



**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

## JUEVES 02 DE NOVIEMBRE DE 2017

### EL DÍA:

### **EL CONSUMO DE CARNE DEL PAÍS SUBE MÁS DE UN 15% EN LO QUE VA DE AÑO**

De enero a septiembre se han sacrificado más de 3,2 millones de kilos de carne en el Matadero Insular, destacando los incrementos en caprino (39%), bovino (23%) y ovino (24%).

"El total de la carne sacrificada en el Matadero Insular, en los nueve primeros meses de este año con respecto al ejercicio anterior, ha aumentado un 15,54%, lo que supone que se han sacrificado ya 3,2 millones de kilos", según avanzó a EL DÍA el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales.

El consejero insular resaltó que de enero a septiembre, el número de kilos de bovino sacrificado ha aumentado "un 23,21% con respecto al ejercicio anterior; en porcino ha aumentado un 14%, y en el caso del caprino el sacrificio ha aumentado en un 39,44%. El ovino aumentó un 24,31% y donde únicamente se registra una pequeña disminución es en el cunícola".



**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

---

Según Morales, esto significa que "ha habido un aumento en la matanza y supone que hay una mayor demanda en el consumo de carne del país. La lectura que hacemos es muy positiva".

El vicepresidente del Cabildo recordó que han sacado "una serie de subvenciones para los ganaderos de la Isla, entre ellas, una línea de ayudas para potenciar las razas autóctonas, otra para la creación de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria (ADS), para la compra de bovino de leche y, además, desde el Gobierno de Canarias se han incrementado los incentivos para el caprino, que se reflejan claramente en estos datos del alza. Con todo ello, el consumo de carne del país va en aumento".

Jesús Morales hizo hincapié en que la ganadería local ha pasado por épocas complicadas, donde "el consumo de carne ha caído por la crisis económica y claro que es positivo que esta tendencia se ha revertido, que aumente el número de kilos que se sacrifiquen y, por tanto, que el consumo vaya en aumento. Nuestro trabajo está en que siga esta tendencia positiva".

"El sector ganadero de la Isla tiene una gran competencia y siempre plantea la modificación del REA, un asunto que hay que tratar y que repercute negativamente en su competitividad. Debemos buscar una mayor soberanía alimentaria, y hay que potenciar nuestra producción", aseveró Morales.



**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:

### APUESTA POR EL CULTIVO DE NARANJAS

David Rodríguez preside un grupo de jóvenes de Telde que se han embarcado en renovar los cultivos en una finca de San Roque centrados en cosechar cítricos de todos los tipos

Judith Pulido

## DIARIO DE AVISOS:

### UN BRINDIS DE 30 AÑOS

JUAN CARLOS MATEU



Instalaciones de la bodega. DA

La Cooperativa Agrícola San Miguel celebra hoy el acto de clausura de la semana conmemorativa del 30 aniversario de su bodega comarcal, la más antigua de la isla de Tenerife. Desde el pasado viernes se han venido celebrando actividades de diversa



**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

---

índole, con jornadas de puertas abiertas para escolares, cursos de cata, conferencias y talleres para niños y adultos.

La presidenta de la cooperativa agrícola, Ángela Delgado, recordó ayer a este periódico los orígenes de la bodega, en 1987, "con la primera cosecha que fue de 125.000 kilos de uvas que se recogieron en 20 días y con unos primeros envases (barricas) que primero se hacían a mano y después de acero inoxidable". Delgado recuerda cómo se tuvo que habilitar en aquel momento una cámara de papas para darle frío al vino, ya que no disponían de otras instalaciones. Actualmente, la bodega comarcal produce una media anual de 200.000 litros de vino, si bien en los últimos dos años esa cantidad se ha resentido, a causa de la sequía, y ha descendido hasta los 140.000.

En el acto previsto para esta tarde, a las 17.00 horas, en el Museo Casa El Capitán, en el casco de San Miguel, está previsto un reencuentro con los agricultores que fundaron la bodega, una exposición de botellas y se proyectará un vídeo con imágenes de su primer año de funcionamiento. Cuando comenzó su andadura, la Cooperativa Agrícola San Miguel llevaba en marcha 28 años.

## ORÍGENES

La Bodega San Miguel fue creada por iniciativa de varios agricultores que elaboraban vino con la uva procedente de sus fincas. Entonces, el proceso de elaboración era artesanal y se vendía a granel. Pasado un tiempo decidieron unirse para formar una cooperativa para elaborar vino y comenzar a embotellar bajo el sello del Consejo Regulador de Abona, con los parámetros de calidad exigidos por el mercado. La Bodega San Miguel se encuadra en la Denominación de Origen Abona, una comarca cuyos viñedos se extienden desde zonas próximas al nivel del mar hasta latitudes por encima de los 1.000 metros. Se trata de una bodega adaptada a las



**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

nuevas tendencias enológicas, que garantiza unas óptimas características organolépticas.

## LA FALTA DE LLUVIAS TAMBIÉN PASA FACTURA A LAS COSECHAS

La prolongada sequía se deja sentir también en la producción de vino. Ángela Delgado, presidenta de la Cooperativa Agrícola de San Miguel, señala que en los dos últimos años las cosechas han descendido hasta el 60% de los valores normales.

## LA Balsa de Tierras de Mesa llega a mínimos históricos en nivel de agua

GABRIELA GULESSERIAN



La balsa de Tierras de Mesa hace un mes, cuando ya no se veía el caudal de agua. DA  
La balsa de Tierras de Mesa, situada en la parte alta de San Juan de la Rambla, se encuentra en mínimos históricos en su



**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

---

nivel de agua y en caso de que el problema no se solucione a la brevedad cerca de cien agricultores del municipio corren el riesgo de perder sus cultivos.

Así lo advierten el secretario de la Asociación para el desarrollo rural Icod de los Trigos San Juan de la Rambla, Javier González, y el presidente de la Cooperativa Las Medianías, Manuel Reyes, quienes reclaman a la empresa Balsas de Tenerife (Balten), adscrita al Cabildo, una solución urgente para el agua de riego al objeto de evitar pérdidas irreparables en los cultivos de medianías, los más afectados por la escasez de agua.

No obstante, si no se adoptan medidas inmediatas, ésta también terminará afectando a las plataneras y a las papas, dado que es un "remedio" fundamental para poder combatir la polilla guatemalteca.

La asociación agrupa a 30 agricultores y la cooperativa a 168, aunque los perjudicados son unos 80, apunta el presidente, porque hay muchos que por motivos de edad ya no se dedican profesionalmente a la actividad sino de manera complementaria.

Ambos apuntan que "los rumores" son que la balsa se quedará vacía en quince días o un mes como máximo, algo bastante probable ya que "casi no se ve la altura que tiene el agua". Ello sin entrar en la calidad del agua que se compra para riego que "es de muy mala calidad", coinciden, y está estropeando los suelos.

La instalación fue construida en los 80 para satisfacer el riego de los cosecheros de la zona. Actualmente es gestionada por Balten y según González, "se suponía que se iba a llenar con los tomaderos que venían de los barrancos y que estaban canalizados hacia esa balsa. Esas infraestructuras estaban previstas en un plan, pero el Cabildo las abandonó completamente y ahora compra el agua a las galerías y a las empresas que comercian el agua en la Isla", sostiene.



**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

---

Tanto González como Reyes recalcan que los agricultores no pueden seguir con la incertidumbre actual. Sobre todo, teniendo en cuenta que la sequía es un problema que se prolonga y nadie puede asegurar por cuánto tiempo. Por eso González insiste en la necesidad de buscar estrategias a largo plazo y buscar fórmulas para almacenar el agua de lluvia, reformar los tomaderos, y construir embalses.

En este sentido, recuerda que el Ayuntamiento ramblero y la asociación que preside presentaron en su momento una propuesta para levantar nuevos embalses en determinadas zonas estratégicas de la Isla y recoger así el agua de lluvia.

Proyectos a largo plazo  
“Los proyectos tienen que ser a largo plazo. Ahora no queda más remedio que alzar la voz y exigir soluciones al Cabildo que en principio es el competente en materia de agua de riego”, manifiesta González. No obstante, Reyes asegura que el área insular de Agricultura, “está haciendo todo lo posible por buscarlas”.

Este último también indica que muchos agricultores de la cooperativa tienen la ayuda del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), deben hacer una planificación para preparar los terrenos, y quieren saber con qué cantidad de agua pueden contar para afrontar la próxima cosecha. “Hacer una estimación es un poco tirarse al vacío”, opina.

Manuel Reyes ya ha pedido varias reuniones con responsables del Cabildo y aunque todavía no le han dado fecha, confía que sea en breve para tener alternativas concretas y trasladárselas a los socios.



**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 OPINIÓN DE TENERIFE:

### LA CABRA SE PONE GOLOSA

La marca majorera Quesería de Tetir, que dirige la familia Rodríguez, comercializa, además de quesos o almogrote elaborados con leche de cabra, gominolas y licor -en las fotos- cuyo principal ingrediente es la leche caprina procedente de ejemplares de la raza Puipana, originaria de la isla de Fuerteventura.

Juan Santiago

La cabra se pone golosa

"Fuerteventura, dunas y arena, aulaga y soledad", recitaba la canción, pero Fuerteventura es mucho más que eso. Sus imponentes playas, que te



trasladan a otra parte del mundo; su carne de cabra estofada o sus quesos son algunas de las maravillas 'extra' que guarda la isla. Pero además, en los últimos años y con el auge de la gastronomía hay quien se lanza a descubrir nuevos productos partiendo de lo más destacado de la zona como es la leche de cabra majorera.

María Jesús Rodríguez es la matriarca de la empresa familiar Quesería de Tetir, dedicada a la fabricación de quesos de forma artesana con leche cruda producida exclusivamente por sus



**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

---

cabras, seleccionadas por la calidad de su leche, para ofrecer a los clientes un producto de excelencia y con garantía.

Sus quesos son el buque insignia de la empresa, que se comercializan bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Majorero. Pero es desde hace unas años que a los Rodríguez les ha picado la curiosidad y las ganas de innovar cuando han probado a desarrollar otras elaboraciones menos comunes con su sobresaliente leche de cabra como punto de partida.

De este modo, su catálogo de productos es muy amplio: mantequilla Majogrote, que replica la receta original de almogrote gomero pero con queso majorero; requesón de tuno indio, de chocolate y a las finas hierbas o el jabón de leche de cabra. Otro de sus productos estrella es el licor de leche de cabra, muy suave y cremoso y con una graduación de 15% de alcohol, que lo hace perfecto para terminar una buena comida. Es un licor goloso pero nada empalagoso, un balance casi perfecto que desde el primer sorbo te atrapa y del cual cuesta solo tomar una única copa.

La Puipana, que le ha dado nombre a una de las últimas creaciones de la firma, es la cabra majorera con mayor representación interinsular. Se denomina así a la cabra de color blanco, rubio o bayo, con manchas marrones o canelas o a la inversa, y es justo este motivo el que le ha dado nombre a una de las últimas creaciones por parte de María Jesús Rodríguez, Las Puipanitas, unas gominolas de leche de cabra, elaboradas con productos naturales y sin conservantes.



**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 idea, explican, surgió viendo un programa de repostería donde hacían golosinas variadas y se les ocurrió tratar de hacerlo con la leche caprina. No fue fácil dar con la receta perfecta pero tras varios intentos fallidos lograron la fórmula actual, que a nadie deja indiferente. Sus ganas por innovar no acaban aquí y ya están trabajando en nuevos proyectos, como su mozzarella de leche de cabra, que se comercializará en poco tiempo.