

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MARTES 14 DE NOVIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

ASPRONCAN DICE QUE EN EUROPA "SALE RENTABLE"

INCUMPLIR

La asociación de productores de plátano de Canarias (Asprocan) denunció ayer que las importaciones de banana de terceros países siguen aumentando por encima de lo establecido, porque la Comisión Europea no toma medidas y sus competidores ven que les "sale rentable incumplir".

En un comunicado, esta patronal agrícola canaria se queja de que el mecanismo de defensa de las producciones europeas de plátano no se haya activado aún, a pesar de que las reducciones de aranceles concedidas a países de América y África han hecho que las importaciones de banana sigan creciendo.

Denuncia que las importaciones siguen creciendo por encima de lo establecido

"Perú ha sido el último país en rebasar el umbral de alerta de los límites de importaciones previstos por la Unión Europea en sus acuerdos de reducción arancelaria, siguiendo la línea de Nicaragua y Guatemala, que fueron los primeros países en superar el umbral total de importaciones establecido por la UE", asegura.



Telf. 922 299 655 - Fax. 922 242 060

Asprocan critica que, "a pesar de esta sucesión de casos, la Comisión Europea haya rechazado aplicar las medidas previstas y suspender el arancel preferencial para esos países, tal y como está establecido en los mecanismos de defensa del plátano comunitario".

"El efecto llamada a las importaciones de potencias bananeras que ven como sale rentable incumplir los límites previstos es evidente", asegura el presidente de los productores canarios, Domingo Martín.

A su juicio, el hecho de que no se activen los mecanismos defensa de la UE ante este tipo de situaciones "incrementa aún más las amenazas al sector platanero canario".

LA PROVINCIA:

EL PINO CANARIO REVERDECE LA CUMBRE

El Cabildo sustituye las plantas foráneas por variedades autóctonas resistentes al fuego

J. Montesdeoca

El pino canario reverdece la cumbre





La reforestación de las cumbres y medianías de Gran Canaria incluirá la sustitución de las especies foráneas por plantas autóctonas más resistentes al fuego, como el pino canario y el cedro, o árboles frutales como el castaño, la higuera y el nogal, según adelantó ayer el consejero de Medio Ambiente del **Cabildo de Gran Canaria**, Miguel Ángel Rodríguez, durante la presentación de la 48 edición del Día del Árbol, que se celebrará el próximo 26 de noviembre en Los Llanos de la Pez.

Ese domingo, un millar de voluntarios plantarán 3.000 ejemplares de especies canarias en una zona ocupada hasta ahora por pinos de la variedad insigne, que quedaron totalmente calcinados en el gran incendio de septiembre. El objetivo del Cabildo es sustituir de forma escalonada todos los pinares que fueron creados durante el siglo XX con especies traídas desde fuera, sobre todo pino piñonero y pino carrasco.

Aparte de los árboles foráneos que han ido desapareciendo en los últimos incendios forestales, los técnicos del Cabildo también trabajan en la plantación de pinos canarios entre los bosques de otras especies, de forma que en futuro se puedan talar las variedades extranjeras sin perder la masa vegetal.

"La práctica demuestra que lo mejor es repoblar con pino canario, pero también se pueden crear barreras verdes con frutales como el castaño y el nogal", explicó Carlos Velázquez, técnico de la Unidad Operativa de Fuegos Forestales del Cabildo, quien precisó que la sustitución abarcará tanto la zona más alta de la cumbre como las áreas de transición entre el bosque y los terrenos de pastoreo. En la medianías del norte también se



están generando los denominados "paisajes mosaico", donde se interponen terrenos agrícolas y ganaderos que puedan utilizarse como cortafuegos en caso de incendios.

El Cabildo desarrollará en las próximas semanas "el noviembre forestal", que incluye el XVII Encuentro de Viveristas Productores de Planta Canaria, de los días 15 al 20 en la Finca de Osorio, y las XXIV Jornadas Forestales de Gran Canaria, del 22 al 25 de noviembre en el Paraninfo de la **Universidad de** Las Palmas de Gran Canaria.

Día de Árbol

El domingo 26 de noviembre, y bajo el lema *Recuperemos la cumbre*, se celebrará la tradicional jornada del Día del Árbol organizada por el Cabildo y el Grupo Montañero Gran Canaria. La zona elegida este año se localiza entre Llanos del Salado y El Cortijo de Las Huertas, cerca de Los Llanos de la Pez, una de las más afectadas por el incendio del pasado mes de febrero, según adelantó Rainiero Brandon, coordinador del acto.

Un máximo de 1.000 voluntarios -ayer ya había 350 inscritospodrán participar en la plantación de los 3.000 ejemplares de cedros, pinos, almendreros y castaños, en una superficie de tres hectáreas de monte público.

"Esta jornada sirve, sobre todo, como día de puertas abiertas para que la ciudadanía se acerque y conozca la labor que hacen las instituciones en la conservación del entorno natural, así



como el papel que puede cumplir cada persona de manera individual en esa tarea compartida, una función que empieza por no contaminar más de lo necesario", explicó Rodríguez.

El consejero hizo un llamamiento a la ciudadanía para que no utilicen el vehículo particular para llegar a la cumbre, "fundamentalmente por una cuestión logística pero, sobre todo, porque se trata de reducir la huella de carbono y, siendo una acción ecológica, no se entendería que generase más contaminación en vez de menos", apuntó.

El Cabildo pondrá un servicio gratuito de guaguas y un sistema de inscripción previa a través de la web www.grancanaria.com o llamando a la Oficina de Información y Atención Ciudadana. Las plazas son limitadas a un millar de voluntarios por razones de operatividad, pero Rodríguez aseguró habrá "más oportunidades" para todos aquellos ciudadanos que quieran aportar su semilla en la reforestación de la Isla. La salida de las quaguas será a las 9.00 horas desde la Fuente Luminosa de la capital grancanaria y a la misma hora también desde el municipio de Arucas, en un punto por concretar, y el Cabildo está a la espera de otros municipios para programar más salidas de guaguas. Los participantes recibirán los materiales y la alimentación.



NUEVA CANARIAS RECLAMA AL CABILDO OTRO

CALENDARIO PARA

APROBAR EL PIOT

Alejandro Jorge. LP / DLP

El presidente insular de Nueva Canarias (NC) y consejero del Cabildo de Fuerteventura, Alejandro



Jorge, reclama al grupo de gobierno del Cabildo de Fuerteventura, conformado por, Coalición Canaria (CC) y al PSOE, que establezcan un nuevo calendario para la aprobación del Plan Insular de Ordenación del Territorio (PIOT), debido a que el actual calendario está desfasado "los ciudadanos tienen derecho a saber con claridad cuándo tiene previsto el Gobierno aprobar el PIOT, nosotros entendemos que ese calendario no debe sobrepasar la presente legislatura. Este es un compromiso que nos vienen vendiendo CC y el PSOE desde hace años y con el que coincidimos plenamente".

Jorge espera que la aprobación del citado documento de ordenación insular suscite el máximo consenso posible "estamos hablando del desarrollo de Fuerteventura para los próximos quince o veinte años, por tanto los compromisos en infraestructuras que se incluyan en este fundamental plan para la isla abarcan varias legislaturas, por eso todos debemos



aportar". Además, añadió, que " Nueva Canarias seguirá con la mano tendida al actual gobierno insular".

LA CHEF VIDINA CURBELO ALABA LA INTENSIDAD DEL

QUESO Y LA MIEL DE LOS PRODUCTORES DE MOYA

Mujeres del ámbito rural participan en la villa en un foro internacional por la igualdad

Vidina Curbelo durante el taller que impartió ayer en Moya. LA PROVINCIA / DLP

Surca Villa de Moya inició

ayer su segunda edición, con un show cooking a cargo de la chef Vidina Curbelo, que agotó las plazas previstas y cosechó muy buena crítica y satisfacción entre los asistentes que se dieron cita en el anfiteatro municipal del Parque Pico Lomito. Una iniciativa que tuvo por objetivo visibilizar el papel de las mujeres en un gremio especialmente masculinizado, como es el de los fogones de la alta cocina. Se trató del primer acto de este foro interdisciplinar por la igualdad de las mujeres del ámbito rural de las Islas Canarias, que organiza el Ayuntamiento norteño y que traerá durante toda la semana hasta el municipio a destacadas expertas nacionales e internacionales en materias



como la mediación, la salud y la igualdad de las mujeres de estos territorios, tanto de nuestro archipiélago como de África. Por la tarde, en la Casa de la Cultura, se inauguraron las exposiciones fotográficas Kesó / Semillas, del periodista Jonás Oliva y sobre las mujeres rurales de Gambia.

"No es fácil para una mujer abrirse un hueco en este gremio, parece que se nos exige más por el hecho de ser mujeres pero, por suerte, la tendencia está cambiando poco a poco y cada vez somos más y los compañeros nos tratan en igualdad de condiciones", afirmó Vidina Curbelo, chef de Hecansa, encargada de impartir el taller sobre los productos moyenses empleado. La chef alabó especialmente la intensidad de los quesos de la Villa de Moya y de la miel, además de la originalidad de propuestas que pueden elaborarse con los afamados suspiros y bizcochos.

EL CABILDO PROMUEVE EL CULTIVO DE PROTEAS, UNA

DE LAS FLORES MÁS ANTIGUAS DEL MUNDO

El gobierno insular destina 10.000 euros para ayudas a los cosechadores

El Cabildo promueve el cultivo de proteas, una de las flores más antiguas del mundo





El Cabildo está decidido a convertir el cultivo de proteas, una de las flores más antiguas del mundo, en una interesante salida para los productores de Gran Canaria, por lo que a sus acciones suma una subvención de 10.000 euros, según ha informado este lunes el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

De singular belleza, es una variedad floral de data de hace 300 millones de años y que ya aparecía en los escritos de la Edad Antigua. La protea encuentra en Gran Canaria condiciones idóneas para su cultivo y tan apreciada es en el mercado centroeuropeo que frente a los 10 céntimos que puede costar un clavel o los 50 de una rosa, la protea alcanza los dos euros.

La zona de medianías de Gran Canaria destaca por ofrecer excelentes condiciones para el cultivo de esta flor, por lo que muchas de las parcelas productoras están en Santa Brígida, San Mateo, Moya, Valleseco, Teror y Santa Lucía, lugares en los que la planta encuentra calidez, elevada luminosidad y humedad ambiental media, el paraíso para esta flor de particular elegancia.

La mayor parte de estas explotaciones están caracterizadas por su escasa extensión, ya que muchas no superan la hectárea, a lo que se suma el incremento progresivo de los costes de producción y comercialización, así como la necesidad de renovar las instalaciones después de más de una década de cultivo de proteas.



El Cabildo continua de esta forma con su decidido apoyo a la producción de esta flor, que es de la que más esquejes cultiva en sus instalaciones de La Granja Experimental y aporta ensayos que permiten asesorar a los productores, especialmente a la hora de determinar qué suelo requiere cada una de las 20 variedades cultivadas en Gran Canaria

Cada año, países como Holanda reciben desde Gran Canaria unas 500.000 flores que son distribuidas a otros mercados europeos en los que la protea es muy admirada y utilizada principalmente para uso decorativo. Una parte de la producción queda en la Isla para deleite del público local.

Podrán presentar solicitud las personas o empresas que cultiven esta flor en una superficie de 500 metros cuadrados o más, con una densidad mínima de una planta por cada dos metros cuadrados y obtener hasta 2.500 euros para afrontar los gastos de explotación.

Los interesados podrán presentar su solicitud hasta el viernes 1 de diciembre en el Registro General del Cabildo de Gran Canaria, en las Agencias de Extensión Agraria, en los registros de las administraciones públicas, en Correos y en los consulados y oficinas diplomáticas, según establece la ley.



Telf. 922 299 655 - Fax. 922 242 060

DOS JORNADAS CON VINO Y MÚSICA PARA EL FIN DE

SEMANA

La Villa celebra una nueva edición de 'Santa Brígida con vino', en la que todo girará en torno a la principal producción agrícola del municipio. Esta semana, está prevista la celebración, viernes y sábado, de dos jornadas en las que la música acompañará a las degustaciones de los vinos de las bodegas, gracias al Consejo Regulador de Vinos de Gran Canaria y al Cabildo.

ALEJANDRO JORGE RECLAMA A CC Y AL PSOE QUE

ESTABLEZCAN UN NUEVO CALENDARIO PARA LA

APROBACIÓN DEL PIOF

El presidente insular de Nueva Canarias espera que la aprobación del PIOF

suscite el máximo

consenso posible

Alejandro Jorge.

El presidente insular de Nueva Canarias asegura que el actual calendario





está desfasado "los ciudadanos tienen derecho a saber con claridad cuándo tiene previsto el Gobierno aprobar el PIOF"

El presidente insular de Nueva Canarias (NC) y consejero del Cabildo de Fuerteventura, Alejandro Jorge, reclama a Coalición Canaria y al PSOE que establezcan un nuevo calendario para la aprobación del Plan Insular de Ordenación del Territorio, debido a que el actual calendario está desfasado "los ciudadanos tienen derecho a saber con claridad cuándo tiene previsto el Gobierno aprobar el PIOF, nosotros entendemos que ese calendario no debe sobrepasar la presente legislatura. Este es un compromiso que nos vienen vendiendo CC y el PSOE desde hace años y con el que coincidimos plenamente".

Alejandro Jorge espera que la aprobación del PIOF suscite el máximo consenso posible "estamos hablando del desarrollo de Fuerteventura para los próximos quince o veinte años, por tanto los compromisos en infraestructuras que se incluyan en este fundamental plan para la isla abarcan varias legislaturas, por eso todos debemos aportar".

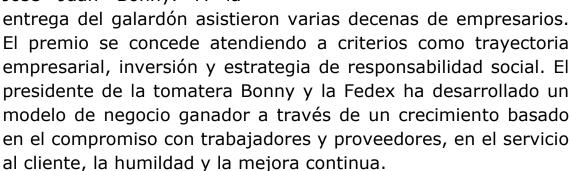
Jorge anuncia que Nueva Canarias seguirá con la mano tendida al actual Gobierno Insular, "desde el inicio de la legislatura hemos insistido en la necesidad de trabajar juntos para contar con el mejor PIOF posible. Incluso ofrecimos nuestra ayuda para solucionar cualquier cuestión que pudiera bloquear su aprobación definitiva, seguimos pensando que es posible tenerlo aprobado con un amplio consenso en esta legislatura".



BONNY RECIBE UN PREMIO A SU TRAYECTORIA

Bonny recibe un premio a su trayectoria LP / DLP

El Grupo BNI Brújula ha elegido *Empresario*Networker del Año 2017 a José Juan Bonny. A la





CANARIAS 7:

UN MILLAR DE PERSONAS PLANTARÁN 3.000 ÁRBOLES EN ZONA AFECTADA POR INCENDIO

Vista de la zona después del incendio. /

Un millar de personas plantarán 3.000 árboles en la zona más afectada por el reciente incendio forestal de Gran Canaria el domingo 26 de noviembre, con el lema 'Recuperemos la cumbre' y dentro del Día del Árbol, una acción medioambiental organizada por el Cabildo y el Grupo Montañero Gran Canaria.

Este millar de voluntarios plantarán cedros, pinos, almendreros y castaños en una superficie de tres hectáreas de monte público, destaca un comunicado de la Institución insular.

"La jornada sirve, sobre todo, como día de puertas abiertas para que la ciudadanía se acerque y conozca la labor que hacen las administraciones con la conservación del entorno, así como el papel que puede cumplirse de manera individual en esa tarea compartida, una función que empieza por no contaminar más de lo necesario", apuntó el consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez.

En ese sentido, el consejero hizo un llamamiento a la ciudadanía para que no usen su coche particular para subir a la zona por "una cuestión logística", pero, sobre todo, porque "se trata de reducir la huella de carbono y, siendo una acción ecológica, no se entendería que generase más contaminación", reflexionó.

Con ese fin, el Cabildo habilitará un servicio gratuito de guaguas y un sistema de inscripción previa a través de la web www.grancanaria.com o llamando a la Oficina de Información y Atención Ciudadana al 928 21 92 29m siendo las plazas limitadas.



La salida de las guaguas será a las 09.00 horas desde la Fuente Luminosa de la capital grancanaria y, a la misma hora, también desde el municipio de Arucas, en un punto aún por concretar. El Cabildo está a la espera de otros municipios para programar más salidas.

En las guaguas se entregará a los participantes las camisetas acreditativas, información necesaria, bolsa del tentempié y el material de trabajo imprescindible.

Para esta edición, la Consejería plantará árboles de especies nativas adaptadas a la zona de cumbre, como cedros y pinos canarios, pero también frutales agroforestales como castaños, nogales, higueras o almendros que, en caso de incendio, hacen que el fuego se propague más lento que con la vegetación que se da en los cauces de barranco y las zonas de cultivo o ganaderas abandonadas.

La creación de un paisaje mosaico formado por pastos para el ganado, zonas de cultivo, bosques abiertos, junto a los pinares y los bosques de laurisilva, puede convertirse en un ejemplo de equilibrio que convierta a Gran Canaria en modelo de gestión eficiente del bosque y las zonas rurales, subraya la nota.

El Día del Árbol 2017 se complementa con charlas y talleres educativos, así como la instalación de diferentes espacios con información sobre voluntariado ambiental, los proyectos LIFE desarrollados en coordinación con la Unión Europea para la conservación y protección de la naturaleza, la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria, la prevención de incendios forestales, la correcta gestión de los residuos, la labor del Jardín Canario y el trabajo diario de los agentes de Medio Ambiente.



El Día del Árbol se enmarca cada año en la programación del Noviembre Forestal, un programa de actividades que tiene como grandes hitos el voluntariado y también la celebración de las Jornadas Forestales, que este año cumplen su vigésimo cuarta edición.

Las Jornadas Forestales de Gran Canaria impulsarán del 15 al 17 de noviembre, a su vez, el XVII Encuentro de Viveristas de Planta Canaria, punto de reunión anual de los profesionales en la producción de las islas.

Dentro de la programación de las Jornadas, este martes tendrá lugar un encuentro de trabajo en la Finca de Osorio con la educación ambiental forestal como materia de análisis, una reunión que forma parte de la variada agenda de acciones programadas este mes para hacer el mundo forestal más visible para la ciudadanía.

LA FAMILIA DE MARISOL ARREGLA EL MOLINO DE LAJARES

Marisol Martín supervisa los trabajos del carpintero especializado en restauración de molinos, Domingo Molina Brito. (JAVIER MELIÁN / ACFI

Primer paso: el capacete. Fotos realizadas el viernes por la familia durante la colocación de la primera pieza ya restaurada.

La restauración del molino de Lajares es ante todo el empeño sentimental de la familia Fernández Martín de no dejarlo caer. Hace cuatro meses se iniciaron las tareas de rehabilitación que comenzaron a dar sus frutos el pasado viernes con la colocación del capacete de madera.

Catalina García



Andrés Fernández Fránquiz compró en 1951 un molino en Tiscamanita por 5.000 pesetas y lo trasladó a Lajares, en el municipio de La Oliva. Allí molió el gofio de los vecinos hasta la década de los 70, cuando dejaron de moverse sus aspas. Sin embargo, el recuerdo persistió en la familia de su hijo José Luis Fernández hasta el punto de que lo están restaurando con fondos propios movidos por el empeño sentimental de no dejarlo caer y volver a ponerlo en marcha. En julio empezaron estos trabajos privados de rehabilitación que ya empiezan a ver la luz con la colocación del capacete el pasado viernes.

De Tiscamanita, Andrés se trajo la estructura interna y las aspas del molino. En Lajares, levantó la base sobre el terreno donado por un primo suyo. Durante más de 20 años, los vecinos tostaban el trigo y el millo en sus casas y lo trasladaban en burro hasta el molino donde este hombre lo molturaba. La familia aún conserva el libro de cuentas de una actividad que caló hondo en sus descendientes. Su hijo José Luis heredó la propiedad y la pasión por mantener viva la actividad, costeando un primer arreglo en 1998 «sólo por no dejarlo caer y por sentarse a verlo moler otra vez».

TODO PICADO. Durante todos estos años, algunos han venido a tocar a la puerta de la familia Fernández Martín con el fin de que les vendieran el molino, pero la contestación fue siempre la misma: «para nosotros, no tiene precio y mi marido nunca quiso por nada del mundo venderlo. Lo llevamos en la sangre, o más bien en el corazón», confirma Marisol Martín quien, con sus hijos Andrés y Leticia, decidieron frenar su deterioro, pensando que solo estaba afectado el eje del molino.

Cuando la familia se recuperó del disgusto de que, no solo el eje, sino las vigas, las aspas, el capacete, todo el engranaje del



molino estaba picado, se dijo que «así no lo íbamos a dejar». Entonces encargaron el proyecto de restauración al arquitecto Jorge Sastre y, por recomendación de Antonio Rodríguez, responsable de las obras de la ruta de los molinos del Cabildo de Fuerteventura, pusieron los trabajos de carpintería en manos del especialista Domingo Molina Brito, que ha puesto todo su empeño.

EL REGISTRO DE LOS VINOS CANARIOS, EN INTERNET

Viñas en Lanzarote, una isla exportadora de vinos.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha hecho público el Registro Vitícola de Canarias, un inventario en soporte informático de la superficie destinada al cultivo de la vid.

El Ejecutivo regional señala en una nota que el registro vitícola ofrece información de superficie y datos relativos a variedades, año y forma de plantación, tipo de riego, titularidad, etc., que ya puede consultarse en Internet a través del enlace http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/agricultura/temas/registro_viticola/

Aquí, el director general de Agricultura, César Martín, ha explicado que esta iniciativa da respuesta a las peticiones planteadas por el subsector vitivinícola del archipiélago que, según establece la legislación europea, debe inscribir sus explotaciones para poder acogerse a los programas nacionales de apoyo a esta cultivo que prevén ayudas a reestructuración, inversiones en bodegas y promoción en mercados exteriores, y también a las que se enmarcan en el Programa Comunitario de



Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), que gestiona la propia Consejería.

Los viticultores pueden acceder a su parcela en dicho registro, que tiene como base gráfica al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC), a través de la referencia Sigpac de la misma, NIF y apellidos --en caso de una persona física-- o el nombre de la entidad --para las personas jurídicas--. Para ello deben introducir rv en el concepto de usuario y rv como contraseña.

Además, a través de la sede electrónica de la Consejería los usuarios pueden realizar de forma online la solicitud de altas, bajas y modificaciones correspondientes.

También se ha puesto a disposición de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas de Vinos de Canarias un filtro que permite agrupar la información de todas explotaciones bajo cada una de las DOP, con lo que se agiliza el trabajo y mejora la gestión de estas entidades.

Este registro es además un instrumento técnico-administrativo muy útil para conocer el potencial vitícola de las Islas.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

ASINCA RESPALDA LA PROPUESTA DE ALONSO PARA

SALVAR A LAS ISLAS DEL 'BREXIT'

La iniciativa del presidente del Cabildo pide que la salida británica de la UE no afecte a Canarias



Asinca respalda la propuesta de Alonso para salvar a las Islas del 'brexit'

Asinca Tenerife, considera acertada la propuesta del Presidente del Cabildo de Tenerife, en relación al



Brexit, por la que se pediría que las Islas Canarias, quedaran excluidas del ámbito de aplicacion del *brexit*.

Esta propuesta permitiría el mantenimiento del actual *status* con el Reino Unido, que contemplaría seguir con las cuatro libertades básicas como son, la libre circulación de personas, servicios, capitales y bienes entre las Islas Canarias y el Reino Unido, de esta forma se permitiría el desarrollo de los sectores productivos canarios.

Esta medida, tiene su fundamento en las disposiciones especificas que para las Islas Canarias recoge el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, que permite la aplicación de excepciones, como sería este caso, y sustentaría en el desarrollo del Artículo 349 del TFUE.

Esta excepcionalidad, permitiría a Canarias beneficiarse de un régimen particular en su relación con el Reino Unido, como ya sucede, con la Política Agrícola Común, la Unión Aduanera u otras políticas fiscales específicas para Canarias, así como el mecanismo de Corrientes Tradicionales, que ha sido validado recientemente por la Unión Europea, para su aplicación por las



empresas canarias. Debemos centrarnos en como se puede articular esta medida, que además tiene una tradición histórica muy fuerte fruto de las relaciones comerciales tradicionales entre el Reino Unido y las islas Canarias, en este sentido, deberia incluirse una clausula en el protocolo de exclusión del Reino Unido que contemple esta medida. Carlos Alonso hizo esta propuesta ante la industria turística y prensa especializada en el marco de la World Travel Market (WTM) de Londres, la feria turística más importante del mundo. La propuesta presidente insular supondría mantener las cuatro libertades básicas vinculadas a la libre circulación de personas, servicios, capitales y bienes con el Reino Unido. Así, Canarias podría beneficiarse de un régimen particular como ya sucede con la Política Agraria Común (PAC), la unión aduanera o las políticas fiscales. "Esta iniciativa nos permitiría conservar la fortaleza que siempre ha presidido las relaciones económicas, sociales y de amistad entre Canarias y el Reino Unido, muy importantes especialmente para la isla de Tenerife, dado que desde el punto de vista turístico el mercado británico es el principal para la Isla", destacó el presidente insular.

LA V RUTA DE LA TAPA DE SETAS AUMENTA LO PREMIOS

PARA LOS PARTICIPANTES

La V Ruta de la Tapa de Setas aumenta el número de premios para los participantes. Esta quinta edición se desarrollará desde hoy y hasta el 10 de diciembre. Vuelve a contar con el apoyo del Cabildo de Tenerife. Esta edición contará con la participación



de diez establecimientos, uno de ellos (La tasquita del Charcón) actuará como invitado, procedente del municipio de San Cristóbal de La Laguna y concurrirá fuera de concurso.

Como cada año, las tascas, bares y restaurantes participantes elaborarán una tapa específica donde uno o más de sus ingredientes será la seta, siendo el resto de sus ingredientes de libre elección. Cada tapa se venderá al precio de 2,5 euros e incluirá la bebida (caña, vino del país, agua o refresco). Las tapas estarán disponibles al público todos los jueves, viernes y sábados durante el tiempo que dura la V Ruta de la Tapa de Setas, mientras que el resto de días de la semana lo harán según la disponibilidad que estipulen cada uno de los establecimientos participantes.

MÁS DE 250 CHEFS SE DAN CITA EN UNA CLASE

MAGISTRAL SOBRE EL CERDO IBÉRICO

El evento congrega a jefes de cocina de hoteles de 4 y 5 estrellas

Más de 250 chefs se dan cita en una clase magistral sobre el cerdo ibérico





Más de 250 jefes de cocina de hoteles de 4 y 5 estrellas de Canarias, así como de restaurantes de las Islas participaron ayer en un evento gastronómico pionero en el Archipiélago: una clase magistral sobre el correcto despiece del cerdo ibérico. El hotel The Ritz Carlton Abama, en Guía de Isora, fue el escenario elegido por las empresas Jamones Blázquez y Mafivinos, organizadores de este evento con motivo del 85 aniversario de esta industria de productos cárnicos de alta calidad y de los 15 años de su distribuidora en las Islas.

Ashotel ha coorganizado junto a ambas firmas este evento que une tradición, exclusividad y entretenimiento y al que asisten los mejores embajadores de productos de calidad, como son los jefes de cocina de muchos establecimientos hoteleros de las Islas y de importantes restaurantes, donde la gastronomía cobra un papel primordial en la experiencia y el servicio que se ofrece a turistas y residentes.

El maestro matarife de Jamones Blázquez, Manuel Labrador, con el apoyo del asesor gastronómico y vicepresidente de Acyre Canarias, Juan Carlos Clemente, explicó durante esta masterclass los diferentes tipos de cortes que se hacen tradicionalmente en España, concretamente con el cerdo ibérico, así como su técnica: pluma, lomo, secreto, lágrima, costillar, tapilla o lagarto, además de obtener la paleta y el jamón ibérico de cerdo.

Tras la clase magistral, los participantes se trasladaron el recién reformado restaurante Mirador, donde pudieron degustar un cóctel al aire libre con productos de alta calidad.



El alcalde de Guía de Isora, Pedro Martín, destacó la "referencia de calidad y excelencia" que supone el Abama, "no solo por sus buenas instalaciones y personal eficaz, sino también por su gastronomía, en este caso con productos ibéricos, muy arraigados en nuestro país y para los que nuestros turistas son buenos prescriptores en sus países de origen".

Por su parte, Marichal felicitó a la familia Blázquez y a Mafivinos por esta apuesta gastronómica en Tenerife.

BONNY RECIBE UN PREMIO A SU TRAYECTORIA

Bonny recibe un premio a su trayectoria LOT

El Grupo BNI Brújula ha elegido *Empresario Networker del Año 2017* a José Juan Bonny. A la entrega del galardón



asistieron varias decenas de empresarios. El premio se concede atendiendo a criterios como trayectoria empresarial, inversión y estrategia de responsabilidad social. El presidente de la tomatera Bonny y la Fedex ha desarrollado un modelo de negocio ganador a través de un crecimiento basado en el compromiso con trabajadores y proveedores, en el servicio al cliente, la humildad y la mejora continua.



CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO DE GRAN CANARIA DESTINA 10.000 EUROS AL CULTIVO DE PROTEAS, UNA DE LAS FLORES MÁS ANTIGUAS DEL MUNDO



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo está decidido a convertir el cultivo de proteas, una de las flores más antiguas del mundo, en una interesante salida para los productores de Gran Canaria, por lo que a sus acciones suma una subvención de 10.000 euros, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

De singular belleza, es una variedad floral de data de hace 300 millones de años y que ya aparecía en los escritos de la Edad Antigua. La protea encuentra en Gran Canaria condiciones idóneas para su cultivo y tan apreciada es en el mercado centroeuropeo que frente a los 10 céntimos que puede costar un clavel o los 50 de una rosa, la protea alcanza los dos euros.

La zona de medianías de Gran Canaria destaca por ofrecer excelentes condiciones para el cultivo de esta flor, por lo que muchas de las parcelas productoras están en Santa Brígida, San Mateo, Moya, Valleseco, Teror y Santa Lucía, lugares en los que



la planta encuentra calidez, elevada luminosidad y humedad ambiental media, el paraíso para esta flor de particular elegancia.

La mayor parte de estas explotaciones están caracterizadas por su escasa extensión, ya que muchas no superan la hectárea, a lo que se suma el incremento progresivo de los costes de producción y comercialización, así como la necesidad de renovar las instalaciones después de más de una década de cultivo de proteas.

El Cabildo continua de esta forma con su decidido apoyo a la producción de esta flor, que es de la que más esquejes cultiva en sus instalaciones de La Granja Experimental y aporta ensayos que permiten asesorar a los productores, especialmente a la hora de determinar qué suelo requiere cada una de las 20 variedades cultivadas en Gran Canaria

Cada año, países como Holanda reciben desde Gran Canaria unas 500.000 flores que son distribuidas a otros mercados europeos en los que la protea es muy admirada y utilizada principalmente para uso decorativo. Una parte de la producción queda en la Isla para deleite del público local.

Podrán presentar solicitud las personas o empresas que cultiven esta flor en una superficie de 500 metros cuadrados o más, con una densidad mínima de una planta por cada dos metros cuadrados y obtener hasta 2.500 euros para afrontar los gastos de explotación.

Los interesados podrán presentar su solicitud hasta el viernes 1 de diciembre en el Registro General del Cabildo de Gran Canaria, en las Agencias de Extensión Agraria, en los registros de las administraciones públicas, en Correos y en los consulados y oficinas diplomáticas, según establece la ley.



Telf. 922 299 655 - Fax. 922 242 060

LOS COMERCIANTES DE VALSEQUILLO SACAN A LA CALLE SUS PRODUCTOS EN LA FERIA EMPRESARIAL DEL MUNICIPIO



Las Palmas de Gran Canaria/ El casco urbano de Valsequillo se llenará de productos de comercios locales en la X Feria Empresarial del municipio, una iniciativa que cada año reúne a centenares de vecinos y visitantes en torno a los expositores de muestra y venta y en las múltiples actividades organizadas, informó la consejera de comercio del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso.

La iniciativa, organizada por el Ayuntamiento valsequillero y la Asociación de Empresarios Tajinaste Azul con la colaboración con el Cabildo grancanario, ocupará las principales calles del casco urbano el domingo 19 de noviembre con casi 70 expositores de empresas locales y un amplio programa de actividades para público de todas las edades.

El Cabildo grancanario aporta 5.000 euros para la celebración de esta iniciativa, además de abonar el salario de la persona encargada de organizar eventos de dinamización de la zona comercial, especificó Alonso.



La Feria busca abrir el camino a los comercios locales de cara a la próxima temporada de Navidad e incentivar a la ciudadanía para que compre en los establecimientos del municipio, además de fomentar la dinamización económica de las principales calles de Valsequillo.

Esta edición de la Feria Empresarial contará con la participación de miembros de un centro de discapacitados y de la Asociación de la Suelta del Perro Maldito, quienes protagonizarán a las 11:30 horas un pasacalle infantil en torno a la popular temática local.

Los más pequeños también podrán contar con castillos hinchables y talleres infantiles, que estarán complementados con actuaciones musicales para todas las edades que adezarán toda la jornada.

Uno de los momentos más esperados será la degustación gastronómica de productos de la localidad, programada para las 14:00 horas y organizada por la Asociación de Amigos de Tenteniguada, que contará con una selección de los mejores y más característicos productos agrícolas del municipio.

Los comercios participantes en la Feria entregarán a sus clientes boletos para participar en el sorteo de un viaje a La Palma y un cheque para realizar compras en los establecimientos de la Asociación Empresarial Tajinaste Azul.



EL CABILDO CORROBORARÁ SOBRE EL TERRENO QUE EL FUEGO DE CAZADORES FUE POR UNA QUEMA, UNA IMPRUDENCIA CONSTITUTIVA DE DELITO



Las Palmas de Gran Canaria/ Los investigadores del Cabildo de Gran Canaria se trasladarán hoy al punto de inicio del fuego que este domingo afectó a Cazadores para corroborar la versión de un vecino que indicó que se debió a una quema agrícola, una imprudencia grave constitutiva de delito.

El fuego se declaró en torno a las doce y media y un vecino que reside en la zona los fines de semana comentó rápidamente que se había debido a una quema que se le escapó, una versión respaldada por sus familiares, que al parecer fueron también los que llamaron a los servicios de emergencias. Todo ello, no obstante, hay que corroborarlo en el territorio, unas pesquisas que comienzan este lunes tras la recogida de testimonios durante el domingo.

Los permisos para quemas agrícolas en zonas forestales, que se solicitan en la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo, tienen una validez de cinco años y quedan suspendidos durante el verano hasta el 30 de septiembre y el resto del año solo tienen validez en determinadas condiciones que constan en el permiso,



es decir, no se pueden realizar quemas con altas temperaturas, por ejemplo.

En cualquier caso, los agentes de la Brigada de Investigación de Incendios forestales del Cabildo (BIIF), indican que los indicios apuntan a que esta persona tampoco contaba con este permiso, necesario para cualquier quema, una actividad que se ha convertido en la primera causa de incendios por imprudencia en Gran Canaria.

Los delitos por imprudencia grave o no dolosos tienen en su vertiente de responsabilidad penal previstas penas de prisión de seis a doce meses, mientras que la responsabilidad civil conlleva pagar los daños y gastos generados, en este caso la movilización de helicópteros, medios terrestres y personal de varias instituciones. La cifra aún está por determinar, pero puede oscilar entre 3.000 y 9.000 euros.

En necesario que las personas que se planteen realizar una quema agrícola imprudente o que cometan cualquier negligencia relacionada con el fuego sean conscientes de que, de forma inmediata, están poniendo en peligro la vida de las personas y en riesgo bienes públicos y privados, por lo que su acción conlleva responsabilidad penal y civil.

El Cabildo de Gran Canaria recuerda que, aunque noviembre esté avanzado, aún persiste el riesgo de incendio por la sequedad y las temperaturas. El fuego de este domingo precisó una actuación contundente por el peligro que entrañaban las condiciones en las que se produjo, y aun así podría no haber sido frenado si las circunstancias llegan a superar la capacidad humana de actuación, si bien no fue el caso y pudo ser parado en tres hectáreas.



El incendio aún no ha podido ser declarado extinguido, ya que desde que un fuego se declara controlado, es decir, que arde dentro de un perímetro determinado y no es previsible que ya avance, resta el trabajo de extinción de todo el interior, una labor que se prologó toda la tarde, toda la noche y aún se extenderá varias horas de este lunes, hasta que dejen de arder tocones y el Centro Coordinador de Operativa Insular del Cabildo de Gran Canaria, Cecopin, determine que se ha alcanzado el siempre esperado "humo cero".

CANARIAS AHORA:

LOS RESTOS DEL CAFÉ DE AGAETE PUEDEN CONVERTIRSE EN UNO DE LOS ALIMENTOS DEL FUTURO

El Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación lleva varios años inmerso en un proyecto para reutilizar los subproductos que se desechan al elaborar la bebida del café

<u>Iván Alejandro Hernández</u> - Las Palmas de Gran Canaria



Panorámica desde una de las fincas donde se cultiva el café de Agaete. Foto: Agroagaete.



El Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC) lleva varios años embarcado en un proyecto para darle uso a subproductos que se desechan al elaborar un determinado alimento, como puede ser el aceite de oliva o el café.

La iniciativa se enmarca dentro del objetivo de la Unión Europea de hacer un uso más sostenible de los recursos naturales para buscar un equilibro entre el alimento y el aumento de la población mundial.

María Dolores del Castillo es investigadora del CIAL-CSIC: "Empezamos a fijarnos en el café alrededor del 2010 y desde entonces trabajamos en esta temática" porque durante la fabricación de la bebida "más del 90% del fruto se pierde en el proceso y hay muchos nutrientes con diferentes propiedades que se pueden rescatar".

Según del Castillo, en ese proceso de elaboración se pueden crear hasta "seis subproductos diferentes" y "muchos de ellos en origen", poniendo como ejemplo el caso de Canarias, concretamente en Agaete (Gran Canaria), uno de las pocas zonas de Europa donde se cultiva café.

"Creo que en Agaete se producen alrededor de unas 5.000 toneladas y casi todo se exporta, si se aprovecharan los subproductos se podría sacar más partido al cultivo del café porque hay ingredientes que se están dejando en el camino", explica.





Granos de café sin moler y molidos. FOTO: PEXELS

En el CIAL-CSIC ya han fabricado galletas a partir de los posos del café, que contiene efecto antioxidante y el efecto de la fibra: "Buscamos equiparar su sabor con el de las galletas de alto contenido en fibra que comen habitualmente los ciudadanos", afirma del Castillo.

"También se pueden hacer bebidas y productos tipo panaderías porque no tiene gluten y es una alternativa más. Dependiendo del subproducto se obtiene un ingrediente más adaptable a productos líquidos y otros a sólidos" narra.

Pero la alimentación no es el único ámbito en el que se puede reutilizar los posos del café: "Tienen más de quince aplicaciones, se puede dar salida a este producto como compostaje, biodiésel o para el asfaltado, pero nosotros nos centramos en la alimentación".



"Todo esto se puede producir en Canarias y se valorizaría de alguna manera", cuenta del Castillo.

La alimentación del futuro

El objetivo del proyecto del CIAL-CSIC no es solo fabricar alimentos de subproductos desechados, sino tratar de añadirles un valor añadido para "resolver problemas de salud, reduciendo riesgos de enfermedades como la diabetes", cuenta del Castillo.

Y es que para la investigadora en el futuro la tendencia debe ir encaminada a la adaptación de la alimentación a la actividad física, teniendo como base productos con un grado de procesamiento bajo y frutas y verduras, que aportan proteínas, carbohidratos y micronutrientes.

"Necesitamos sustituir el consumo de proteínas a base de carnes rojas por las legumbres, por ejemplo, aumentar la ingesta de fibra y reducir el contenido de azúcares simples, como las bebidas azucaradas" recomienda del Castillo.

Pero al final todo lo que se come o se bebe está condicionado por los recursos naturales, que son limitados y, para mantener el equilibrio será necesario recurrir a la sostenibilidad, es decir, rescatar los alimentos que se desechan y además contribuyen a provocar problemas medioambientales para convertirlos en nuevos ingredientes: "Dentro de esa filosofía hay que mantener un balance entre la ingesta y el desgaste, es decir, mantener una vida activa con actividad física. Y nunca consumir más de lo que vayas a gastar", concluye.



UN MILLAR DE PERSONAS PLANTARÁN 3.000 ÁRBOLES EN ZONA AFECTADA POR EL INCENDIO EN GRAN CANARIA

La inscripción puede hacerse por vía telemática en la web del Cabildo o bien llamando a la OIAC



El consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez.

Con el lema 'Recuperemos la cumbre', la tradicional jornada del Día del Árbol organizada por el Cabildo y el Grupo Montañero Gran Canaria reunirá el domingo 26 de noviembre a cerca de mil personas para reforestar la zona más afectada por el incendio del pasado verano.

Este millar de voluntarios plantarán en torno a tres mil árboles entre cedros, pinos, almendreros y castaños en una superficie de tres hectáreas de monte público.

"Esta jornada sirve, sobre todo, como día de puertas abiertas para que la ciudadanía se acerque y conozca la labor que hacen



las instituciones en la conservación del entorno natural, así como el papel que puede cumplir cada persona de manera individual en esa tarea compartida, una función que empieza por no contaminar más de lo necesario", manifestó el consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez.

En ese sentido, hizo un llamamiento a la ciudadanía para que no usen su coche particular para subir a la zona, "fundamentalmente por una cuestión logística pero, sobre todo, porque se trata de reducir la huella de carbono y, siendo una acción ecológica, no se entendería que generase más contaminación en vez de menos", reflexionó.

Para ello, el Cabildo ha habilitado un servicio gratuito de guaguas y un sistema de inscripción previa a través de la web o llamando a la Oficina de Información y Atención Ciudadana, la OIAC, al 928 21 92 29.

Las plazas son limitadas. La salida de las guaguas será a las 9.00 horas desde la Fuente Luminosa de la capital grancanaria y a la misma hora también desde el municipio de Arucas, en un punto por concretar, y el Cabildo está a la espera de otros municipios para programar más salidas de guaguas.

Será en las guaguas donde se hará entrega a los participantes de las camisetas acreditativas, la información necesaria, la bolsa del tentempié y el material de trabajo imprescindible, por lo que la organización ruega que quien quiera participar se inscriba previamente y acuda en guagua.

Para esta edición, la Consejería de Medio Ambiente plantea la necesidad de plantar árboles de especies nativas adaptadas a la zona de cumbre, como cedros y pinos canarios, pero también frutales agroforestales como castaños, nogales, higueras o almendros, ya que en caso de incendio hacen que el fuego se propague más lentamente que con la vegetación arbustiva que



se da en los cauces de barranco y las zonas de cultivo o ganaderas abandonadas.

La creación de un paisaje mosaico formado por pastos para el ganado, zonas de cultivo, bosques abiertos (dehesas), junto a los pinares y los bosques de laurisilva, puede convertirse en un ejemplo de equilibrio que convierta a Gran Canaria en modelo de gestión eficiente del bosque y las zonas rurales.

El Día del Árbol 2017 se complementa con charlas y talleres educativos, así como la instalación de diferentes espacios con información sobre voluntariado ambiental, los proyectos LIFE desarrollados en coordinación con la UE para la conservación y protección de la naturaleza, la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria, la prevención de incendios forestales, la correcta gestión de los residuos, la labor del Jardín Canario y el trabajo diario de los agentes de Medio Ambiente. Jornadas forestales.

La jornada del Día del Árbol se enmarca cada año en la programación del Noviembre Forestal, un programa de actividades que tiene como grandes hitos esta jornada de voluntariado y también la celebración de las Jornadas Forestales, que este año cumplen su edición número 24.

Las Jornadas Forestales de Gran Canaria impulsan y acogen, del 15 al 17 de noviembre, a su vez, el XVII Encuentro de Viveristas productores de Planta Canaria, punto de reunión anual de los profesionales en la producción de planta canaria de las islas.

Dentro de la programación de las Jornadas, este martes 14 de noviembre tendrá lugar un encuentro de trabajo en la Finca de Osorio con la educación ambiental forestal como materia de análisis, una reunión que forma parte de la variada agenda de acciones programadas este mes para hacer el mundo forestal más visible y reconocible para la ciudadanía.



REFORESTADOS CASI UN MILLAR DE ÁRBOLES EN LA CUMBRE GRANCANARIA DEVASTADA POR EL INCENDIO

En la zona se han plantado 400 frutales, 300 almendros y 100 castaños, para sustituir a los codesos y retamas que antes del incendio invadían este espacio



Reforestados casi un millar de árboles en la cumbre grancanaria devastada por el incendio. CANARIAS AHORA

Más de 150 empleados y familiares de SPAR Gran Canaria han reforestado casi un millar de árboles en la zona centro de la Isla recientemente devastada por un incendio el pasado mes de septiembre.

La cadena de supermercados señala en un comunicado que se trata de la segunda iniciativa de repoblación que organiza este año en los bosques grancanarios.

SPAR Gran Canaria, en colaboración con la Fundación Foresta, ha repoblado 6.000 metros cuadrados el Cortijo de Huertas, un área cercana a Los Llanos de La Pezque el propio Cabildo de



Gran Canaria ha establecido como prioritaria para reforestar por su interés ecológico, al ser refugio de aves, zona de producción agroforestal y por su importante papel de *sumidero de CO2*.

En la zona se han plantado 400 frutales, 300 almendros y 100 castaños, para sustituir a los codesos y retamas que antes del incendio invadían este espacio, y que suponían un combustible forestal de alto riesgo. Con esta plantación, el Cabildo de Gran Canaria asegura que este espacio natural se reconvierta en un área forestal más segur a ante el riesgo de futuros incendios.

Tras la repoblación, empleados y familiares de SPAR Gran Canaria procedieron al riego de todos los árboles plantados y asistieron a talleres formativos sobre el pinzón azul, así como de preparación de comederos e identificación de las aves de la zona.

La cadena se suma, de esta manera, a la Campaña de Voluntariado Ambiental de Gran Canaria que recientemente ha puesto en marcha el Cabildo para dar respuesta a la gran demanda social que quiere participar en la restauración de los espacios naturales de la isla tras el incendio. Es, además, la segunda acción de reforestación de este grupo de supermercados que, en el mes de enero, plantaron otros 400 árboles en la zona recreativa de Morro Santiago, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana.

SPAR Gran Canaria es uno de los patronos de la Fundación Foresta, cuyo objetivo es la recuperación de los bosques de Canarias. Desde hace varios años, y de forma periódica, sus socios y empleados se reúnen en una jornada festiva para aportar su granito de arena en la recuperación, mantenimiento y conservación de la masa forestal de Canarias.



EL REGISTRO VITÍCOLA DE CANARIAS, YA OPERATIVO EN LA WEB DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA

Este inventario oficial permite conocer vía 'online' la superficie destinada al cultivo de la uva en Canarias y además facilita otros registros de interés acerca de la actividad agrícola.



Finca de viñedos en Canarias, en una imagen de archivo

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha hecho público este lunes el Registro Vitícola de Canarias, un inventario en soporte informático con la superficie destinada al cultivo de la vid.

En una nota de prensa, el Ejecutivo regional ha señalado que ese registro ofrece información de superficie y datos relativos a variedades, año y sistema de plantación, tipo de riego, titularidad... Ya se puede consultarse en internet a través de http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/agricultura/t emas/registro_viticola/, previa alta como usuario.



En relación con este documento oficial, el director general de Agricultura, César Martín, ha explicado que la iniciativa da respuesta a las peticiones planteadas por el subsector vitivinícola del archipiélago, que, según establece la legislación europea, debe inscribir sus explotaciones para poder acogerse a los programas nacionales de apoyo a ese cultivo, en los que se prevé ayudas a la reestructuración, inversiones en bodegas y promoción en mercados exteriores (subvenciones). También ocurre lo mismo con los apoyos directos establecidos en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei), que gestiona la propia Consejería de Agricultura.

Los viticultores pueden acceder a su parcela en dicho registro, que tiene como base gráfica al Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (Sigpac), a través de la referencia Sigpac, del NIF y de los apellidos, en el caso de una persona física, o el nombre de la entidad, para las personas jurídicas.

Además, a través de la sede electrónica de la Consejería los usuarios pueden realizar de forma *online* la solicitud de altas, bajas y modificaciones correspondientes.

También se ha puesto a disposición de los consejos reguladores de las denominaciones de origen protegidas de vinos de Canarias un filtro que permite agrupar la información de todas explotaciones bajo las distintas DOP, con lo que se agiliza el trabajo y se mejora la gestión de estas organizaciones.

Este registro es además un instrumento técnico-administrativo muy útil para conocer el potencial vitícola de las islas.



LAS IMPORTACIONES BANANERAS SUPERAN DE NUEVO LOS "LOS LÍMITES PREVISTO POR LA UNIÓN EUROPEA"

Asprocan señala que datos de la Comisión Europea de esta semana muestran cómo las importaciones de Perú superan el umbral de alarma mientras las de Nicaragua y Guatemala continúan creciendo tras superar el límite total establecido.



Envasado de plátano con origen en Canarias

Las importaciones de banana desde terceros países a la Unión Europea, (UE) "continúan creciendo como consecuencia de la reducción de aranceles concedidos a los países de América y África sin que el mecanismo de defensa de las producciones comunitarias establecido en los acuerdos comerciales haya sido aplicado desde su establecimiento", indica Asproncan (Asociación de Organizaciones de Productores de Pláganos de Canarias) en un comunicado .



Perú, apunta, "ha sido el último país en rebasar el umbral de alerta de los límites de importaciones previstos por la Unión Europea en sus acuerdos de reducción arancelaria, siguiendo la línea de Nicaragua y Guatemala, que fueron los primeros países en superar el umbral total de importaciones establecido por la UE".

Conforme a los datos actuales de la Comisión Europea, añade, "las importaciones desde Perú han rebasado ya el umbral de alerta previsto en su acuerdo con la UE, alcanzando un 107% respecto de dicho volumen de kilogramos".

Nicaragua fue "el primer país en sobrepasar el umbral total de importaciones hacia la UE, las toneladas comercializadas en lo que va de año desde este país suponen un 169% por encima de su umbral total".

A éste "le siguió Guatemala, siendo el segundo país en superar el límite total de importaciones previstas". En este caso las importaciones procedentes de este país "ya han superado las 90.400 toneladas, lo que significa un 11,6% por encima de su umbral máximo".

Sin embargo, se apunta en la nota de Asprocan, "a pesar de la sucesión de casos, la Comisión Europea ha rechazado aplicar las medidas previstas y suspender el arancel preferencial para dichos países, tal y como está establecido en los mecanismos de defensa del plátano comunitario".

Domingo Martín, presidente de Asprocan, ha afirmado que "el rechazo de la aplicación de las medidas previstas por parte de la Comisión Europea como mecanismos de protección y estabilización de las producciones comunitarias, es una nueva manifestación de que la actual situación de acuerdos de la Unión Europea favorece las importaciones desde terceros países y que los mecanismos reconocidos al sector por ser necesarios, sin



embargo, son ignorados sistemáticamente. El *efecto llamada* a las importaciones de potencias bananeras que ven como sale rentable incumplir los límites previstos es evidente".

Para Martín, "el mecanismo de defensa comunitario no se aplica y con ello se incrementan aún más las amenazas al sector platanero canario para el futuro inmediato dadas las, ya de por si, ventajosas condiciones concedidas a la importación bananera. Es necesario establecer medidas claras que ayuden al sector a defenderse".

Esta situación tiene lugar, se señala en la nota, "coincidiendo con la moción a favor del sector platanero canario que se somete a valoración del Congreso esta misma semana para la toma de medidas urgentes en apoyo a la actividad productiva del plátano de Canarias en nuestro país".

Como ha declarado el presidente de Asprocan, "la decisión de esta semana por parte del Congreso de los Diputados resulta fundamental para la viabilidad y continuidad del sector en el medio plazo. El apoyo del Congreso de los Diputados vendría a refrendar la propuesta unánime que todos los grupos del Parlamento de Canarias declararon el pasado mes de abril".

UN VECINO DE CAZADORES ASEGURA QUE EL INCENDIO SE DEBIÓ A UN QUEMA AGRÍCOLA QUE SE LE ESCAPÓ

El Cabildo de Gran Canaria se ha trasladado al terreno para corroborar el testimonio del ciudadano, cuyos familiares llamaron a los servicios de emergencias

Los delitos por imprudencia grave o no dolosos tienen una responsabilidad penal de seis a doce meses de cárcel y civil de 3.000 a 9.000 euros.





Responsable de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria en la zona quemada por el incendio en Cazadores.

MÁS INFO

- <u>El Cabildo de Gran Canaria investiga si el incendio de</u> <u>Cazadores se originó por una quema agrícola</u>
- VÍDEO Imágenes del incendio en Cazadores vistas desde el helicóptero del Cabildo de Gran Canaria

Los investigadores del Cabildo de Gran Canaria se han trasladado al punto de inicio del fuego que este domingo afectó a Cazadores (Telde) para corroborar la versión de un vecino que indicó que se debió a una quema agrícola, una imprudencia grave constitutiva de delito.

El fuego se declaró en torno a las doce y media y un vecino que reside en la zona los fines de semana comentó rápidamente que se había debido a una quema que se le escapó, una versión respaldada por sus familiares, que al parecer fueron también los que llamaron a los servicios de emergencias. Todo ello, no obstante, hay que corroborarlo en el territorio, unas pesquisas que comienzan este lunes tras la recogida de testimonios durante el domingo.



Los permisos para quemas agrícolas en zonas forestales, que se solicitan en la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo, tienen una validez de cinco años y quedan suspendidos durante el verano hasta el 30 de septiembre y el resto del año solo tienen validez en determinadas condiciones que constan en el permiso, es decir, no se pueden realizar quemas con altas temperaturas, por ejemplo.

En cualquier caso, los agentes de la Brigada de Investigación de Incendios forestales del Cabildo (BIIF), indican que los indicios apuntan a que esta persona tampoco contaba con este permiso, necesario para cualquier quema, una actividad que se ha convertido en la primera causa de incendios por imprudencia en Gran Canaria.

Los delitos por imprudencia grave o no dolosos tienen en su vertiente de responsabilidad penal previstas penas de prisión de seis a doce meses, mientras que la responsabilidad civil conlleva pagar los daños y gastos generados, en este caso la movilización de helicópteros, medios terrestres y personal de varias instituciones. La cifra aún está por determinar, pero puede oscilar entre 3.000 y 9.000 euros.

En necesario que las personas que se planteen realizar una quema agrícola imprudente o que cometan cualquier negligencia relacionada con el fuego sean conscientes de que, de forma inmediata, están poniendo en peligro la vida de las personas y en riesgo bienes públicos y privados, por lo que su acción conlleva responsabilidad penal y civil.

El Cabildo de Gran Canaria recuerda que, aunque noviembre esté avanzado, aún persiste el riesgo de incendio por la sequedad y las temperaturas. El fuego de este domingo precisó una actuación contundente por el peligro que entrañaban las condiciones en las que se produjo, y aun así podría no haber sido frenado si las circunstancias llegan a superar la capacidad



humana de actuación, si bien no fue el caso y pudo ser parado en tres hectáreas.

Desde que un fuego se declara controlado, es decir, que arde dentro de un perímetro determinado y no es previsible que ya avance, resta el trabajo de extinción de todo el interior, una labor que se prologó toda la tarde, toda la noche y aún se extendió varias horas este lunes, hasta que dejeron de arder tocones y el Centro Coordinador de Operativa Insular del Cabildo de Gran Canaria, Cecopin, determinó a las 17.50 que se alcanzó el siempre esperado "humo cero".

CASTAÑAS DE LUISA

Román Delgado



Secado de castañas sobre unos sacos

A nada de que toque en todas las puertas del pueblo la festividad de San Andrés, se garabatea en mi mente un mero



reflejo de la azotea de la abuela con los sacos de tela secos y extendidos, sometidos al poco calor del día, y sus castañas esparcidas y ordenadamente separadas a lomo de aparatos que antes calentaron papas: primero de semilla y luego blancas, rosadas, rojas o bonitas, las del cuarto oscuro.

En esos sacos marrones, envejecidos por el paso del tiempo y llenos de moratones, zurcidos y con suciedades arrebatadas, la abuela siempre colocaba, con todo lujo de detalles y estación tras estación, sus castañas, para que sobre esas telas paupérrimas pero efectivas los frutos más queridos del otoño terminaran de morir y de transformarse en algo más exquisito que la primigenia castaña caída del árbol robusto y luego robada del erizo.

En esos no más de tres sacos con textura rugosa, la abuela, siempre con esmero, delicadeza y sin quejarse, que esto nunca lo hacía, colocaba sus castañas que tiempo antes había extraído del primer saco, el recibido en casa.

El secado natural de castañas en la azotea de la abuela, junto a perros, palomas, hurones, plantas, flores y el tendido de la ropa, duraba lo suyo; llevaba su tiempo... Pero lo mejor de todo casi siempre alumbraba más allá de San Andrés, con días y más días que sumaban regalos idénticos entregados al placer de la vida en otoño, de los que casi siempre, dependiendo de la cosecha, se podía disfrutar hasta bien entrado el invierno.

El secado de castañas de la abuela consistía en mimar un sencillo obsequio de la naturaleza, en principio solo para la abuela, aunque luego, por esto de vivir todos juntos, aunque bien separados pero tremendamente apelotonados en una misma cama cuando había ganas de cariño (isiempre!), se convirtió en el paso previo al disfrute en comunidad del fruto seco, bien seco, con mordida previa para arrancar la cáscara, y con ella toda la piel y limpieza integral.



Y entonces a la boca, a masticar y a disfrutar de una charla sencilla y amable en cualquier sobremesa, con manta sobre los pies descubiertos. Y una vez, y dos...; y a revolver bolsillos, y a repetir la subida a la azotea. Y así quiero seguir...; claro que sí, abuela Luisa.

ABC CANARIAS:

ESPAÑA DESMONTA EL MITO DEL ACEITE DE OLIVA ITALIANO Y LIDERA EL MERCADO MUNDIAL

Nuestro país exportó el año pasado por valor de 3.100 millones de euros

Decía Goebbels que una mentira repetida muchas veces se convierte en verdad y cambiar esa percepción es tarea harto difícil. La idea de que el aceite de oliva italiano es el mejor del mundo, concepto en ellos llevan trabajando muchos años, ha calado hasta el extremo de que los aceites españoles estuvieron mucho tiempo en el olvido y relegados. Italia sabe vender muy bien sus productos y lo ha demostrado con la moda, el automóvil y con el aceite no iba a ser menos. Pizzerías y restaurantes de comida italiana han sido su escaparate por todo el mundo.

En España esa carrera se comenzó con muchos años de retraso, concretamente cuarenta. La autarquía impuesta por el régimen de Franco hizo que el aceite solo pudiese exportarlo el Estado. «El sector desapareció del mapa y cuando volvimos a posicionarnos teníamos mucha desventaja», asegura la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, Teresa Pérez. Desde entonces, en pocas décadas se ha hecho un gran trabajo para convertir a España en el número uno del mundo, con un 44% de



la producción total y unas exportaciones que en 2016 superaron los 3.100 millones de euros. En el primer trimestre de este año se ha exportado aceite de oliva por valor de mil millones, indica Pérez.

Italia, a años luz

Italia, siendo el segundo productor del mundo, está a años luz, ya que obtiene aproximadamente un tercio de lo que se recolecta en España. El director de la Asociación de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Picó, asegura que en el mundo del aceite «Italia es un mito y como tal hay que tratarlo», ya que ha perdido el primer puesto, tanto como productor como en marcas. «No les queda ninguna empresa de referencia, la mayoría han sido adquiridas por españolas como el caso de Deoleo, que es propietario de marcas tan emblemáticas como Bertolli, Carapelli y Sasso», destaca Picó.

En relación a los mercados internacionales solo lideran la exportación en Italia y Canadá. En EE.UU. nuestro país ya se ha convertido desde hace tres años en el primer exportador, indica el director general de Asoliva. A este dato hay que sumar que el grupo alimentario español Dcoop, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, llegó en 2015 a un acuerdo comercial con Pompeian, la principal empresa de venta de aceite de oliva estadounidense. De este modo, además de sus marcas propias, ha aprovechado la red de comercialización existente para envasar allí graneles procedentes de España. Actualmente, aseguran desde Dcoop, sus exportaciones han superado a las italianas.

Modernización e inversión

El éxito de España se ha debido a una modernización y optimización del cultivo, del riego, el proceso recogida, la



mejora de las almazaras, las envasadoras, la comercialización y la promoción. El gerente de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, afirma que en los últimos 35 años se ha multiplicado por tres la producción de aceite. De hecho, nuestro país, con un 25% de la superficie mundial, produce el 44% de todo el aceite que se extrae en los cinco continentes, siendo Jaén la que concentra la mitad de la producción española.

Según Picó, un hecho decisivo para cimentar el hegemonía de España ha sido la constitución de la Interprofesional del Aceite de Oliva, integrada por los diferentes agentes del sector (olivareros, cooperativas, industrias, envasadores y exportadores), lo que ha aupado a España a su situación de liderazgo.

Respecto a Italia, además de ser nuestro máximo competidor es un mercado imprescindible para España, ya que absorbe nuestros excedentes de producción. «Si Italia no existiese como país importador habría que inventarlo», afirma Picó.

El gerente de Asaja-Jaén opina que «la verdadera batalla está en los mercados emergentes». Y el mismo diagnóstico comparte la gerente de la Interprofesional, Teresa Pérez. En países como China, India e Indonesia –en los que apenas se conocía el aceite de oliva, únicamente como cosmético– se están logrando unas exportaciones muy interesantes con gran potencial de futuro, ya que se trata de países de mucha población y una clase media emergente, añade. En el caso del gigante asiático, el 80% de sus importaciones provienen de nuestro país.

Precio regulado

La exportación permite asimismo jugar en caso de grandes oscilaciones en la producción, permitiendo que los nuevos mercados absorban esos excedentes evitando la caída de precios en caso de excesiva oferta. Tampoco es bueno que el



precio se dispare en campañas cortas, explica Valero, por lo que es partidario de establecer un precio regulado que evite grandes oscilaciones. «Los vaivenes de precios no son buenos para el consumidor», asevera.

Respecto a la excelencia, España no tiene rival y prueba de ello son los continuos premios internacionales que recibe. Según el ranking The World Best Olive Oil 2016/17, diez de los quince mejores aceites del mundo son españoles.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL INCENDIO DE CAZADORES TUVO SU ORIGEN EN UNA QUEMA AGRÍCOLA



Los investigadores del Cabildo de Gran Canaria se trasladarán hoy al punto de inicio del fuego que este domingo afectó a Cazadores para corroborar la versión de un vecino que indicó



que se debió a una quema agrícola, una imprudencia grave constitutiva de delito.

El fuego se declaró en torno a las doce y media y un vecino que reside en la zona los fines de semana comentó rápidamente que se había debido a una quema que se le escapó, una versión respaldada por sus familiares, que al parecer fueron también los que llamaron a los servicios de emergencias. Todo ello, no obstante, hay que corroborarlo en el territorio, unas pesquisas que comienzan este lunes tras la recogida de testimonios durante el domingo.

Las quemas se han convertido en la primera causa de incendio forestal por imprudencia en Gran Canaria

Los permisos para quemas agrícolas en zonas forestales, que se solicitan en la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo, tienen una validez de cinco años y quedan suspendidos durante el verano hasta el 30 de septiembre y el resto del año solo tienen validez en determinadas condiciones que constan en el permiso, es decir, no se pueden realizar quemas con altas temperaturas, por

En cualquier caso, los agentes de la Brigada de Investigación de Incendios forestales del Cabildo (BIIF), indican que los indicios apuntan a que esta persona tampoco contaba con este permiso, necesario para cualquier quema, una actividad que se ha convertido en la primera causa de incendios por imprudencia en



Gran Canaria.

Los delitos por imprudencia grave o no dolosos tienen en su vertiente de responsabilidad penal previstas penas de prisión de seis a doce meses, mientras que la responsabilidad civil conlleva pagar los daños y gastos generados, en este caso la movilización de helicópteros, medios terrestres y personal de varias instituciones. La cifra aún está por determinar, pero puede oscilar entre 3.000 y 9.000 euros.

En necesario que las personas que se planteen realizar una quema agrícola imprudente o que cometan cualquier negligencia relacionada con el fuego sean conscientes de que, de forma inmediata, están poniendo en peligro la vida de las personas y en riesgo bienes públicos y privados, por lo que su acción conlleva responsabilidad penal y civil.

El Cabildo de Gran Canaria recuerda que, aunque noviembre esté avanzado, aún persiste el riesgo de incendio por la sequedad y las temperaturas. El fuego de este domingo precisó una actuación contundente por el peligro que entrañaban las condiciones en las que se produjo, y aun así podría no haber sido frenado si las circunstancias llegan a superar la capacidad humana de actuación, si bien no fue el caso y pudo ser parado en tres hectáreas.

El incendio aún no ha podido ser declarado extinguido, ya que desde que un fuego se declara controlado, es decir, que arde dentro de un perímetro determinado y no es previsible que ya



avance, resta el trabajo de extinción de todo el interior, una labor que se prologó toda la tarde, toda la noche y aún se extenderá varias horas de este lunes, hasta que dejen de arder tocones y el Centro Coordinador de Operativa Insular del Cabildo de Gran Canaria, Cecopin, determine que se ha alcanzado el siempre esperado "humo cero".

10.000 EUROS AL CULTIVO DE PROTEAS, UNA DE LAS FLORES MÁS ANTIGUAS DEL MUNDO



El Cabildo está decidido a convertir el cultivo de proteas, una de las flores más antiguas del mundo, en una interesante salida para los productores de Gran Canaria, por lo que a sus acciones suma una subvención de 10.000 euros, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

De singular belleza, es una variedad floral de data de hace 300



millones de años y que ya aparecía en los escritos de la Edad Antigua. La protea encuentra en Gran Canaria condiciones idóneas para su cultivo y tan apreciada es en el mercado centroeuropeo que frente a los 10 céntimos que puede costar un clavel o los 50 de una rosa, la protea alcanza los dos euros.

La zona de medianías de Gran Canaria destaca por ofrecer excelentes condiciones para el cultivo de esta flor, por lo que muchas de las parcelas productoras están en Santa Brígida, San Mateo, Moya, Valleseco, Teror y Santa Lucía, lugares en los que la planta encuentra calidez, elevada luminosidad y humedad ambiental media, el paraíso para esta flor de particular elegancia.

La mayor parte de estas explotaciones están caracterizadas por su escasa extensión, ya que muchas no superan la hectárea, a lo que se suma el incremento progresivo de los costes de producción y comercialización, así como la necesidad de renovar las instalaciones después de más de una década de cultivo de proteas.

El Cabildo continua de esta forma con su decidido apoyo a la producción de esta flor, que es de la que más esquejes cultiva en sus instalaciones de La Granja Experimental y aporta ensayos que permiten asesorar а los productores, especialmente a la hora de determinar qué suelo requiere cada 20 variedades cultivadas las en Gran una

Cada año, países como Holanda reciben desde Gran Canaria



unas 500.000 flores que son distribuidas a otros mercados europeos en los que la protea es muy admirada y utilizada principalmente para uso decorativo. Una parte de la producción queda en la Isla para deleite del público local.

Podrán presentar solicitud las personas o empresas que cultiven esta flor en una superficie de 500 metros cuadrados o más, con una densidad mínima de una planta por cada dos metros cuadrados y obtener hasta 2.500 euros para afrontar los gastos de explotación.

Los interesados podrán presentar su solicitud hasta el viernes 1 de diciembre en el Registro General del Cabildo de Gran Canaria, en las Agencias de Extensión Agraria, en los registros de las administraciones públicas, en Correos y en los consulados y oficinas diplomáticas, según establece la ley.

"SANTA BRÍGIDA CON VINOS" ORGANIZA DOS ESPECTÁCULOS MUSICALES PARA ESTE FIN DE SEMANA







La Corporación satauteña celebra una nueva edición de Santa Brígida con Vino durante el presente mes, iniciada con la celebración de finados y la Feria Regional del Vino, el Queso y la Miel, en la que todo girará en torno a la principal producción agrícola del municipio y su arraigo tradicional. Para esta semana, está prevista la celebración de dos jornadas en las que la música acompañará a las degustaciones de los vinos de las bodegas del municipio, gracias a la colaboración del Consejo Regulador de Vinos de Gran Canaria, y el Cabildo Insular.

El viernes 17, habrá enyesque y vinos locales en el Monte, con la noche de música, gastronomía y vinos locales, en la plaza anexa a la iglesia de Monte Lentiscal, durante la cual actuarán el grupo Jazz Trío, compuesto por Fasur (voz), José Alberto Medina (piano) y Carlos Meneses al contrabajo, con un concierto que dará comienzo a partir de las 20.30 horas, tras lo cual continuará la velada musical a cargo del dúo Tite & Javier.

La noche del sábado 18, a partir de las 20.30 horas la Casa del Vino de Gran Canaria junto al Parque Municipal de Santa Brígida acogerá la noche de música y vinos, con la cata de sonidos que dirigirá 'La Garnacha de Sara', que permitirá disfrutar de una experiencia sensorial a través de la música con la voz de Mónica Santana y Enrique Fernández Villamil a la guitarra. Este acto consistirá en la degustación de los vinos con una cata comentada y una selección de temas musicales seleccionados para la ocasión. La entrada tiene un coste de 3 euros



EL APURÓN:

LA IMPORTACIONES BANANERAS SUPERAN NUEVAMENTE LOS LÍMITES PREVISTOS POR LA UE Y AMENAZAN EL FUTURO DEL PLÁTANO CANARIO

Datos de la Comisión Europea de esta semana muestran cómo las importaciones de Perú superan el umbral de alarma mientras las de Nicaragua y Guatemala continúan creciendo tras superar el límite total establecido.



Domingo Martín, presidente de Asprocan.

Las importaciones de banana desde terceros países a la Unión Europea continúan creciendo como consecuencia de la reducción de aranceles concedidos a los países de América y África sin que el mecanismo de defensa de las producciones comunitarias establecido en los acuerdos comerciales haya sido aplicado desde su establecimiento.

Perú ha sido el último país en rebasar el umbral de alerta de los límites de importaciones previstos por la Unión Europea en sus



acuerdos de reducción arancelaria, siguiendo la línea de Nicaragua y Guatemala, que fueron los primeros países en superar el umbral total de importaciones establecido por la UE.

Conforme a los datos actuales de la Comisión Europea, las importaciones desde Perú han rebasado ya el umbral de alerta previsto en su acuerdo con la UE, alcanzando un 107% respecto de dicho volumen de kilogramos.

Nicaragua fue el primer país en sobrepasar el umbral total de importaciones hacia la UE, las toneladas comercializadas en lo que va de año desde este país suponen un 169% por encima de su umbral total.

A éste le siguió Guatemala, siendo el segundo país en superar el límite total de importaciones previstas. En este caso las importaciones procedentes de este país ya han superado las 90.400 toneladas, lo que significa un 11,6% por encima de su umbral máximo.

Sin embargo, a pesar de la sucesión de casos, la Comisión Europea ha rechazado aplicar las medidas previstas y suspender el arancel preferencial para dichos países, tal y como está establecido en los mecanismos de defensa del plátano comunitario.

Domingo Martín, presidente de Asprocan, ha afirmado que "el rechazo de la aplicación de las medidas previstas por parte de la Comisión Europea como mecanismos de protección y estabilización de las producciones comunitarias, es una nueva manifestación de que la actual situación de acuerdos de la Unión Europea favorece las importaciones desde terceros países y que los mecanismos reconocidos al sector por ser necesarios, sin embargo, son ignorados sistemáticamente. El efecto llamada a las importaciones de potencias bananeras que ven como sale rentable incumplir los límites previstos es evidente."

Para Martín, "el mecanismo de defensa comunitario no se aplica y con ello se incrementan aún más las amenazas al sector platanero canario para el futuro inmediato dadas las ya de por si



ventajosas condiciones concedidas a la importación bananera. Es necesario establecer medidas claras que ayuden al sector a defenderse."

Esta situación tiene lugar coincidiendo con la moción a favor del sector platanero canario que se somete a valoración del Congreso esta misma semana para la toma de medidas urgentes en apoyo a la actividad productiva del plátano de Canarias en nuestro país.

Como ha declarado el Presidente de Asprocan, "la decisión de esta semana por parte del Congreso de los Diputados resulta fundamental para la viabilidad y continuidad del sector en el medio plazo. El apoyo de la Cámara Baja vendría a refrendar la propuesta unánime que todos los grupos del Parlamento de Canarias declararon el pasado mes de abril".

EL TRADICIONAL CONCURSO DE VINOS NUEVOS DE EL RETAMAR CUMPLE 25 AÑOS

El próximo 18 de noviembre, dentro del programa de actividades del Castañazo 2017, tendrá lugar el tradicional concurso de vinos nuevos de la comarca oeste de La Palma, único en este lado de la isla y con más tradición, donde un selecto grupo de catadores pertenecientes al Consejo Regulador será el jurado que determine los vinos ganadores en las distintas variedades que se presenten al mismo antes del 16 de noviembre, poniéndose en contacto con la comisión de fiestas del Retamar en el número 669 88 75 49.

La idiosincrasia de este concurso es el trabajo de los pequeños viticultores que cuidan y miman su uva para después de hacer su vino, presumir de su calidad y poderse llevar algún premio del concurso, con lo que se consigue un "pique sano y picaresco entre los participantes a ver cuántos premios van acumulando por año, y así recordárselo a los perdedores durante todo un año o hasta la próxima edición".



Telf. 922 299 655 - Fax. 922 242 060

EL CABILDO INVIERTE EN LA MEJORA DEL MATADERO



El Cabildo de La Palma invierte 56.024,75 euros en la mejora de las infraestructuras delMatadero Insular, situado en el municipio de El Paso. Los trabajos de mejora consistirán en la reforma, saneamiento e impermeabilización del suelo de las salas de sacrificio de animales y faenado de las canales del Matadero.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo, José Basilio Pérez, explica que con estas intervenciones se pretende "mejorar las condiciones de trabajo de algunas zonas del Matadero Insular y sanear el suelo de las salas de sacrificio de animales y faenado de canales que necesitaban una reestructuración y renovación para optimizar el trabajo que se realiza en él y mejorar así el servicio que se ofrece a los usuarios".

"Las obras de reforma se realizarán por motivos de operatividad, así como de seguridad y salud de las personas que realizan estas acciones", añade el consejero.

Las acciones que se llevarán a cabo serán la demolición de tabiques, desplazamiento de estructuras metálicas, impermeabilización de superficie así como la colocación de zócalos metálicos a lo largo de las paredes de las salas de sacrificio y faenado de canales. La impermeabilización de los



pavimentos que se ubican en la zona de sacrificio se realizará por parte del personal de mantenimiento y conservación de edificio del Servicio de Infraestructuras del Cabildo con el fin de proteger una superficie de 500 metros cuadrados con impermeabilizante líquido que, una vez seco, formará una capa perfectamente adherida sin ningún tipo de junta, completamente elástica, impermeable y resistente.

El Matadero Insular es el centro de control higiénico de la carne de la isla cuyos usuarios más habituales son carniceros y supermercados con carnicerías, aunque el servicio que ofrece está abierto a particulares. En el centro se trata carne bovina, porcina, ovina, caprina y cunícola. Además, se realiza el reparto de las canales con tres vehículos frigoríficos, propiedad del Cabildo Insular de la Palma.