



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

VIERNES 03 DE NOVIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

VINO A BABOR PONE RUMBO A MARINA DEL SUR

Este encuentro incluye una amplia agenda de actividades gratuitas para toda la familia a partir de las 12:00 de mañana, sábado, y hasta las 23:00 horas.

El muelle deportivo de Marina del Sur, en Las Galletas, acoge mañana, sábado, la segunda edición de Vino a babor. El evento ofrecerá un amplio programa de actividades gratuitas para todos los públicos a partir de las 12:00 y hasta las 23:00 horas, con talleres, gastronomía, artesanía, música en directo y una cuidada selección de vinos de Tenerife.

La celebración de Vino a babor, de entrada libre y con un amplio número de actividades gratuitas, arrancará a las 12:00 horas con un curso de cocina infantil cuya inscripción deberá realizarse previamente, a través del teléfono 645 973 667.

A partir de las 13:00 horas, los adultos conocerán la historia del vino de la Isla y distintas referencias en el marco de una navegación guiada a través de la Cata de vinos a bordo, realizada por Ana Ruiloba. Los interesados podrán reservar su plaza a través del 922 088 206.

La gastronomía tendrá su lugar en Marina del Sur a través de la cocina del chef Ricardo Ruiloba, que trabajará el atún rabil,



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

autéctono de la Isla para preparar un marmitako que se podrá degustar a partir de las 13:30 horas.

Por su parte, una cuidada selección de bodegas y diferentes restauradores de la Isla darán a conocer sus especialidades a lo largo de la jornada, al tiempo que se contará con las clases magistrales de coctelería de dos integrantes de la Asociación de Barmans de Tenerife.

Además del mercadillo artesanal, actuaciones musicales y talleres dirigidos a niños y adultos, la agenda incluye en esta edición una degustación innovadora: la astronomía y el vino, a través de una actividad en la que se podrán catar los vinos de las bodegas invitadas mientras se observan las estrellas desde la terraza panorámica de Marina del Sur.

TENERIFE PROMOCIONARÁ EL CLIMA, LA NATURALEZA, LA GASTRONOMÍA Y EL VINO EN LA WORLD TRAVEL MARKET.

Tenerife ultima los detalles de su presencia en la World Travel Market de Londres (WTM), la feria turística más importante del mundo, a la que acude la isla con el objetivo de reforzar su posición de liderazgo en el mercado británico y promocionando el clima, la naturaleza, la gastronomía y los vinos.

En ese marco, el Cabildo, a través de Turismo de Tenerife, presentará a turoperadores y prensa especializada sus novedades en un evento que se celebrará en el Docklands Museum, informa la corporación en una nota.



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 la corporación insular, Carlos Alonso, explica que la presencia en la WTM coincide este año con la conmemoración del 25 aniversario de Turismo de Tenerife, por lo que se quiere trasladar en la feria la visión de futuro para la isla, "englobada en la Estrategia Turística de Tenerife 2017-2020, con horizonte en 2030, que se presentó en junio pasado".

Alonso apunta también que en esa estrategia se busca "reforzar a Tenerife como destino de calidad, competitivo y mejor preparado para satisfacer las necesidades del mercado turístico, a la par que creativo, innovador y emprendedor, un destino también más sostenible que contribuya a incrementar la calidad de vida de los tinerfeños".

El presidente insular encabezará la delegación isleña en la feria, que estará compuesta asimismo por el consejero de Turismo del Cabildo, Alberto Bernabé; el consejero de Agricultura, Jesús Morales; el consejero delegado de Turismo de Tenerife, Vicente Dorta; el presidente de Ashotel, Jorge Marichal, así como representantes de ayuntamientos de la isla y empresas asociadas a Turismo de Tenerife.

Bernabé señala que el británico es el "principal" mercado emisor de viajeros de la isla, y las cifras que se vienen registrando durante estos meses "permiten vislumbrar un cierre de año por encima de los dos millones de británicos, pese a las dificultades que ha tenido este mercado por la incertidumbre del Brexit y las devaluaciones de la libra".



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 consejero destaca la apertura hasta 2020, de 15 nuevos establecimientos alojativos, "lo que supondrá casi 9.000 camas más, a las que se añadirán otras 21.000 procedentes de la renovación de alojamientos, la mayoría para entrar en la categoría de cinco estrellas y cinco estrellas superior, un reflejo del gran crecimiento de la demanda".

Tanto el presidente como el consejero inciden en otros argumentos que reforzarán la presencia de la Isla en la feria, como la gestión compartida del destino, la renovación de los espacios públicos y privados o el hecho de que Tenerife es la única isla canaria con restaurantes poseedores de las prestigiosas estrellas Michelin en reconocimiento a la calidad de su cocina.

MÁS DE 50 ENCUENTROS PROFESIONALES

La noche del lunes se celebrará el evento preparado por la isla en Docklands Museum para presentar sus novedades y atractivos, con especial hincapié en los vinos isleños.

Así, 'Tenerife y los vinos' propondrá un recorrido, bajo la marca Tenerife Wine, por las históricas relaciones entre la isla y Reino Unido, a la vez que servirá para mostrar ante medio centenar de turoperadores y medios de comunicación la originalidad del vino como un elemento clave de su autenticidad y de su carácter de destino turístico.



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 agenda de delegación tinerfeña durante los cuatro días de duración de la WTM, además de la mencionada presentación en Docklands Museum, está repleta de citas profesionales, más de 50, con turoperadores, agencias de viajes y líneas aéreas: TUI UK, Alltours, British Airways y BA Holidays, KE Adventure, Tripadvisor, Cruise&Maritime Voyages, FTI Alemania, Travel Counsellors, Easyjet, Vueling y Thomas Cook, entre otras compañías del sector acreditadas para la feria.

EL COSTE EN ORIGEN DE LA LECHE DE VACA SE SITÚA EN 0,45 EUROS POR LITRO

El precio en origen de la leche de vaca se ha situado en septiembre en Canarias en 0,45 euros/litro frente a los 0,322 de media de España, precio este último un 1,89% más caro que en el mes anterior cuando se pagaba a 0,316 euros/litro.

Así se refleja en el informe de Declaraciones Obligatorias del Sector Vacuno de Leche, publicado por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), en el que detalla que Galicia es la comunidad autónoma con el precio en origen más bajo (0,311 euros/litro), mientras que la cotización mayor correspondió de nuevo a Canarias, con 0,450 euros/litro.

En septiembre, sobresale la subida en La Rioja, con +0,017 céntimos, mientras que el único descenso de precios se registró en Cataluña, con una depreciación media de -0,012 céntimos 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

litro de leche. En septiembre pasado, se contabilizaban 14.740 ganaderos que realizaron entregas de leche de vaca a 322

DIARIO DE AVISOS:

EL CABILDO DA EL VISTO BUENO A LA CREACIÓN DE LA 'COTMAC' INSULAR

DAVID SANZ



El Cabildo aprobó ayer en un pleno extraordinario la creación de un órgano de evaluación ambiental atendiendo así a lo marcado por la Ley del Suelo de Canarias. Se trata de una especie de Cotmac insular, que el presidente de la Corporación, Anselmo Pestana, considera como un paso transitorio pero “muy importante” de cara a que sea el propio Cabildo quien emita los informes preceptivos y determinantes para la aprobación de planes, programas y proyectos en la isla de La Palma.

Anselmo Pestana matiza que pese a que aún es necesario que el Gobierno de Canarias marque el reglamento sobre el funcionamiento de estos órganos, “es necesario que demos un paso adelante por el bien de La Palma, con el fin de agilizar la puesta en marcha de instrumentos de planificación y proyectos



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

que se deben aprobar desde la cercanía de las administraciones”.

Cabe recordar que Pestana ha sido uno de los máximos defensores en Canarias de la insularización de estos trámites, una causa que generó polémica incluso en el seno de su partido (PSOE), y que ahora puede desarrollar con la Ley del Suelo.

El consejero de Planificación, Gonzalo Pascual, detalla que el órgano de evaluación ambiental será un estamento independiente, conformado por personal al servicio del Cabildo. “Las competencias que antes estaban asumidas por la Comisión de Ordenación del Territorio y del Medio Ambiente (Cotmac) en materia de evaluación de impacto ambiental ahora pasan a estos órganos insulares para agilizar la aprobación de planes, programas y proyectos”, asegura.

CANARIAS 7:

EL CABILDO RECUPERARÁ ESTE AÑO 27 CAMINOS RURALES Y AGRÍCOLAS

Cumbres. Imagen de uno de los caminos rurales recuperados este año por el Cabildo en el municipio de Artenara. /

El Cabildo pretende invertir este año más de dos millones de euros en la mejora y recuperación de 27 caminos agrícolas y rurales en mal estado de conservación, según informa el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo. Se ubican en 15 de los 21 municipios de la isla.

J. Quesada / Las Palmas de Gran Canaria

Entre las obras finalizadas, ejecutándose, adjudicadas y a punto de empezar y las que tienen el proyecto en fase de redacción, 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

Cabildo prevé arreglar 27 caminos rurales en el interior de la isla en 2017.

Las intervenciones terminadas se hicieron en la vía agrícola de El Gamonal Alto (Santa Brígida), Las Arvejas (Artenara), Trapiche (Aruacas), Sobradillo (Gáldar), Lomo Catela (Ingenio) y Lomo Las Azucenas (Santa María de Guía).

En ejecución están la repavimentación de varios tramos de la carretera de Cruz del Gamonal (Santa Brígida) y la mejora del camino de Rosiana (Santa Lucía de Tirajana).

Adjudicadas y a punto de empezar se encuentran la pavimentación del camino agrícola de Los Barros a La Laguna de Temisas (Agüimes), el acondicionamiento del acceso agrícola de El Carrizal (Tejeda) y la carretera de Huerta Grande (Artenara).

Y en fase de redacción están las reparaciones de los caminos de Pinillo al Molino del Agua (La Aldea de San Nicolás), El Drago (Las Palmas de Gran Canaria), El Viso (Telde), Tinocas (Aruacas), Hoya de Los Ajos a pista del Cascajo (San Mateo), Cuevecilla en La Breña (Telde), Los Tanques a La Palma (Teror) y La Orilla (Valsequillo), entre otros.

Los 15 municipios beneficiados con esta inversión son Agüimes, Gáldar, La Aldea de San Nicolás, Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida, Santa Lucía de Tirajana, Tejeda, Telde, Artenara, Arucas, San Mateo, Teror, Ingenio, Santa María de Guía y Valsequillo.

Muchas de las vías en las que se ha actuado presentaban un estado de conservación muy deteriorado por falta de atención al ser carreteras poco transitadas o por efecto de la meteorología.



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 apuesta por mejorar estos caminos al indispensables para los residentes y visitantes de estos pequeños núcleos de población rural, dispersos por la geografía insular, y en 2018 seguirá actuando en otros.

SABOREA GÜÍMAR CON LA NUEVA 'RUTA DE LA TAPA'

Ruta de la Tapa

Mañana comienza la segunda edición de la Ruta de la Tapa en Güímar 2017, acción gastronómica realizada por la Concejalía de Comercio y Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Güímar, incluida en el Plan estratégico 'Güímar Emprende', a través del proyecto 'Saborea Güímar', con el primer teniente de alcalde, Gustavo Pérez (CC), al frente como coordinador del mismo, teniendo lugar los viernes y sábados comprendidos entre los días 3 y 11 de noviembre.

Con un total de 16 establecimientos participantes repartidos por todo el municipio en la que ofrecerán sus mejores creaciones gastronómicas a los asistentes, que tendrán como ingredientes estrella la batata, el queso y el aguacate.

Además, no solo saborearán los mejores productos locales, provenientes del Mercadillo del Agricultor de Güímar, sino que podrán ganar premios tapeando. Durante la celebración de esta ruta, los clientes dispondrán de un tríptico con la toda la información sobre los establecimientos participantes y las tapas a degustar, pudiendo seguir el 'rutómetro' a recorrer y, tras visitar y sellar en 5 establecimientos adheridos, podrán formar parte sorteo con el que cuenta la Ruta.

Todo un amplio abanico de posibilidades gastronómicas por tan solo 2,5 euros, en los que se incluye tanto la tapa como 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

respectiva bebida, y sin tener que pensar en el transporte, ya que puedes disfrutar de la ruta en taxi, ofreciendo tarifas especiales para esta ocasión.

El primer teniente de alcalde, Gustavo Pérez (CC), recuerda que «esta campaña tiene el objetivo principal de seguir promocionando Güímar como destino gastronómico, así como que los innumerables productos de la comarca, así como los profesionales de la restauración con los que cuenta el municipio, sean conocidos tanto en la localidad como fuera de ella, apoyando así al comercio y la restauración local».

¿Participas? Ven a Güímar y descubre los productos locales.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL PRIMER CONCURSO DE HAMBURGUESAS DE COCHINO

NEGRO YA TIENE FINALISTAS

La Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo impulsa varias actividades este mes

Alfonso J. López
(Saboreando)

El primer concurso de hamburguesas de cochino negro ya tiene finalistas





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

Este pasado fin de semana, el Mercado del Agricultor de La Guancha fue escenario de la primera fase del primer concurso de hamburguesas de Cochino Negro, una iniciativa promovida por la granja local Romera (Cochinecan) y el Ayuntamiento de La Guancha, cuya fase final será este fin de semana.

Ya se conocen los nombres de los dos primeros finalistas: Pau Bermejo (Restaurante La Casona), -con una elaboración que incluía en sus ingredientes el queso ahumado palmero, piña del Hierro o chutney de plátano, entre otros-, y David Rodríguez (Hotel Mencey), quien utilizó para su propuesta almogrote, queso palmero, brotes verdes, pimientas palmeras, comino o chutney de piña para acompañar la carne de cochino negro.

En esta primera fase del concurso, un total de seis de establecimientos hoteleros y restaurantes de la Isla, fueron los que participaron en la propuesta con la carne de cerdo de la citada raza autóctona como protagonista, acompañada de productos del Mercado agrícola local y vinos de Canary Wine.

Abre en La Laguna el nuevo restaurante La Casona de Pau Bermejo. Por fin, La Laguna ya dispone de una nueva y contemporánea propuesta culinaria: La Casona de Pau Bermejo, liderada por este reconocido chef integrado en lo que ya se celebra como Nueva Cocina Canaria, emplazada en el exclusivo hotel MC San Agustín. Este establecimiento propone una cocina creativa y muy personal, reivindicando el producto local y sostenible con una gastronomía divertida, vibrante y llena de sorpresas. Bermejo ofrece almuerzos de espíritu bistrot, cenas



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 las que añadirá sugerencias de alta tensión e innovadores desayunos en las últimas tendencias cosmopolitas.

Así en los desayunos podremos optar entre originales desayunos o un desayuno continental, singular y en la última línea *trendy* internacional, con un formato idóneo para reuniones de trabajo o encuentros de amigos

El mediodía informal, con menú ejecutivo o sugerencias creativas fuera de carta. Una carta siempre inspirada en ingredientes de productores locales, sostenibles y, en su mayor parte, de origen ecológico. La tarde en La Casona tiene otro color, con las hamburguesas de cochino negro y la 100% Angus o la salchicha XXL, también de cerdo autóctono.

En tiempo de cena, Bermejo apostará en las sugerencias por chispazos más sofisticados, con elaboraciones tan fascinantes como la ligera brandada de pescado salado del Puerto de la Cruz, piquillo y anacardos; la caballa marinada, rocoto y emulsión de arvejas de Lanzarote y lima kéfir o el tataki de cochino negro de la ganadería de Eladio, kimchi y emulsión thai.

Arroz canario en la final de los mejores arroces de España. Un arroz cremoso con seta *shiitake* y presa ibérica con mahonesa de *foie* ha sido elegido como el mejor de España y lo firma la joven cocinera Sara Nicolás, del restaurante Voramar, ubicado en una masía en Altafulla, Tarragona, y que se ha impuesto a otros cinco finalistas, uno de ellos de nuestra 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

El certamen estaba impulsado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre) con el apoyo de Unilever Food Solutions. El jurado, integrado entre otros por Kiko Moya (L'Escaleta, Alicante) y Mario Sandoval (Coque, Madrid), ambos con dos estrellas Michelin, ha evaluado textura, nivel de cocción, presentación y originalidad de las recetas.

Para la ganadora, Sara Nicolás, "el punto de cocción y usar ingredientes de primera calidad" son claves para elaborar un buen arroz y confía en que los comensales de su restaurante familiar también consideren al ganador el mejor de España, ya que lo va a incorporar a su carta, donde ofrecen otros como negro o caldoso de bogavante.

Noviembre, mes del vino de Tacoronte - Acentejo en La Laguna. Esta décimocuarta edición del Mes del Vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna compaginará la gran variedad de los vinos de esta Denominación de Origen con interesantes propuestas culturales. Nuevamente, el Ayuntamiento de Agüere junto al Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo y otras instituciones públicas y privadas, son decisivos para unir esfuerzos en pro de la divulgación de la cultura del vino en el propio municipio y en la comarca vitivinícola pionera en Canarias.

Este noviembre será muy especial, ya que comienza mañana con la legendaria *Noche en Blanco* y finalizará el jueves 30 con la monumental *Noche en Tinto*. El programa de actos contiene numerosas propuestas para todo tipo de público en horarios



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

muy variados, participando esta edición 45 comercios del municipio adornando sus escaparates con motivos vitivinícolas y con más de 20 locales comerciales organizando diversos actos con los vinos Tacoronte-Acentejo siempre como protagonistas y variadas propuestas gastronómicas y culturales.

La Cámara de Comercio de Tenerife pone en marcha el tercer curso superior de gestión de bares y restaurantes. La Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Santa Cruz de Tenerife revalida su apuesta por la formación en el sector de la hostelería con la puesta en marcha de la tercera edición del Curso Superior en Gestión de Bares y Restaurantes: Especialización en Desarrollo de Competencias y Estrategia para una Gestión hacia la Excelencia.

El desarrollo de competencias dirigidas a consolidar la hostelería como un negocio competitivo, sostenible y responsable son algunos de los aspectos claves de un encuentro que en los dos últimos años ha formado a cerca de un centenar de personas vinculadas esta importante actividad económica, en un curso cuyo desarrollo correrá a cargo de profesionales destacados del ámbito de la hostelería, entre los que se encuentran el profesor técnico de Formación Profesional, Ángel Muñoz; el asesor gastronómico Juan Carlos Clemente; el maestro cortador del Grupo Montesano Fran Alonso; el sumiller Hugo Pérez del Valle, y el especialista en marketing Enrique Vidal.

La Federación Española de la Nutrición recomienda aumentar el consumo de avena. En el marco de una alimentación saludable, debido a sus beneficios nutricionales y



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

sobre la salud, por su composición nutritiva y por los otros componentes bioactivos que contiene, sería aconsejable fomentar el consumo de avena en la población española en los diferentes momentos del día, según el informe realizado y publicado por la Fundación Española de la Nutrición (FEN).

En lo referente a los beneficios de la avena en el marco de una dieta equilibrada, el informe la destaca por ser rica en proteínas, hidratos de carbono complejos, así como en grasas saludables, pero por la propiedad por la que más se diferencia es por aporte en fibra y en betaglucanos, siendo estos últimos el componente activo más importante que contiene el cereal.

De hecho, sorprende que en España, donde cerca del 40% de la fibra de los españoles es aportada por los cereales, el consumo de avena está a la cola de Europa aunque es uno de los cereales más ricos en esta sustancia. Asimismo, la avena también es rica en hierro, magnesio, zinc, fósforo, y potasio, además de aportar folatos y vitaminas B1 (tiamina), B6 y E. Desde la FEN recuerdan que la avena tiene una serie de beneficios adicionales en nuestro estado de salud como sucede en el caso de diferentes patologías como la diabetes, las enfermedades cardiovasculares, y las enfermedades intestinales.



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 SEQUÍA ARRASA LOS CULTIVOS DE LA ISLA Y OBLIGA A LOS AGRICULTORES A PLANTAR MENOS

La falta de precipitaciones limita las plantaciones de papas y hortalizas en el campo tinerfeño

Elena Hernández

LA DECIMOQUINTA EDICIÓN DE LA FERIA DE LA CASTAÑA SE CELEBRA EL DÍA 18

La escasez de lluvias deja la cosecha en 8.000 kilos, la mitad de lo recolectado en 2016.

Los sabores y aromas de la castaña en sus más diversas variedades, como producto de consumo bajo formas tradicionales como el tostado o guisado, pero de una versatilidad gastronómica emergente en la cocina creativa y la repostería, será un año más la protagonista indiscutible de la Feria de la Castaña de La Matanza de Acentejo, que alcanzará el 18 y 19 de noviembre su decimoquinta edición. "15 años de compromiso local incombustible con el producto y su potencial gastronómico, económico y protector del paisaje y medio natural", explicó el concejal de Agricultura del municipio, Miguel Ángel Pérez Pío, en la presentación de la Feria de la Castaña.



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 la misma participó también Laureano Febles, presidente de los cosecheros de castañas de Acentejo, quien afirmó que la ausencia de lluvias "ha mermado considerablemente la cosecha de este año, que posiblemente se quede en la mitad de la de 2016, alrededor de 8.000 kilos comercializables, aunque como compensación se trata de un fruto que este año viene muy homogéneo y con gran calidad, lo que el consumidor sabrá apreciar"

Aunque la Feria de la Castaña es el evento central, en La Matanza se desarrolla un amplio programa de actividades que tiene a este fruto y a toda su cultura como protagonistas. Al respecto el consejero insular de Agricultura, Jesús Morales, puso de relieve que precisamente la castaña ha propiciado un escenario ejemplar de cooperación entre los diferentes niveles de la administración pública.

RTVC:

ESTUDIAN LAS PROPIEDADES QUE HACEN TAN FÉRTIL EL PICÓN VOLCÁNICO

Los científicos achacan la fertilidad de la tierra volcánica a la presencia de microorganismos que atraen la humedad y sueltan hierro y magnesio. Es una investigación conjunta entre la ULPGC y la de Upsala, en Suecia.



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



Científicos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y de Upsala, en Suecia, investigan las causas que hacen que la agricultura con picón sea tan exitosa.

Han descubierto que en estas piedras viven unos microorganismos, responsables de dar vida a paisajes áridos. Según Francisco Pérez, investigador de la ULPGC, "estos microorganismos que se llaman diatomeas y están cubiertas de una cáscara de sílice, una característica única, son además imprescindibles para la agricultura.

Aunque son muy pequeñas, miden la milésima parte de un milímetro, su función es crucial. La gran cantidad de humedad que atrapa, junto al hierro y magnesio que suelta a lo largo de tiempo los hace únicos. "

Se trata de una investigación aún en proceso.

En contra de lo que todo el mundo pensaba, la erupción de Timanfaya de 1730 que cubrió de lava y cenizas el 23 por ciento de la isla de Lanzarote, consiguió fertilizar la tierra, generalizar



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 técnica del enarenado y duplicar la población en tan solo 30 años.

EL APURÓN:

EL CABILDO CREA UNA ESPECIE DE COTMAC INSULAR PARA AGILIZAR LA PLANIFICACIÓN

La Corporación aprobó en pleno la puesta en marcha de esta comisión según lo dispuesto en la Ley del Suelo.



Un momento del Pleno extraordinario.

El Cabildo de La Palma aprobó ayer en sesión plenaria extraordinaria la creación de un órgano de evaluación ambiental, una especie de Cotmac insular, atendiendo así a lo marcado por la Ley del Suelo 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 la Corporación insular, Anselmo Pestana, asegura que este es un paso transitorio pero “muy importante” de cara a que sea el propio Cabildo Insular el que emita los informes preceptivos y determinantes para la aprobación de planes, programas y proyectos en la isla.

“Si bien aún es necesario que el Gobierno de Canarias marque el reglamento sobre el funcionamiento de estos órganos, se hace necesario que demos un paso adelante por el bien de La Palma y para agilizar la puesta en marcha de instrumentos de planificación y proyectos que se deben aprobar desde la cercanía de las administraciones”, afirma Pestana.

El consejero de Planificación, Gonzalo Pascual, detalla que el órgano de evaluación ambiental será un órgano independiente conformado por personal al servicio del Cabildo Insular. “Las competencias que antes estaban asumidas por la Cotmac en materia de evaluación de impacto ambiental ahora pasan a estos órganos insulares con finalidad de agilizar la aprobación de planes, programas y proyectos”, asegura.

TABLONES DE ANUNCIOS

CABILDO DEL HIERRO

BASES REGULADORAS DE LAS AYUDAS A EMPRESAS DE LA ISLA DE EL HIERRO PARA LA MEJORA DEL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD ECONÓMICA

<http://www.elhierro.es/files/Tablon%20de%20Anuncios%20Institucional/BASES%20REGULADORAS%20AYUDAS%20EMPRESAS%20ISLA%20DE%20EL%20HIERRO%20PARA%20MEJORA%20DESARROLLO%20ACTIVIDAD%20ECON%20MICA..pdf>