



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

DOMINGO 03 DE DICIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

EL CAMPO RECLAMA INFRAESTRUCTURAS PARA PALIAR LA ESCASEZ DE LLUVIAS

COAG constata las crecientes dificultades de los agricultores para acceder al agua de riego y demanda más planificación a las administraciones. La sequía encarece el producto final.

Diciembre ha empezado sin que en Canarias prácticamente haya llovido y con temperaturas impropias de las vísperas del invierno. El sector primario está sintiendo los rigores de una situación que ha dejado de ser anómala para convertirse en habitual. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG-Canarias) reclama a las administraciones mayor planificación para hacer frente a la escasez de precipitaciones y apuesta por las infraestructuras de depuración, desalación y, sobre todo, transporte de agua.

"No hay que acordarse de Santa Bárbara cuando truena, sino mucho antes", advierte Roberto Rodríguez, miembro de la ejecutiva de COAG en Tenerife. A su juicio, las infraestructuras hidráulicas se encuentran "bastante atrasadas", lo que perjudica a los agricultores, obligados a mayores desembolsos económicos para regar sus cultivos, lo que, destaca Rodríguez, termina repercutiendo en el precio final del producto y reduce los rendimientos económicos de los productores.



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 representante del colectivo constata que el agua es "cada año más cara", y que, junto a la mano de obra, constituye el principal gasto al que han de hacer frente los agricultores. El del agua es un mercado "como otro cualquiera", señala, y cuando hay poca oferta y mucha demanda, como es el caso, "los precios suben". El problema, además, va más allá del coste: "No es solo que sea más cara, es que no la consigues".

Aunque se han ejecutado depuradoras y desaladoras, COAG entiende que "no ha habido una inversión fuerte". "Está bien la desaladora de Granadilla, pero deberíamos tener otra en Güímar y en Valle de Guerra, y en el sur todas las que hagan falta", opina Roberto Rodríguez. A estas infraestructuras hay que añadir las redes de transporte capaces de elevar el agua hasta las cotas donde se sitúa la mayoría de la población agraria y los cultivos. Este conjunto de instalaciones, apunta la coordinadora, permitiría paliar las mermas que se registran en pozos y galerías.

La situación no es la misma en todas las islas, según Rodríguez. Así, en La Palma -un territorio volcado hacia el sector primario- se ha planificado mejor. "El Cabildo ha tenido más iniciativa y hay más aprovechamiento de aguas depuradas", sostiene el miembro de la ejecutiva de COAG-Tenerife.

El colectivo insta a aprovechar más las aguas residuales para el riego mediante su depuración, considera "restrictiva" la normativa en materia de desalación y apunta al exceso de burocracia como un factor que acentúa el problema.



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 de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, confirma que el cambio climático es una realidad y advierte de que el problema, en lo que respecta al sector primario, va más allá de la falta de lluvias: las elevadas temperaturas producen "ciertas disfunciones" en los cultivos.

"No es tan sencillo como buscar agua", avisa Morales, quien destaca la labor de la administración insular en materia de investigación de la adaptación de los cultivos al calentamiento global o de la optimización del riego como una forma de paliar los efectos de este fenómeno.

En cuanto a los embalses, actualmente se encuentran en el 23% de su capacidad, aunque la situación es muy desigual en función de la zona de que se trate. "En algunos puntos siempre tenemos más problemas que en otros. Las balsas de Lomo del Balo (Guía de Isora) y Trevejos (Vilafior) son las que más nos preocupan", detalla el consejero insular.

En estas balsas -como en otras de la Isla-, el Cabildo y la entidad pública empresarial Balten llevan a cabo proyectos que permitan "aumentar el volumen de agua": elevación de agua desalada, ejecución o ampliación de desaladoras, ampliación de redes... "Seguimos trabajando en la búsqueda de soluciones que pongan más agua en el mercado en determinadas zonas", afirma. Ahí interviene la depuración: ampliación de las estaciones de Arona-Adeje y de Santa Cruz -ya en proceso de licitación-, la reciente entrega de la obra de la de Valle de Guerra o la próxima construcción de otra en el Valle de Güímar.



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 depuración no solo posibilita incrementar el volumen de agua disponible, sino hacerlo a precios "razonables" y más reducidos que los que supone la desalación, apunta Morales.

LA PROVINCIA:

CC EXIGE QUE EL SISTEMA DE FINANCIACIÓN RECONOZCA LA ULTRAPERIFERIA

Los nacionalistas buscan recuperar el estado de bienestar con un reparto justo.

Coalición Canaria (CC) busca que en el próximo sistema de financiación autonómica haya equidad en el reparto de los recursos, de forma que se tenga en cuenta la condición de ultraperiferia del archipiélago canario.

La secretaria de organización del partido, Guadalupe González Taño, indicó ayer tras la reunión del Consejo Político Nacional de CC-PNC, que hay que tener en cuenta en el debate de la financiación la lejanía canaria respecto al territorio continental, puesto que esta especificidad supone que los costes de mantenimiento de los servicios públicos sean más costosos de lo que son en la Península.

González Taño subrayó que los acuerdos firmados con el PP son fundamentales para Canarias. "Están empezando a dar resultados con la desvinculación del Régimen Económico y Fiscal (REF) del sistema de financiación", aseguró la secretaria de organización. Un pacto político, indicó, que ya tiene reflejo en 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

presupuesto de 2018 en los servicios sociales básicos como la sanidad, educación y asuntos sociales.

De igual manera, González Taño advirtió sobre la importancia de asentar el nivel del estado del bienestar. "La época de crisis dejó atrás mucha financiación en materia de servicios públicos esenciales que se están recuperando en Canarias por la vía del incremento de los presupuestos, sostuvo.

Por otra parte, CC insistió que llevará a cabo una "auténtica batalla política" en cuanto a la cuota del atún rojo que le corresponde a los pescadores canarios, puesto que el partido considera que la actual discrimina al Archipiélago. "La cuota adicional no corrige la discriminación, pero por lo menos nos permitía avanzar hacia una situación un poco más justa" explicó González Taño en relación a las aproximadamente 400 toneladas de cuota acordadas con el Gobierno central, de las que finalmente han llegado unas 200.

Asimismo, la secretaria de organización puso en evidencia las contradicciones de las políticas nacionales del Ministerio de Agricultura respecto al Archipiélago. "Es injusto, Canarias defiende artes tradicionales de pesca que no dañan al medio ambiente y que van en la línea de sostenibilidad que el propio Ministerio está tratando de fomentar", sentenció.



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

GRAN CANARIA RECIBE UNA DISCRETA REGADA CON 28,2 LITROS EN AGÜIMES

A partir del lunes vuelve el viento del este y regresa el tiempo seco en las islas orientales

Juanjo Jiménez

Gran Canaria recibe una discreta regada con 28,2 litros en Agüimes



El frente húmedo posado sobre el archipiélago en los últimos tres días, después de la fallida borrasca de finales de la semana pasada, es el primero de la estación que por fin ha dejado algo de lluvia en las islas orientales, especialmente en el sureste de Gran Canaria, con un Agüimes que se lleva a su pluviómetro la segunda marca del Archipiélago con 28,2 litros por metro cuadrado.

Es de nuevo la isla de La Palma la que comanda los registros de la Comunidad Autónoma, concretamente los de su estación del aeropuerto, donde se apuntaron 34,4 litros. A ellos hay que sumar en la lista de cabeza los 14 litros por metro cuadrado del Centro Forestal Doramas, en el municipio de Telde o los 13,4 litros por metro cuadrado caídos en Tafira, o los 9,4 litros por metro cuadrado en la parte alta de San Bartolomé de Tirajana.

En el resto de la isla de Gran Canaria el volumen se reduce a cantidades de mojabobos. Son, por ejemplo, los 4,4 litros



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de Maspalomas y los 5,2 litros en Teror, para luego llegar a cantidades casi insignificantes que apenas refrescan una tierra demasiada reseca como para formar un charco.

Tal es así que la impresión de estas primera lluvias llegaban con el petricor, ese peculiar aroma que desprende la tierra al mojarse y que origina la geosmina, una bacteria producida por hongos que reaccionan ante cualquier atisbo de humedad.

Si bien los hongos harán bien a volver a su estado de latencia porque la predicción ya descarta a partir de hoy para las islas de la provincia de Las Palmas la posibilidad de precipitaciones que merezcan el nombre, salvo por algunas lluvias dispersas y ocasionales en Gran Canaria, mientras que sí podrán ser localmente moderadas en la provincia de Santa Cruz de Tenerife. Todo ello con unas temperaturas que durante el día de hoy continuarán en ligero descenso y un viento en las islas orientales de componente este girando a nordeste en las occidentales.

Y es precisamente ese mismo viento el que va a traer otro episodio de sequedad en el ambiente para la próxima semana, cuando a partir del lunes comience primero a rolar desde el nordeste para ir girando progresivamente a componente este en las partes de medianías y zonas altas, así como en todas las islas orientales.

De tal forma que comenzarán de nuevo a subir el lunes los termómetros, como consecuencia del viento africano, especialmente en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura, y a despejarse el cielo, si acaso con la presencia de algunas nubes



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

altas hasta al menos el miércoles, y con unos termómetros que bajarán ligeramente a partir del martes.

CAIDERO DE CORDERO EN GÁLDAR

La medianías triunfan con la primera jornada dedicada al conduto isleño

Juanjo Jiménez



La asociación de Productores de Queso del Norte tuvo la ocurrencia de promocionar el cordero isleño en una primera jornada celebrada ayer en Caideros de Gáldar y dieron un campanazo. Apoyados por el Cabildo y los ayuntamientos de Gáldar, Guía y Moya, que se alternarán su celebración anual, y con Tejeda pidiendo pista visto el éxito, se exhibieron las diferentes formas de convertir el tradicional plato isleño en una fiesta en toda regla.



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

Unas 2.000 personas arramblaron ayer sábado a Caideros de Gáldar con el aroma del cordero marcando la ruta de las medianías, para participar en la primera jornada que se le dedica a este conduto en la isla de Gran Canaria.

Una iniciativa de Productores de Queso del Norte (Proquenor) con la que acertó en el centro de la diana y de la que se llegó a decir que hasta habían contratado la neblina que puso la guinda del ambiente a uno de los platos más típicos de Navidad.

Con la colaboración del Cabildo de Gran Canaria, los tres ayuntamientos -de Gáldar, Guía y Moya- que han acordado turnarse para acoger la cita anual, y la asociación Montaña el Agua de Caideros, se logró un lleno absoluto que sobrepasó las 1.600 plazas de capacidad de una carpa capaz de suplantar a un hangar de avionetas e instalada en el pago galdense, mientras muchos de los vehículos que llegaban pasada la una de la tarde tenían que continuar ruta, cuando no frenar en seco y dar la vuelta por falta de aparcamientos.

Y de menú, pues de todo. Desde una chuleta de cordero con cuscús de mojo cilantro, a albóndigas con compota de batata, caracajas con hígado de la misma especie, o gyozas japonesas de carne de cordero guisada, toda bien desmenuzada y cocida al vapor, acompañadas con puré frío de papa y salsa.

Todo esto, a cargo de una de las entidades que participaban de la bacanal, el departamento de Hostelería y Turismo del instituto de Santa María de Guía, con 16 aplicados alumnos comandados por el profesor y jefe del departamento, Marcos Pérez.



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

Unos metros más al fondo, la Sociedad de Cazadores de Gáldar, que del tema conoce un rato. Ahí estaba Alberto Moreno, de Tres Cruces y 16 años, explicando las condiciones de su corderito en salsa, con el refrito de pimiento verde y rojo, su cebolla, la pizca de ajo, el rehogado el vino blanco y un chipi-chipi de orégano, tomillo, laurel y "agua al gusto". Total, 150 kilos de cordero en salsa que iba saliendo a granel de las perolas.

Rián al lado. Asador Yolanda, de Cruz de Tejeda. Habla Luis Rodríguez, que presenta su lingote de cordero deshuesado. Un *sin palabras*, con culi de maracuyá en proporciones mastodónticas, para 600 personas. "Éxito total", sentencia Luis con una sonrisa de oreja a oreja. A ver qué pasa en el siguiente, en el restaurante Sibora de Fontanales. Alonga de entre los fogones y la clientela Yolanda Báez, con su cordero al horno en salsa. De nuevo, un colchón de cebolla, pimiento y zanahoria sobre el que se acuesta al cordero troceado. Lo echa a dormir con papas fritas y un majado.

Así, hasta cubrir ocho bandejas tamaño XL de las cuales cuatro ya iban fritas a la una de la tarde. En éstas que llueve más de la cuenta y entra en la carpa otra oleada de público pero que debe dejar paso a otra remesa extra de bebidas para maridar el atracón.

Otro puesto más. El que gestiona Mary Vega Gil y Esmeralda Santana. Arrancan con una receta muy de la tierra: ajo, pimienta, sal, tomillo y aceite. Un infierno de fuego y punto. "Superfácil", sentencia Esmeralda, pero no tanto como la velocidad a la que va saliendo el invento, con una caterva de 20 corderos de siete kilos cada uno que van esfumándose como



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

cuando la propia neblina se posa en Caideros. Ahí, acaba la carpa en la línea de babor, justo donde se muestran diferentes formas de despiezar al animalito, con profesor incluido.

Remataba el asunto las tortillas de carnaval preparadas por las vecinas de Caideros que salían de la sartén en volúmenes de tongas. "Las 225 que traje yo no fueron vistas", declaraba Amada Mendoza, cuyo nombre nunca estuvo mejor puesto. Así como el punto en el que se despachaba queso a ritmo de fábrica de tornillos, con hallazgos espectaculares, como un queso de flor de leche de vaca que no se sabía si era mejor comerlo o retratarlo. Teodoro Sosa, alcalde de Gáldar, Miguel Hidalgo, consejero de Soberanía Alimentaria, o Vielo Jiménez, comandando a los pescadores, así como representantes de Tejeda, -que se quieren apuntar para próximas ediciones-, elogiaban entre plato y plato una ocurrencia que sí, que irá a más.

EL ESTADO DESTINA CINCO MILLONES A LA ISLA PARA INFRAESTRUCTURAS HIDRÁULICAS

El senador por Lanzarote, Joel Delgado (PP), ha valorado de forma muy positiva para la isla las subvenciones directas que ha aprobado el Consejo de Ministros para infraestructuras hidráulicas y del litoral de interés excepcional. En concreto, de una partida de 10,5 millones de euros para Canarias, cinco millones corresponden a la isla de Lanzarote.



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 senador del PP señala el compromiso que el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente mantiene con las islas para garantizar el suministro de agua y protección del litoral. "En este caso concreto el dinero va destinado a la construcción, restauración, conservación y mejora de las infraestructuras hidráulicas en los municipios y se regulará mediante un convenio a firmar entre todas las partes".

En Lanzarote, se plantean dos líneas de ayudas diferentes. La primera de ellas para actuaciones en diversos municipios por importe de 4 millones de euros del que resulta beneficiario el Consorcio de Aguas de Lanzarote, dependiente del Cabildo insular, y a consensuar con las corporaciones locales; y la segunda específicamente para actuaciones de competencia municipal en materia de saneamiento y depuración de aguas del municipio de Yaiza, por importe de 1 millón de euros y que recibirá directamente el Ayuntamiento sureño.

Delgado destaca también los 23 millones de euros recogidos en los Presupuestos del Estado para la ampliación del dique del muelle de cruceros.

CANARIAS 7:

LA SORRUEDA SE ENCOGE, DE PRESA A CHARCO

Ayer llovió, y el jueves también, pero aún no lo suficiente. La presa de Tirajana es una simple charca. Hace más de un año que los agricultores no prueban su agua. Y la Gran Canaria turística se queda, por ahora, sin una de sus postales más icónicas.

La presa, en datos

Esta singular obra de ingeniería hidráulica fue construida entre 1966 y 1974 con materiales sueltos y núcleo de arcilla. Ocupa



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

18 hectáreas y su capacidad es de 3,1 hectómetros cúbicos. El muro, de 160 metros de largo, tiene una altura de 74 metros sobre los cimientos y 44 sobre el cauce.

La presa de Tirajana da pena. Está vacía. O casi. Se parece más a una charca que a un embalse. Sus agricultores la lloran. Hace más de un año que no riegan de sus aguas. El líquido que le queda almacenado no llega siquiera a la altura de la bomba que la extrae para canalizarla a las tierras de cultivo de la zona. Pero tampoco viste ya tan bien en las fotos de los turistas, antaño seducidos, cuando tenía agua, por aquella piedra que emergía, casi en el centro y a modo de isla, sobre una laguna verde rodeada de palmeras. Tantos meses de sequía ha roto la magia de la postal y ha convertido la isla imaginada en un vulgar puente de tierra y piedras que acaba en un roque que se antoja desnudo.

La estampa encoge el alma casi tanto como lo ha hecho la presa, menguada y como asocada al pie de la singular escollera de roca natural que le hace las veces de muro. Allí se quedó su reducto de vida, al menos, aunque sea así, apta para la rica variedad de aves que han hecho de este embalse su propio paraíso. Pero a los ojos de la costumbre, de aquellos que no solo la visitan cuando se llena, sino que la usan para regar sus tierras, el drama no es nuevo. Juan Bolaños, profesor jubilado, amante de la historia y vocal de la Heredad de Aguas de Acequia Alta de Sardina del Sur, advierte de que no es ni mucho menos la primera vez que la presa está tan seca. Es más, apunta que los más de 300 partícipes de la heredad han terminado por acostumbrarse a estos ciclos de alzas y bajas del embalse.

La presa se terminó en 1974 y desde entonces, subraya, se repite la historia. «Tenemos cuatro años buenos, con agua, 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

tres muy malos». Los registros medidos de su primera etapa, entre 1974 y 1991, cuando estuvo bajo la gestión del Cabildo, revelan una aportación media anual de la cuenca a la presa de 0,74 hectómetros cúbicos, es decir, 21.000 horas de agua. «Y desde su construcción se ha rebosado cuatro veces, en 1979, cuando registró su mayor entrada de agua, 6,9 hectómetros cúbicos (la presa tiene capacidad para 3,1), en 1991, en 2005 y en 2010», señala Bolaños. Ahora les ha tocado vivir la fase baja del ciclo.

Desde 1991 la gestión, y la propiedad del embalse, la comparten la heredad de Acequia Alta, a la que pertenece Bolaños, y la de Aldea Blanca, aunque esta última solo tiene tres partícipes, los herederos del Condado de la Vega Grande. El caso es que ni unos ni otros pueden beneficiarse ya de sus aguas. No por ahora. Es más, las tierras de Sardina y su entorno sobreviven gracias a las aguas desaladas que les suministran la Mancomunidad del Sureste. En 2015 recibieron 77.217 metros cúbicos, y en 2016, 44.247.

Pero no es la sequía el único problema que lastra el futuro próximo de la presa de Tirajana. Hay otro, y grave. El abandono del bonito palmeral que la rodea. Alberga dos núcleos con 2.431 ejemplares, según el último censo oficial, con una altura media de 8 metros, que le han hecho merecedor de protección como Hábitat de Interés Comunitario de la Red Natura. Doctores tiene la iglesia, pero no parece que la alfombra de hojas secas que sepultan su suelo sea, precisamente, garantía de su conservación.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS AHORA:

LA FERIA DEL AGUACATE DE MOGÁN VENDE MÁS DE 5.000 KILOS DE FRUTA

La celebración de la ferie congregó durante la jornada a unas 5.000 personas en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín
El Diario Agrícola - Las Palmas de Gran Canaria



Feria del Aguacate en Mogán

La tercera edición de la Feria del Aguacate de Invierno de Mogán ha vendido este domingo más de 5.300 kilos de fruta y agotó la totalidad de las existencias que los agricultores pusieron a la venta.

La celebración de la ferie congregó durante la jornada a unas 5.000 personas en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín. Desde las 10.00 de la mañana la afluencia de público ya era notable en la carpa, informa el Ayuntamiento.



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

Un total de 17 productores - 4 de estas asociaciones de productores moganeros-, exponían hasta 13 variedades de aguacate, de las que predominaban "la fuerte" y la "pinkerton", propias de la estación. Asimismo, ofrecieron hasta 11 variedades de híbridos antillanos y guatemaltecos, desde 4 euros el kilo.

Los agricultores ofrecieron también otros productos cultivados en Mogán, especialmente porque la producción de aguacates este año ha sido menor que la del año pasado debido a la escasez de lluvia.

Se pusieron a la venta unos 3.500 kilos de naranjas, 700 kilos de papaya, y gran cantidad de otras frutas tropicales y exóticas, donde no faltó otro de los potenciales del municipio, el mango.

Milena y Rubén, de Ingenio, acaban de comprar pan de mango, "algo que no sabíamos que existía, también nos llevamos aguacates y mangos". Ambos se muestran sorprendidos por la "gran variedad de la feria" y afirman que "es una oportunidad para hacer algo diferente y salir de los centros comerciales".

Desde La Isleta viene Ángel Zuate, tras ver la publicidad de la feria en la zona del Puerto. "Hemos venido en familia a pasar el día y nos llevamos aguacates, que nos encantan, y también naranjas. Me gusta mucho la gran variedad de productos que hay y la amabilidad de la gente", comenta.

Petra, alemana de nacimiento, reside en Mogán desde hace tres años y acude por segunda vez a la feria motivada "por volver a adquirir aguacates, naranjas y hierbas aromáticas".

Durante la apertura de la feria, la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, ha recalcado el éxito de este evento, "que pone en valor la agricultura, uno de los grandes potenciales del municipio por el que este grupo de Gobierno hemos apostado desde el principio de la legislatura".



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 III Feria del Aguacate de Invierno también incluyó un área gastronómica, donde los visitantes pudieron degustar diferentes platos elaborados a base de aguacate, así como otros puestos que ofrecieron helados y cervezas artesanales, zumos, panes, quesos, crepes o guarapo de caña.

El evento también fue un escaparate para otros productos ecológicos, artesanía de la Asociación Abora Art, y productos naturales locales e insulares, que fueron una oportunidad para los asistentes para realizar sus compras navideñas.

El programa de esta edición ha incluido actividades durante todo el fin de semana en la Plaza Pérez Galdós de Arguineguín, cuya novedad fueron actividades y talleres infantiles durante el sábado, que dieron a conocer el fruto del aguacate y su cultivo a los más pequeños.

RTVC:

LAS LLUVIAS DEL FIN DE SEMANA NO CONTENTAN A LOS AGRICULTORES CANARIOS

Las precipitaciones han provocado algunos incidentes, como un derrumbe en Tejeda que ha supuesto el corte de la GC-608.





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 fin de semana se han registrado 22 litros por metro cuadrado en el municipio grancanario de Agüimes y, aunque la lluvia no es intensa, está provocando algunos incidentes, como un derrumbe en Tejeda que ha supuesto el corte de la GC-608. Sin embargo, las presas de Gran Canaria siguen bajo mínimos y los agricultores de todas las islas esperan que la lluvia no sea cosa de dos días.

A pesar de la lluvia de este fin de semana, las presas de Gran Canaria continúan teniendo un caudal cercano al 12% de su capacidad. Una situación que se extiende al resto de las islas y que no beneficia a los agricultores, que estiman solo tienen agua para 2 o 3 meses.

Este domingo donde más ha llovido ha sido en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, donde se han recogido más de 14 litros por metro cuadrado en el municipio palmero de San Andrés y Sauces. Por otro lado, aunque con lluvias débiles, La Laguna, en Tenerife, ha registrado un descenso de temperaturas, llegando a alcanzar una media de 15 grados.

MOGÁN PRESUME DE SU AGUACATE DE INVIERNO

El municipio comercializa 5.300 kilos en una feria en la que han estado presentes hasta 13 variedades de este fruto tropical. Canarias .

El municipio de Mogán ha celebrado este domingo su tercera edición de la feria del aguacate de invierno. Se trata de un evento que apuesta por promocionar la agricultura de esta zona del sur de Gran Canaria. Este año, la producción del aguacate ha sido algo inferior a la de años anteriores debido a la escasez de agua. Sin embargo, los agricultores de Mogán han sacado a la calle 5.300 kilos de aguacate.



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 plaza Pérez Galdós de Arguineguín se exhiben trece variedades de este fruto que, además, pueden comprarse por dos euros menos que el precio de mercado. En esta tercera feria del aguacate de invierno se puede comprar el árbol, el fruto e incluso recetas gastronómicas elaboradas con aguacate. Además, el aguacate este año viene acompañado de otros frutos cultivados en el municipio como la naranja, la papaya o el mango.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA 3ª FERIA DEL AGUACATE DE INVIERNO DE MOGÁN VENDE MÁS DE 5.300 KILOS DE EJEMPLARES

La tercera de edición de la Feria del Aguacate de Invierno de Mogán ha vendido este domingo, 3 de diciembre, más de 5.300 kilos de ejemplares, agotando la totalidad de las existencias que los agricultores pusieron a la venta. El evento congregó durante



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 jornada a unas 5.000 personas en la plaza Pérez Galdós de Arguineguín.



Desde las diez de la mañana la afluencia de público ya era notable en la carpa donde un total de 17 productores - 4 de estos asociaciones de productores moganeros-, exponían hasta 13 variedades de aguacate, de las que predominaban "la fuerte" y la "pinkerton", propias de la estación. Asimismo, ofrecieron hasta 11 variedades de híbridos antillanos y guatemaltecos, desde 4 euros el kilo.

Como en otras ediciones, los agricultores ofrecieron otros productos cultivados en Mogán, especialmente porque la producción de aguacates este año ha sido menor que la del año pasado debido a la escasez de lluvia.

Así, se pusieron a la venta unos 3.500 kilos de naranjas, 700 kilos de papaya, y gran cantidad de otras frutas tropicales 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

exóticas, donde no faltó otro de los potenciales del municipio, el mango.

Milena y Rubén, de Ingenio, acaban de comprar pan de mango, “algo que no sabíamos que existía, también nos llevamos aguacates y mangos”. Ambos se muestran sorprendidos por la “gran variedad de la feria” y afirman que “es una oportunidad para hacer algo diferente y salir de los centros comerciales”.

Desde La Isleta viene Ángel Zuate, tras ver la publicidad de la feria en la zona del Puerto. “Hemos venido en familia a pasar el día y nos llevamos aguacates, que nos encantan, y también naranjas. Me gusta mucho la gran variedad de productos que hay y la amabilidad de la gente”, comenta.

Por su parte, Petra, alemana de nacimiento, reside en Mogán desde hace tres años y acude por segunda vez a la feria motivada “por volver a adquirir aguacates, naranjas y hierbas aromáticas”.

Durante la apertura de la feria, la alcaldesa de Mogán, Onalia Bueno, ha recalcado el éxito de este evento, “que pone en valor la agricultura, uno de los grandes potenciales del municipio por el que este grupo de Gobierno hemos apostado desde el principio de la legislatura”.

Al respecto, ha señalado “la campaña de promoción” que se ha hecho previo a la celebración de esta tercera edición del aguacate de invierno, ya que “en Navidad, uno de los platos fuertes es el aguacate y que mejor que la calidad del que



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

produce el municipio de Mogán para exponer en sus mesas ese día”.

La alcaldesa agradeció el apoyo y colaboración de la Consejería de Agricultura del Cabildo de Gran Canaria, y de Caja Siete.

Área gastronómica y artesanía

La III Feria del Aguacate de Invierno también incluyó un área gastronómica, donde los visitantes pudieron degustar diferentes platos elaborados a base de aguacate, así como otros puestos que ofrecieron helados y cervezas artesanales, zumos, panes, quesos, crepes o guarapo de caña.

El evento también fue un escaparate para otros productos ecológicos, artesanía de la Asociación Abora Art, y productos naturales locales e insulares, que fueron una oportunidad para los asistentes para realizar sus compras navideñas.

Fin de semana de actividades

El programa de esta edición de la Feria del Aguacate de Invierno de Mogán ha incluido actividades durante todo el fin de semana en la Plaza Pérez Galdós de Arguineguín, cuya novedad fueron actividades y talleres infantiles durante el sábado, que dieron a conocer el fruto del aguacate y su cultivo a los más pequeños.