que preservar y fomentar. Pero también queremos que sea una fuente de promoción y de riqueza para las medianías y para el sector primario, porque nuestra tierra, nuestra identidad y nuestras tradiciones son las mayores riquezas que tiene Arona. Y tenemos que estar orgullosos de darlas a conocer y de promoverlas". Esta jornada inaugural contó, además, con otras actividades que continuarán el domingo y que incluyen una amplia muestra de imágenes antiguas del sector primario en Arona, cedidas por la Concejalía de Patrimonio Histórico, así como las exposiciones La vida según era, de la artesanía en el municipio y recopiladas por el Área de Promoción Económica; y Los círculos de la vida saludable, cedida por el Servicio Canario de la Salud del Gobierno de Canarias, así como la proyección del vídeo Mujeres a pie de Campo, del Cabildo de Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Con la compañía musical de un dúo instrumental, también se ofreció una demostración gastronómica, con posterior degustación, a cargo de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE), que elaboró una receta de crema de calabaza y queso blanco, y que, mañana domingo, preparará otra de palitos salados de calabaza, cebolla y queso blanco.

Un Mercado de 1.050 m²
El Mercado abrirá todos los sábados y domingos, de 8:00 a 14:00 horas, en unas instalaciones de casi 1.050 metros cuadrados, donde el visitante podrá disfrutar de los productos de la huerta tinerfeña, pero también de otras delicias tradicionales, como mieles, repostería, vinos o quesos, todo con una amplia variedad que convierte a este Mercado del Agricultor en uno de los más representativos de la gastronomía canaria en el sur de Tenerife. Las instalaciones, ubicadas junto a la carretera general, son totalmente accesibles y suman a la oferta de productos de alimentación una zona de estacionamiento cubierto de 1.800 metros cuadrados y 74 plazas, servicios adaptados y área de juegos infantil, todo en uno de los núcleos más populosos y de mayor tradición agraria del municipio, Valle San Lorenzo, que suma su amplia oferta comercial y de restauración como atractivo para el visitante. Todos los sábados y domingos, hasta final de año, una línea de guagua gratuita enlazará el litoral con el Mercado de Valle San Lorenzo, con salida a las 9:00 horas de la parada ubicada en la trasera del Zentral Center, en la avenida Noelia Afonso de Playa de las Américas, y a las 9:30, de la parada próxima al Auditorio Infanta Leonor de Los Cristianos. El regreso será a las 14:30 desde la parada de guaguas próxima al Mercado. El complejo, uno de los más grandes de la comarca, dispone de un equipamiento de última generación para ofrecer, tanto a productores como a consumidores, una alta calidad, fiabilidad y la mejor atención posible. Además del cumplimiento de las medidas de control agroalimentario, las balanzas de cada punto



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de venta estarán conectadas a un ordenador central y emitirán una factura simplificada, en la que aparecerá la información sobre el artículo adquirido y acerca del productor. Dácil León Reverón destaca el interés de los productores no solo de Arona, sino también los que desarrollan su actividad en diversos puntos de toda la Isla, por disponer de un puesto para la venta en el Mercado. Una de las singularidades de este servicio "es que no pedimos exclusividad a los agricultores, ganaderos, apicultores, queseros, reposteros o artesanos, que podrán mantener puntos de venta en otros mercados". En este sentido, aclara que el Mercado del Agricultor de Arona "nace con el propósito de ayudar y facilitar a los productores la venta directa al consumidor, de generar economía y apoyar la creación de puestos de trabajo".

CANARIAS AHORA:

EL SABOR DE LA PAPA CANARIA REÚNE A VEINTE CHEFS MICHELIN EN TENERIFE

El I Foro Gastronómico Internacional comienza este lunes en la capital chicharrera con la aspiración de renovarse en los años impares, con la alternancia de otro que tendrá lugar en los años pares en Perú

Durante las dos jornadas que durará esta iniciativa, se celebrarán conferencias y habrá demostraciones en directo de la gran variedad de formas que existen a la hora de cocinar con el tubérculo



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MÁS INFO

- Programa deI Foro Gastronómico Internacional de la Papa

Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan a partir de este lunes en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, una cita que marcará un antes y un después en la gastronomía canaria para ensalzar un producto que en su momento definió Ferrán Adriá como el *sushide* las islas.

El foro ha abierto sus puertas en Santa Cruz de Tenerife en una edición que aspira a renovarse en los años impares en la isla, en alternancia con congresos en torno a los valores científicos y botánicos de la papa que se celebrarían los años pares en Perú, pues de la región andina proceden las variedades más antiguas de este tubérculo que perviven en Canarias.

De hecho, la papa llegó a Europa a través de Tenerife y se ha constatado que el tubérculo fue plantado por primera vez en la isla en unas huertas de barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto, y hay datos que aluden a su cultivo en la isla desde el siglo XVI, según la información aportada en el foro.

Incluso se cita el año 1567 como una de las fechas en las que se envió papa a las islas, ya que hay un documento ante notario que señala la partida de tubérculos en un navío holandés desde el puerto de Las Palmas con destino a Amberes.

Por ello, el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, subrayó en la inauguración del foro que esta iniciativa "va a marcar un antes y un después" para la gastronomía isleña, en la que hay talento, voluntad y todos los ingredientes para convertir en éxito una cita que además aúna la investigación en torno a este producto.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Carlos Alonso, presidente del Cabildo de Tenerife, destacó a su vez su convicción de que "estamos acertando" al acentuar la relevancia de la gastronomía en la isla y vincularla a su paisaje, lo que ha incentivado el nacimiento de "nuevas y buenas" propuestas culinarias que han atraído al territorio insular a prestigiosos cocineros.

Coincidió en ello el alcalde de la capital tinerfeña, José Manuel Bermúdez, quien destacó que la ciudad es "historia, cultura, gastronomía y turismo", y en todo ello, la papa ha sido un elemento "que nos une desde dentro", al tiempo que recordó que se ha abierto una veintena de nuevos establecimientos porque la restauración es el sector preferido para los emprendedores en el municipio.

I FORO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE LA PAPA - TENERIFE 2017 - PROGRAMA			
DÍA 1º - 16 DE OCTUBRE DE 2017 - LUNES			
HORA	FORMATO	PONENCIA	PONENTE
10:00-10:15		Bienvenida, recepción e inauguración	Autoridades + José Carlos Marrero + Julia Pérez Lozano
10:15-11:00	Conferencia	Tenerife puerta de entrada de la papa en Europa	Domingo Ríos (Especialista de papa) + José Carlos Capel (Periodista)
11:00-11:30	Demo	Tapas con papas	Jesús Sánchez (Cenador de Años. 2º)
11:45-12:00			PAUSA PARA CAFÉ
12:00-13:00	Demo	Cocinando con papas antiguas canarias	Juan Carlos Padrón 1º (El Rincón de Juan Carlos + Eriantz Gorostiza (MB Abama 2º) + Braulio Simancas (Las aguas Bahía del Duque)
13:00-13:30	Demo	Dulces y panes con papas canarias	Alexis García (100x100 Pan y Pastelería)
13:30-14:30	Demo	Papas en la cocina tradicional canaria	Nelson Pérez (Nelson - Gran Canaria) + Germán Blanco Camo (La Tegala - Lanzarote) + Jesús González (Bogey - Tenerife)
14:30-16:00			PAUSA PARA COMIDA
16:00-17:00	Mesa redonda	La papa canaria como imagen de marca	Ángela Delgado + Cristina González García + Vicente Luis Domínguez + Domingo Ríos Mesa. Moderador: José Carlos Marrero
17:00-18:00	Demo	Papas y otros tubérculos de altura en la cocina peruana	Mitsuharu Tsumura (Maido - 8º Mejor restaurante del mundo) + Edibeito Soto + Gastón Acuro (Astrid y Gastón) + Virgilio Martínez (Centra)
18:00-18:30	Demo	Creatividad con papa canaria	Albert Adrià (Tickets 1º)
DÍA 2º - 17 DE OCTUBRE DE 2017 - MARTES			
HORA	FORMATO	PONENCIA	PONENTE
09:45-10:45	Demo	Una técnica para cada papa: Fritura, cocción y asado	Juan Antonio Medina (A'Bama 1º) + Nacho Manzano (Casa Marcial 2º) + Kiko Moya (L'escalote 2º) + Domingo Ríos
10:45-11:15	Conferencia	La papa en la historia y la literatura	Dra. María de los Ángeles Pérez Samper
11:15-11:45	Demo	La vuelta al mundo de una papa	Hermanos Torres (Dos Cielos 1º)
11:45-12:00			PAUSA PARA CAFÉ
12:00-12:45	Demo	Iconos de la cocina de la patata	Juan Antonio Medina (A'Bama 1º) + Eriantz Gorostiza (MB Abama 2º)
12:45-13:15	Demo	Cachelos, la otra patata atlántica	Pepe Solla (Solla 1º)
13:15-13:45	Demo	Papa en la cocina de Centroeuropa	Sebastian Franke (Horvath 2º)
13:45-14:15	Demo	Técnicas de vanguardia aplicadas a la patata	Oriol Castro (Disfrutar 1º)
14:15-14:30	Homenaje	Foto de familia homenaje a la papa	Todos los ponentes
14:30-16:30			PAUSA PARA COMIDA
16:30-17:00	Demo	Cómo hacer la mejor tortilla de papas/patatas	Benén González + Carmen Camo
17:00-18:00	Concurso	Concurso Nacional de Tortilla de Papas/Patatas	Presidente del jurado: QUIQUE DACOSTA (Quique Dacosta 3º) Jurado: Albert Adrià, Benén González, Jesús Sánchez y José Carlos Capel
Presidente del jurado: QUIQUE DACOSTA (Quique Dacosta 3º) Jurado: Albert Adrià, Benén González, Jesús Sánchez, Juan Antonio Medina y José Carlos Capel			

NOTA IMPORTANTE: Avance de Programa actualizado a: 09/10/2017 - Este programa puede estar sujeto a cambios de última hora por motivos ajenos a la Organización - En ese caso, se avisará debidamente con la oportuna antelación.

I Foro Gastronómico Internacional de la Papa.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

A lo largo de las dos jornadas del foro se impartirán las conferencias *Tenerife, puerta de entrada de la papa en Europa* y *La papa en la historia y la literatura*, y habrá demostraciones de cómo cocinar con papas antiguas de Canarias, cómo elaborar tapas con este producto y cómo preparar con este tubérculo dulces y panes.

También se recreará el uso de las papas en la cocina tradicional de las islas, se enseñarán las técnicas de fritura, cocción y asado, el uso de la papa en la cocina centroeuropea, los otros tubérculos de la gastronomía peruana y se enseñarán técnicas de vanguardia aplicadas a la papa, con la que además se dará "la vuelta al mundo de una papa".

El foro incluye además una demostración de cómo hacer la mejor tortilla de papas, que enlazará con un concurso nacional de esta tradicional elaboración culinaria española.

Como la reunión incluye sesiones matutinas y vespertinas, el periodista, gastrónomo y promotor del Plan de Gastronomía de Tenerife, José Carlos Marrero, precisó que en los almuerzos también se rendirá homenaje al producto con un condumio canario de papas y conejo y unas papas guisadas con costillas y piñas de millo.

José Carlos Marrero puntualizó al término de la presentación del evento que el eslogan no oficial del foro es el popular dicho canario de *¡ mándese una papa!*



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS, TERCERA REGIÓN DONDE MÁS BAJA EL GASTO DE LOS HOGARES EN ALIMENTACIÓN

El archipiélago reduce ese desembolso, que incluye las bebidas, casi el 5% en 2016, según se recoge en el estudio 'Evolución del gasto de las familias españolas en alimentación 2014-2016', realizado por la firma AIS Group.



Expositor de frutas y hortalizas para la venta a granel

Los hogares españoles gastaron una media de 4.300 euros en alimentación, incluidas las bebidas, en 2016, si bien en el caso de Canarias ese gasto descendió casi el 5%, según el estudio *Evolución del gasto de las familias españolas en alimentación 2014-2016*, realizado por AIS Group.

En concreto, el informe muestra que esta partida del presupuesto familiar continuó su tendencia al alza en 2016, aunque de manera bastante más moderada que el año anterior, ya que entre 2015 y 2016 el incremento fue del 0,21%, 10 euros más al año por hogar, hasta alcanzar 4.313 euros anuales de media.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Por comunidades, las familias vascas son las que más destinaron presupuesto a la compra de alimentos y bebidas en 2016 (4.863 euros), seguidas por las catalanas (4.791 euros) y las navarras (4.786 euros), mientras que la región que menos gasta es Extremadura, que dedica un 3.450 euros de media.

El informe muestra que los hogares catalanes son los que más han incrementado su desembolso en comida y bebida entre 2015 y 2016, unos 165 euros, es decir, el 3,56%, pasando de un gasto medio de 4.625 euros en 2015 a unos 4.790 euros en 2016. También en Aragón se eleva el gasto por encima de los 100 euros en el último año.

Esta tendencia positiva se da en siete comunidades. Así, a Cataluña y Aragón se les suman Andalucía (2,21%), Baleares (1,55%), País Vasco (1,39%), Comunidad de Madrid (1,04%) y Comunitat Valenciana (0,84%), mientras que tras Extremadura las caídas más acentuadas en términos de variación porcentual son las de Galicia y Canarias, con menos 6,70% y menos 4,96%, respectivamente.

El estudio desvela que el mayor gasto en alimentación es en carne, al que se destina más de una quinta parte del presupuesto, alrededor de 925 euros. Si bien este desembolso se redujo unos 50 euros de media respecto a 2015.

Por detrás de los productos cárnicos están a escala nacional las frutas y verduras. De media en España, en 2016, las familias destinaron casi 820 euros a la compra de este tipo de alimentos, unos 10 euros más que en 2015 y casi 60 euros más que en 2014.

El pan y los cereales son el tercer gran grupo de gasto en alimentación de los españoles, aunque el presupuesto destinado por las familias ha caído de media unos 20 euros en el último



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

año, dejando el importe de 2016 ligeramente por encima de los 600 euros.

En 2016 se ha elevado el gasto en las bebidas alcohólicas, que se ha incrementado en el 6,3% en el último año, al situarse en los 190 euros anuales de media.

Baleares es la comunidad donde mayor ha sido el desembolso de las familias en esos productos, unos 280 euros, seguida de Cataluña con 220 euros, y Murcia y Madrid, donde se rondan los 200 euros, mientras que los que menos gastan son los extremeños, con algo más de 130 euros.

CANARIAS, PRESENTE EN LA FERIA INTERNACIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRUIT ATTRACTION 2017

El sector isleño acude con stand propio.



Cargas con destino a la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Las asociaciones de exportadores de tomates y pepinos de Canarias, FEDEX (en Las Palmas) y ACETO (en Santa Cruz de Tenerife) participarán en la novena edición de Fruit Attraction 2017, Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas.

En esta ocasión, el sector isleño acude con stand propio que está integrado en un espacio auspiciado por la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, en el que también participan otros productores de Canarias, según informaron las agrupaciones en un comunicado.

Aquí, el presidente de FEDEX, José Juan Bonny, ha señalado la importancia de esta segunda cita anual a la que suelen acudir los exportadores canarios, porque es el escenario en el que se consolidan, crean y fidelizan las relaciones comerciales con los clientes.

Indicó también que las perspectivas para esta campaña apuntan en positivo ya que Canarias, tras los efectos climatológicos de la campaña pasada en otras zonas productoras, se posicionó ante los distribuidores europeos como un suministrador seguro.

Incertidumbre por el 'Brexit'

Sin embargo, añadió que la incertidumbre del resultado del 'Brexit' sigue siendo una preocupación para el sector que comercializa en Reino Unido el 50% de su producción, aproximadamente.

El sector de tomate y pepino de Canarias de exportación acude a Fruit Attraction reivindicando la excelencia y calidad de sus producciones, avaladas por los más de 130 años de actividad, experiencia y mejora constante, además de ser los pioneros en este cultivo al sur de Europa.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MUJER RURAL

Ventura del Carmen Rodríguez

Llegamos al 15 de octubre y cada año, salvo honrosas excepciones en el marco de asociaciones de mujeres o en el ámbito científico, redescubrimos el mismo escenario: actos conmemorativos y artículos que, sin mayor interés en su contenido, parecen recordar lo que fue una especie extinguida, ni siquiera en vías de extinción.

Porque, ¿qué significa ser mujer rural en Canarias en estos momentos?

¿Sabe el Gobierno de Canarias, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, quiénes son las mujeres rurales de hoy? La respuesta es no. Lejos de esa idea estereotipada de las mujeres con sombreros trabajando en las zafras de los tomates, o por las veredas y caminos del campo cargando pastos para el ganado, o vendiendo pescado, ¿cuál es la realidad de hoy de la mujer rural en nuestras islas? ¿Son mujeres que viven en el campo, viven del campo, son empresarias o son asalariadas?

¿Qué datos tiene el Gobierno regional? ¿Cuántas son las mujeres empresarias del sector primario en Canarias? ¿Qué grado de éxito tienen los proyectos iniciados por mujeres que trabajan en el campo? ¿Siguen las mujeres ocupando un lugar secundario en la emprendeduría y, por tanto, son trabajadoras asalariadas en la mermada actividad agrícola de nuestras islas?



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En definitiva, ¿tiene el Gobierno un diagnóstico de la realidad de las mujeres en el mundo rural en Canarias? Y lo más importante tras el diagnóstico: ¿cuál es el plan de acción y cuáles son los objetivos del Gobierno? ¿Existe un plan de apoyo a las mujeres específico en el ámbito del campo canario o se limita el Gobierno, la Consejería responsable del sector primario, a trasladar a las convocatorias de subvenciones de fondos públicos un porcentaje mayor para las mujeres valientes y osadas a las que se les ocurra la feliz idea de emprender una iniciativa de desarrollo profesional en el mundo rural? Estamos ante algo que, además, viene impuesto por la normativa europea.

¿Toda la política regional se limita a un tuit para visibilizar y reconocer a las mujeres rurales? ¿Reconoce o, mejor, conoce el Ejecutivo cuáles son los problemas de las mujeres en el campo canario? Necesidades de servicios públicos de escuelas infantiles, centros de atención a personas dependientes, que permitan a muchas mujeres tener la misma autonomía que las que trabajan en las ciudades donde se ofertan mejores servicios, formación de las mujeres emprendedoras, programas de apoyo o acompañamiento a la emprendeduría de oportunidades de negocios... ¿Hay un proyecto o un plan para el empoderamiento de las mujeres rurales?

El Gobierno de CC continúa sin despejar ni una sola de todas estas incógnitas y de esta manera no avanzaremos nada. Si el Ejecutivo de CC se empeña en permanecer en la idea simplona de alegrarnos porque las mujeres del campo ya no son como en las décadas pasadas, mal vamos, porque ni campo ni el mundo rural son lo que eran, como tampoco las mujeres ni los hombres que trabajan en él.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Pediremos al consejero responsable del sector primario que nos explique en la Cámara autonómica cuáles son las previsiones, y también al responsable regional de Gobernación, Justicia e Igualdad por esas políticas de apoyo a la mujer rural desde el Instituto Canario de Igualdad.

LAS BALSAS DEL CONSEJO DE AGUAS DE LA PALMA ESTÁN SÓLO EL 20% DE SU CAPACIDAD Y SE ESTUDIA REACTIVAR POZOS

Desde el Cabildo se confía que, al bajar las altas temperaturas registradas en los últimos días, la demanda de agua sea menor.
Martín Macho - Santa Cruz de La Palma.

Imagen de archivo de la Balsa de Montaña del Arco, en el municipio de Puntagorda, el pasado mes de septiembre. Foto: LP

La falta de lluvia y las altas temperaturas que se vienen registrando en La Palma han provocado que se encienda la luz de la reserva del agua embalsada en la Isla. Las 11 balsas de titularidad pública gestionadas por el Consejo Insular de Aguas, organismo dependiente del Cabildo, en conjunto, están sólo al 20% de su capacidad de llenado, según los datos actualizados a fecha 13 de octubre. Esto supone que, del total del volumen de caudal que pueden almacenar (2.797.863 metros cúbicos -m³-), en la actualidad, únicamente contienen 571.822 m³.

El vicepresidente del Cabildo y consejero de Aguas, José Luis Perestelo, reconoce que, efectivamente, “es poca el agua” embalsada y anuncia que “si sigue así, habrá que reactivar algún pozo”. Apunta que “en principio lo normal es que, pasado el calor de estos días, bajen un poco las temperaturas y la demanda sea menor”.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de La Palma (Aspa) mostró recientemente su preocupación por la falta de agua” en la Isla. Al efecto, Miguel Martín, presidente de Aspa, y el gerente de esta organización agraria, Antonio Luis Pérez, mantuvieron el pasado mes de septiembre una reunión con José Luis Perestelo y Basilio Pérez, consejero insular de Agricultura, para abordar lo que para la citada entidad “comienza a ser muy preocupante” en el agro insular debido a “la ausencia de lluvias y la falta de mayor control y gestión sobre un recurso finito y estratégico para el desarrollo agrícola en particular, pero pilar básico en general para la sociedad del bienestar”.

Los dirigentes de Aspa indicaron que Perestelo “se comprometió a gestionar, para su puesta en marcha a la mayor brevedad, la finalización de los proyectos en ejecución: Balsa de Vicario y su conexión con La Laguna de Barlovento, conexión hidráulica Las Nieves con el municipio de El Paso, red de riego en la Comarca Breñas-Mazo, avanzar en los planes hidrológicos por zonas con la participación ciudadana y el estudio para la puesta en funcionamiento, si fuera necesario con carácter de urgencia, de pozos inactivos en la zona este de la Isla así como seguir incentivando el cierre de galerías que recargarían el mermado acuífero”.

Volumen de agua en las balsas de La Palma

La Laguna de Barlovento, el mayor vaso hídrico de la Isla, está al 17% de su nivel máximo de llenado y almacena 189.808 m3, según los datos a fecha 13 de octubre.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Asimismo, la balsa de Adeyahamen, guarda 41.387 m³ (12%); Bediesta, 102.357 m³ (57%); Las Lomadas, 40.638 m³ (41%); Los Gualguitos, 8.670 m³ (8%) –estas cuatro se encuentra en el municipio de San Andrés y Sauces-; Manuel Remón, en Puntallana, 55.481 m³ (42%); Cuatro Caminos, en Los Llanos de Aridane, 34.601 m³ (32%); Dos Pinos, también en Los Llanos, 53.684 m³ (13%); Puntagorda, 7.095 m³ (6%); Montaña del Arco (Puntagorda), 5.687 m³ (5%) y La Caldereta, en Funcaliente, 32.413 m³ (29%).

VOLUMEN DE AGUA EN LAS BALSAS DE LA PALMA

ACTUALIZADO A FECHA 13/10/2017

BALSA	MUNICIPIO	CAPACIDAD (m ³)	VOLUMEN EMBALSADO (m ³)	% LLENADO
LAGUNA DE BARLOVENTO	Barlovento	1.094.000	189.808	17
ADEYAHAMEN	San Andrés y Sauces	345.221	41.387	12
BEDIESTA	San Andrés y Sauces	179.890	102.357	57
LAS LOMADAS	San Andrés y Sauces	98.695	40.638	41
LOS GALGUITOS	San Andrés y Sauces	108.225	8.670	8
MANUEL REMÓN	Puntallana	133.000	55.481	42
CUATRO CAMINOS	Los Llanos de Aridane	108.000	34.601	32
DOS PINOS	Los Llanos de Aridane	400.000	53.684	13
PUNTAGORDA	Puntagorda	113.603	7.095	6
MONTAÑA DE ARCO	Puntagorda	107.102	5.687	5
LA CALDERETA	Funcaliente	110.127	32.413	29
TOTAL		2.797.863	571.822	20

Volumen de agua en las 11 balsas del Consejo Insular de La Palma a fecha 13 de octubre de 2017.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

RTVC:

EL SABOR DE LA PAPA CONGREGA A VEINTE CHEFS MICHELÍN EN TENERIFE

Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan desde este lunes en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa.



Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan desde este lunes en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, una cita que marcará un antes y un después en la gastronomía canaria para ensalzar un producto que en su momento definió Ferrán Adriá como el sushi de las islas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El foro ha abierto sus puertas en Santa Cruz de Tenerife en una edición que aspira a renovarse en los años impares en la isla en alternancia con congresos en torno a los valores científicos y botánicos de la papa que se celebraría los años pares en Perú, pues de la región andina proceden las variedades más antiguas de este tubérculo que perviven en Canarias.

De hecho, la papa llegó a Europa a través de Tenerife y se ha constatado que el tubérculo fue plantado por primera vez en la isla en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto, y hay datos que aluden a su cultivo en la isla desde el siglo XVI, según la información aportada en el foro.

Incluso se cita el año 1567 como una de las fechas en las que se envió papa a las islas ya que hay un documento ante notario que señala la partida de tubérculos en un navío holandés desde el puerto de Las Palmas con destino a Amberes.

Por ello el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, subrayó en la inauguración del foro que esta iniciativa "va a marcar un antes y un después" para la gastronomía isleña, en la que hay talento, voluntad y todos los ingredientes para convertir en éxito una cita que además aúna la investigación en torno a este producto.

Carlos Alonso, presidente del Cabildo de Tenerife, destacó a su vez su convicción de que "estamos acertando" al acentuar la relevancia de la gastronomía en la isla y vincularla a su paisaje, lo que ha incentivado el nacimiento de "nuevas y buenas" propuestas culinarias que han atraído al territorio insular a prestigiosos cocineros.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Coincidió en ello el alcalde de la capital tinerfeña, José Manuel Bermúdez, quien destacó que la ciudad es "historia, cultura, gastronomía y turismo" y en todo ello, la papa ha sido un elemento "que nos une desde dentro", al tiempo que recordó que se ha abierto una veintena de nuevos establecimientos porque la restauración es el sector preferido para los emprendedores en el municipio.

A lo largo de las dos jornadas del foro se impartirán las conferencias "Tenerife, puerta de entrada de la papa en Europa" y "La papa en la historia y la literatura", y habrá demostraciones de cómo cocinar con papas antiguas de Canarias, cómo elaborar tapas con este producto y cómo preparar con este tubérculo dulces y panes.

También se recreará el uso de las papas en la cocina tradicional de las islas, se enseñarán las técnicas de fritura, cocción y asado, el uso de la papa en la cocina centroeuropea, los otros tubérculos de la gastronomía peruana y se enseñarán técnicas de vanguardia aplicadas a la papa, con la que además se dará "la vuelta al mundo de una papa".

El foro incluye además una demostración de cómo hacer la mejor tortilla de papas/patatas que enlazará con un concurso nacional de esta tradicional elaboración culinaria española.

Como la reunión incluye sesiones matutinas y vespertinas el periodista, gastrónomo y promotor del Plan de Gastronomía de Tenerife José Carlos Marrero precisó que en los almuerzos también se rendirá homenaje al producto con un condumio canario de papas y conejo hoy y unas papas guisadas con costillas y piñas de millo mañana.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

José Carlos Marrero puntualizó al término de la presentación del evento que el eslogan no oficial del foro es el popular dicho canario de "imándose una papa!".

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA PAPA, CONGREGA A VEINTE CHEFS MICHELÍN





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Una veintena de cocineros reconocidos con la estrella Michelin participan desde hoy en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, una cita que marcará un antes y un después en la gastronomía canaria para ensalzar un producto que en su momento definió Ferrán Adriá como el sushi de las islas.

El foro ha abierto hoy sus puertas en Santa Cruz de Tenerife en una edición que aspira a renovarse en los años impares en la isla en alternancia con congresos en torno a los valores científicos y botánicos de la papa que se celebraría los años pares en Perú, pues de la región andina proceden las variedades más antiguas de este tubérculo que perviven en Canarias.

De hecho, la papa llegó a Europa a través de Tenerife y se ha constatado que el tubérculo fue plantado por primera vez en la isla en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto, y hay datos que aluden a su cultivo en la isla desde el siglo XVI, según la información aportada en el foro.

Incluso se cita el año 1567 como una de las fechas en las que se envió papa a las islas ya que hay un documento ante notario que señala la partida de tubérculos en un navío holandés desde el puerto de Las Palmas con destino a Amberes.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Por ello el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, subrayó en la inauguración del foro que esta iniciativa "va a marcar un antes y un después" para la gastronomía isleña, en la que hay talento, voluntad y todos los ingredientes para convertir en éxito una cita que además aúna la investigación en torno a este producto.

Carlos Alonso, presidente del Cabildo de Tenerife, destacó a su vez su convicción de que "estamos acertando" al acentuar la relevancia de la gastronomía en la isla y vincularla a su paisaje, lo que ha incentivado el nacimiento de "nuevas y buenas" propuestas culinarias que han atraído al territorio insular a prestigiosos cocineros.

Coincidió en ello el alcalde de la capital tinerfeña, José Manuel Bermúdez, quien destacó que la ciudad es "historia, cultura, gastronomía y turismo" y en todo ello, la papa ha sido un elemento "que nos une desde dentro", al tiempo que recordó que se ha abierto una veintena de nuevos establecimientos porque la restauración es el sector preferido para los emprendedores en el municipio.

A lo largo de las dos jornadas del foro se impartirán las conferencias "Tenerife, puerta de entrada de la papa en Europa" y "La papa en la historia y la literatura", y habrá demostraciones de cómo cocinar con papas antiguas de Canarias, cómo elaborar tapas con este producto y cómo preparar con este tubérculo dulces y panes.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

También se recreará el uso de las papas en la cocina tradicional de las islas, se enseñarán las técnicas de fritura, cocción y asado, el uso de la papa en la cocina centroeuropea, los otros tubérculos de la gastronomía peruana y se enseñarán técnicas de vanguardia aplicadas a la papa, con la que además se dará "la vuelta al mundo de una papa".

El foro incluye además una demostración de cómo hacer la mejor tortilla de papas/patatas que enlazará con un concurso nacional de esta tradicional elaboración culinaria española.

Como la reunión incluye sesiones matutinas y vespertinas el periodista, gastrónomo y promotor del Plan de Gastronomía de Tenerife José Carlos Marrero precisó que en los almuerzos también se rendirá homenaje al producto con un condumio canario de papas y conejo hoy y unas papas guisadas con costillas y piñas de millo mañana.

José Carlos Marrero puntualizó al término de la presentación del evento que el eslogan no oficial del foro es el popular dicho canario de "imándese una papa!".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL TOMATE Y EL PEPINO DE CANARIAS ESTARÁN PRESENTES EN LA FERIA INTERNACIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRUIT ATTRACTION 2017



Un año más, el tomate y el pepino de Canarias participan en la novena edición de Fruit Attraction 2017, Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas, en la que las asociaciones de exportadores de tomates y pepinos de ambas provincias canarias, FEDEX y ACETO volverán a estar presentes.

En esta ocasión el sector acude con stand propio que está integrado en un espacio auspiciado por la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, en el que también participan otros productores de Canarias.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El presidente de FEDEX, José Juan Bonny, ha señalado la importancia de esta segunda cita anual a la que suelen acudir los exportadores canarios, porque es el escenario en el que se consolidan, crean y fidelizan las relaciones comerciales con nuestros clientes.

Bonny indicó que las perspectivas para esta campaña apuntan en positivo ya que Canarias, tras los efectos climatológicos de la campaña pasada en otras zonas productoras, se posicionó ante los distribuidores europeos como un suministrador seguro.

Sin embargo, la incertidumbre del resultado del 'Brexit' sigue siendo una preocupación para el sector que comercializa en Reino Unido el 50% de su producción, aproximadamente. – señala Bonny.

El sector de tomate y pepino de Canarias de exportación acude a Fruit Attraction reivindicando la excelencia y calidad de sus producciones, avaladas por los más de 130 años de actividad, experiencia y mejora constante, además de ser los pioneros en este cultivo al sur de Europa.

Coincidiendo con la celebración de Fruit Attraction, FEDEX cumple 40 años desde su fundación, cuando se integraron las asociaciones de cosecheros exportadores de tomates, plátanos y pepinos de Las Palmas en esta entidad.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La novena edición de esta Feria Internacional incorpora un 20% más de expositores, sobrepasando las 1.500 empresas, de las cuales el 66% corresponde a expositores nacionales. Destaca también la creciente participación internacional, tanto a nivel expositivo como de visitantes. Los profesionales previstos serán 60.000 procedentes de 110 países. La superficie alcanzará los 45.000 metros cuadrados, lo que supone un incremento del 10% con relación al año anterior.

Poner en valor las producciones hortofrutícolas y ampliar los destinos de las exportaciones canarias son las apuestas de las patronales del sector, que acuden a la cita con el apoyo y la participación de la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Sociedad Canaria de Fomento Económico, S.A., PROEXCA.

SE PRESENTA EN LA CASA DE COLÓN 'LA FÁBRICA DE AZÚCAR'





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El martes, día 17 de octubre, a las 20.00 horas, se presenta en la Casa de Colón el documental producido por el centro dependiente de la Consejería de Cultura del Cabildo, Gran Canaria Espacio Digital, titulado 'La fábrica de azúcar, un trabajo dirigido por el escritor Carlos Álvarez, autor también del guion.

El mencionado audiovisual, de veinte minutos de duración, revisa la capital importancia que el tráfico comercial del azúcar tuvo para Canarias durante los siglos XV y XVI, un periodo histórico de esplendor que provocó complementariamente un desarrollo cultural sin precedentes gracias al mecenazgo que ejercieron los grandes terratenientes tras la conquista, quienes decidieron con sus ganancias encargar alguna de las obras de arte flamenco más valiosas que hoy constituyen parte de nuestro patrimonio histórico-artístico. La entrada es libre hasta completarse el aforo del salón de actos del citado museo colombino.

Con producción de Fany García-Campero, asesoramiento científico de Manuel Lobo, fotografía de Teresa Ruano y Cris Noda, montaje de Javier Ponce, banda sonora de Juan Manuel Marrero y dirección artística de Elena Gonca, 'La fábrica del azúcar' revisa uno de los episodios históricos más notables de Canarias, sin perder de vista que el azúcar constituyó uno de los más importantes fenómenos culturales del mundo occidental.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



‘La fábrica de azúcar’ recoge intervenciones de prestigiosos historiadores como Manuel Lobo, Ana Viña, Mariano Gambín, Sergio Tadeo, Cristóbal Corrales, Dolores Corbella, Matías Díaz Padrón y José de la Fuente, quienes dan cuenta del papel que jugó el preciado producto que activó la economía de las islas y en particular la de Gran Canaria, que ya por entonces ocupaba un lugar destacado en las rutas marítimas que unían África y Europa con América y que, de hecho, tuvo mucho que ver en el salto del cultivo de la caña al Nuevo Mundo.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La preproducción de 'La fábrica del azúcar' se inició en diciembre del 2014, llevándose a cabo su rodaje entre febrero y julio de 2015, y concluyendo su montaje en marzo de 2016. Cinco personas han integrado el equipo técnico que ha recogido en ese tiempo imágenes que se han rodado en las dependencias de la fábrica de la firma Arehucas, Moya, Telde, algunas zonas de la cumbre de la isla, Firgas, Agaete y espacios culturales y religiosos como la Casa de Colón, el Museo Diocesano, la iglesia de Agaete o el enclave arqueológico del Maizep, entre otros.

Como explica el director del documental, Carlos Álvarez, el azúcar ha sido uno de los temas recurrentes de la historiografía canaria y constituye uno de los ejes de relación del Archipiélago con el mundo europeo, americano y africano. "El del azúcar es el primer monocultivo de exportación que se realiza con éxito en Canarias. Se trata de un documental eminentemente didáctico", señala Álvarez, quien incide en "el flujo comercial indirecto que también propició ese monocultivo: el de la mano de obra esclava de África a Canarias". El trasplante y desarrollo del blanco y dulce elemento y, sobre todo, la búsqueda de mano obrera para lograr la difusión y el consumo de la misma, han sido capítulos de los más polémicos del acontecer humano.

El guionista apunta que "el azúcar que se exportaba entonces a Europa sale del Levante español y de Madeira. Los maestros azucareros y la mano de obra especializada que llega a Canarias proviene de las islas portuguesas, y la mano de obra esclava, de África. Donde hubo caña de azúcar siempre hubo obra de mano



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

esclava porque su laborioso proceso de producción era agrícola y pre-industrial”, recuerda.

Asimismo, el guionista y director de ‘La fábrica del azúcar’ pone en valor la aportación lingüística que el cultivo del azúcar generó. Como relata en el documental la catedrática Dolores Corbella, muchos de los términos y vocablos atribuidos a la zona americana que empiezan a dominarse en el siglo XVII ya se empleaban en el siglo XV en Canarias. El trabajo audiovisual aborda distintos aspectos. Uno de ellos se refiere a las posibilidades culinarias del azúcar que permitió su popularización social a la hora de conservar frutas, o la extracción del jugo de la caña para la elaboración del ron.

Álvarez, que busca financiación para la elaboración de otro documental en el que desea registrar la aportación de las mujeres que se presentaron a las primeras elecciones democráticas en Canarias, es conocido, además de por su obra narrativa, como guionista de otros trabajos audiovisuales como el filme ‘Mararía’, de Antonio J. Betancor y como codirector, junto a Sigfrid Monleón e Imanol Uribe, del documental ‘Ciudadano Negrín’ (2010).



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL APURÓN:

EL CABILDO DESTINA 148.000 EUROS A LA PUESTA EN MARCHA DE 27 IDEAS DE NEGOCIO QUE DARÁN TRABAJO A 84 PERSONAS

Hostelería, servicios varios, comercio, salud, agricultura y ganadería, artesanía, industria y turismo, son los sectores por los que han apostado los nuevos emprendedores.



Tatiana Rodríguez, consejera.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Cabildo Insular de La Palma, a través del Área de Empleo, subvencionará con 148.230 euros la puesta en marcha de 27 proyectos empresariales de emprendedores de la isla por un importe total de 148.230. El crédito estará cofinanciado por el Fondo de Desarrollo de Canarias (Fdcan) dentro de la línea 3 de apoyo a la empleabilidad.

La consejera de Empleo, Tatiana Rodríguez, ha destacado la oportunidad que para las personas emprendedoras supone esta convocatoria de ayudas. “La corporación apuesta por la emprendeduría y el fomento de la empleabilidad en La Palma con el objetivo de aspirar a una mayor diversificación de la economía insular. En esta ocasión, además, contamos con el apoyo financiero del Fdcan”, ha afirmado.

Tatiana Rodríguez ha detallado que los 27 proyectos subvencionados han creado o tienen previsto crear un total de 84 puestos de trabajo, contando los puestos generados por los propios emprendedores (32 empleos) y las contrataciones iniciales ya realizadas o previstas realizar para iniciar la actividad (52 contratos laborales). La inversión inicial de estos proyectos asciende a más de 1.065.000 euros.

El 60% de los proyectos subvencionados ha sido promovido por hombres y el otro 40% por mujeres. La mayoría de los emprendedores que recibirán la ayuda tienen entre 30 y 45 años. Además, seis tienen titulación universitaria y cuatro llevan más de un año registrados en las oficinas de empleo como desempleados.

En cuanto a la forma jurídica por la que han apostado los emprendedores, 20 son empresarios individuales; cuatro son sociedades limitadas; dos, sociedades civiles, y otra, una comunidad de bienes.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los sectores productivos en los que se desarrollan los proyectos empresariales son diez en hostelería, cinco en servicios varios, tres en comercio, tres en salud, dos en agricultura y ganadería, uno en artesanía, uno en industria y uno en turismo.

El Área de Empleo del Cabildo de La Palma financia parte de los gastos iniciales para la constitución y puesta en marcha de las nuevas empresas, así como, parte de la inversión a realizar, con el objeto de contribuir a la creación y puesta en marcha de nuevos proyectos empresariales como medida de apoyo a la generación de empleo y de fomento y apoyo a los emprendedores.

FIRMADO UN ACUERDO PARA SEGUIR POTENCIANDO LA ACTIVIDAD QUESERA EN GARAFÍA



Un momento de la firma del acuerdo.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El alcalde de Garafía, Martín Taño, y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero, Pedro Manuel Cabrera, refrendaron con su firma un acuerdo de colaboración para este año 2017.

El objeto de este convenio es presentar un marco de colaboración para la realización de labores conjuntas en el desarrollo y mantenimiento de la actividad quesera del municipio, realizando acciones tanto promocionales como de formación del Queso Palmero.

Dentro de las actividades llevadas a cabo en este año, hay que destacar las diferentes colaboraciones por parte de catadores del Comité de Cata del CRDOP Queso Palmero en la I Feria del Queso de Garafía, Lo Natural y del Comité de Cata del CRODP Queso Palmero en la Cata de Quesos de San Antonio del Monte.

Las acciones formativas previstas incluyen un curso de cata en el municipio, con el objetivo de dar a conocer los valores básicos en el reconocimiento de los diferentes quesos. Además de la realización de visitas con personal de las dos entidades a las diferentes queserías del municipio, se realizará un trabajo conjunto para informar sobre las condiciones de uso de la marca Queso Palmero Denominación de Origen Protegida, con el fin de conseguir que toda la producción de queso de Garafía pueda usar dicha marca de calidad y garantía de origen.

También se llevará a cabo un estudio de mercado para analizar la diferenciación en los puntos de venta de los tipos de quesos existentes.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

FUENCALIENTE, TERCER MUNICIPIO DE LA ISLA QUE COMIENZA LA RECOGIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS PARA PRODUCIR COMPOST

Los vecinos podrán recoger a partir de este lunes el 'kit de reciclaje' compuesto por un cubo y bolsas para residuos orgánicos.



Empieza la recogida de residuos orgánicos en el municipio sureño.

Fuencaliente de La Palma comienza la recogida selectiva de residuos orgánicos cuyo destino será la producción de compost, tal y como se viene haciendo con éxito en El Paso y en Los Llanos. Fuencaliente se convierte de este modo en el tercer pueblo palmero en sumarse a esta iniciativa puesta en marcha por el Cabildo de La Palma y el Consorcio de Servicios.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los vecinos podrán recoger a partir de hoy el 'kit de reciclaje' compuesto por un cubo y bolsas para residuos orgánicos acercándose a la oficina de registro del Ayuntamiento. "En las próximas semanas ampliaremos los puntos donde se puede recoger parte de este 'kit de reciclaje'", explica el concejal de Residuos, José Javier García. Actualmente hay distribuidos por el municipio 8 contenedores marrones: 4 en el barrio de Los Canarios y 4 en el barrio de Las Indias. "Con esta iniciativa nos sumamos al compromiso de luchar por una isla bonita y limpia", continúa el concejal.

La recogida en el municipio se realizará los martes y sábados por la mañana. Se aconseja a los vecinos depositar el contenido el día previo a la recogida para evitar los malos olores.

Aproximadamente el 35% de la bolsa de basura se compone de materia orgánica, fundamentalmente restos de comida, posos de café e infusiones, cáscaras de huevo y frutos secos, aunque también forman parte de esta fracción el papel de cocina sucio y restos domésticos de jardinería (flores o plantas).

Toda la información sobre la campaña se puede consultar tanto en la página web del Ayuntamiento de Fuencaliente (www.fuencalientedelapalma.es) como en la del Consorcio de Servicios de La Palma (www.cslapalma.org).



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

COAG:

COAG EXIGE A AZUCARERA QUE ABRA LA POSIBILIDAD DE ENTREGAR Y COBRAR LA REMOLACHA ENTERA, INCLUIDA SU CORONA



Para revertir la tendencia a la baja en las siembras que, en breve, comenzarán en la Zona Sur para luego generalizarse en la Zona Norte.

- *Ante un escenario sin cuotas, carece de toda lógica cualquier oposición a que el azúcar contenido en su corona no sea aprovechado: los remolacheros ganan rendimiento para una misma superficie y la industria recibe una mayor producción, al tiempo que la calidad de la molturación también se mejora.*
- *España ha perdido un 20% de superficie de cultivo desde 2011 mientras que los países competidores de la Unión Europea la han aumentado en un 17%.*



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Ante el inminente inicio de las siembras de remolacha para 2018 en la Zona Sur (Andalucía) y la planificación de las mismas en la Zona Norte (Castilla y León, Navarra, País Vasco y Rioja) , la organización agraria COAG ha exigido a Azucarera que permita la posibilidad de entregar y cobrar la remolacha entera, incluida su corona. La empresa azucarera no debería hacer “oídos sordos” a un demanda generalizada de todo el sector ya que, tras varios años de trabajo, el Comité de Expertos del AMI (Acuerdo Marco Interprofesional compuesto por miembros de la propia Azucarera Iberia y representantes de las organizaciones profesionales agrarias) ha concluido que la mejor opción para “promover la extensión de las prácticas agrícolas que compatibilicen el óptimo rendimiento agrícola con la mejor calidad industrial” es la recolección y entrega sin descoronar, tal y como ya se está haciendo en resto de países productores.

Ante un escenario sin cuotas, *“carece de toda lógica cualquier oposición a que una vez producida la remolacha, el azúcar contenido en su corona no sea aprovechado. Nadie discute que son mayores las ventajas de molturar la corona: los remolacheros ganan rendimiento para una misma superficie y la industria recibe una mayor producción, al tiempo que la calidad de la molturación también se mejora”*, ha subrayado el responsable del sector remolachero de COAG, Fernando García.

Por otro lado, Azucarera se mueve en la pretensión a nivel nacional de imponer a los remolacheros nuevas tarifas fijas de descuento a cambio del no descoronado. Esta actuación supone navegar contracorriente y, recordamos a los remolacheros, que esta actuación no cuenta con el respaldo de los firmantes del actual AMI 2015-2019, requisito imprescindible para que pueda ser validada por la Interprofesión.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

"Por obvio que parezca, no debemos olvidar que la corona, como todo el resto de la remolacha, es propiedad del remolachero. No se entiende la obcecación de Azucarera por generalizar la aplicación de tarifas fijas, como la del 4,5% aplicado en la Bañeza, práctica rechazada por la inmensa mayoría de los remolacheros por cuanto supone que la industria no remunera adecuadamente al cultivador por ese mayor azúcar contenido en la corona", ha afirmado García.

Desde 2011, España ha perdido el 20% de sus hectáreas (pasando de 45.002 a las 36.163 hectáreas de la presente campaña), mientras que los principales países europeos competidores, (al abrigo de las mejoras recientemente introducidas en sus condiciones contractuales y precios, entre otros factores), han incrementado su superficie de remolacha un 17% para la campaña 2017/18.

Azucarera lleva varios años embarcada en la meta de aumentar sus siembras, mermadas tras los recortes en cuota y precio con motivo de la reestructuración de la PAC iniciada en 2006. Y aunque algunas de las medidas emprendidas con ese objetivo son bienvenidas y agradecidas, como la posibilidad de acogerse a anticipos de campaña o el asesoramiento y financiación en temas de eficiencia energética entre otras, sin embargo no cesa el continuo descenso en el número de remolacheros. Tal cual ya se ha venido trasladando reiteradamente desde COAG a Azucarera, ninguna medida de aquellas que se puedan abordar desde el punto de vista técnico, crearía mayor apego de cara a un aumento en las siembras, que el revulsivo que supondría que Azucarera pagara a los remolacheros por la remolacha entera, incluida la corona.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – 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 de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

"Debemos aprovechar la oportunidad que supone el déficit de producción respecto del consumo de azúcar a nivel nacional (menos de 500.000 Tms de azúcar producidas frente a un consumo superior a las 1.300.000 Tms)", ha concluido el responsable del sector remolachero de COAG.

Más información:

Fernando García (618 758524)

Responsable estatal del sector azúcar-remolacha en COAG

TABLONES DE ANUNCIOS

CABILDO DE TENERIFE

Exposición pública de Bases y Jurado del XXI Concurso de Miel Casa de la Miel de Tenerife

Plazo de presentación

- Inicio: 19-09-2017
- Fin: 27-10-2017

<https://sede.tenerife.es/sede/es/servicios-de-la-sede/tablon-anuncios/21-anuncios-administrativo-agricultura-ganaderia-y-pesca/1914-exposicion-publica-de-bases-y-jurado-del-xxi-concurso-de-miel-casa-de-la-miel-de-tenerife>