



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

MIÉRCOLES 22 DE NOVIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

TITSA ENSOMBRECIÓ EL DÍA DE LA PAPA BORRALLA

"Problemas de ultimísima hora e imposible resolución impidieron realizar el servicio extraordinario previsto para las seis y media de la tarde. Otros años se llevó a cabo sin transportar a nadie y eso llevó a pensar en una incidencia mínima. Sí se efectuó con normalidad el de las cinco". Así valoraron fuentes de Titsa el único incidente, el de la suspensión sin previo aviso de la línea 275, que ensombreció el gran día de la papa borralla en Taborno, celebrado el pasado fin de semana. Desde Anaga solicitan que "no se quede en una única jornada al año".

Lo de la guagua esperan "que no se vuelva repetir porque estaba pedida, confirmada e incluida en el cartel anunciador. Hubo que trasladar a gente en coche a La Laguna y otros pernoctaron en Taborno para coger la primera de la mañana del domingo".

Dos rutas de senderismo convergieron en el caserío de Anaga. Una vez allí, tras la visita a una huerta en la que se siembra papa borralla, símbolo del Macizo como todas las antiguas, y una exhibición de salto del pastor, la tarde quedó reservada, habitual en la zona, a la verbena. Coplas y canciones populares de la parranda Los Esponjas del Norte llenaron la plaza con decenas de personas, de todas las edades, bailando.



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

EEUU IMPONE UN ARANCEL A LA ACEITUNA ESPAÑOLA POR COMPETENCIA DESLEAL



El presidente Donald Trump./MICHAEL REYNOLDS (EFE)

El Gobierno de Estados Unidos impuso hoy un arancel a la aceituna española tras llegar a la conclusión de que este producto se importa por debajo de su precio de mercado gracias a las subvenciones que recibe.

El arancel oscila entre el 2,31 % y el 7,24 % y tiene carácter preliminar.



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 medida es el resultado de la investigación que abrió en julio el Departamento de Comercio a instancias de los productores de aceituna californianos agrupados en la Coalición para el Comercio Justo de Aceitunas Maduras.

Las empresas que conforman esta coalición son Bell-Carter Foods y Musco Family Olive.

"Estados Unidos valora sus relaciones con España, pero incluso los países amigos deben cumplir las reglas", dijo Wilbur Ross, el secretario de Comercio de Estados Unidos, en un comunicado.

"Seguiremos -añadió- evaluando toda la información relacionada con esta decisión preliminar mientras defendemos a las empresas y trabajadores estadounidenses".

Los agentes de aduanas estadounidenses recaudarán con depósitos en metálico el arancel a la aceituna española a partir de ahora.

La investigación contra las aceitunas españolas es una de las 77 por competencia desleal iniciadas por el Gobierno de Donald Trump, que ha hecho del proteccionismo económico uno de sus pilares.

España exportó en 2016 a Estados Unidos aceitunas por valor de 70,9 millones de dólares.



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

PREMIAN AL ICCA POR EL PROGRAMA DE ECOCOMEDORES

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, ha sido galardonado en los XIX Premios nacionales Andrés Núñez de Prado por su programa de Ecocomedores, en la modalidad de Defensa de la Producción ecológica.

Esta iniciativa, en marcha desde 2013, se desarrolla ya en 54 centros educativos y en ella participan 10.700 comensales y 102 agricultores y agricultoras. Además, el Ejecutivo trabaja para ampliarla a otros centros, como residencias de mayores y comedores universitarios, entre otros.

Estos premios están organizados por Ecovalia, una asociación nacional que promueve la producción ecológica y el consumo responsable, junto a la familia Núñez de Prado, con el fin de reconocer públicamente la labor de personas y entidades vinculadas a este ámbito.

LA PROVINCIA:

COCINA DE ALTURA EN TEGUISE

La séptima edición del Festival Enogastronómico, que se celebra este fin de semana, cuenta con la participación del chef Ángel León

D. R.



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

Cocina de altura en Teguisse

Tartar de atún con dados de aguacate, carré de cochino negro relleno con gambas de La Santa o los sabores del chef con dos



estrellas Michelin Ángel León serán algunas de las experiencias que se podrán disfrutar este fin de semana en la séptima edición del Festival Enogastronómico de Teguisse. Una feria que contará con 51 restaurantes, bodegas y quesos canarios, aulas del gusto y talleres para aprender de los mejores cocineros de las Islas.

El casco histórico de la Villa de Teguisse se convertirá este fin de semana, sábado 25 y domingo 26 de noviembre, en la capital gastronómica de toda Canarias. La séptima edición del Festival Enogastronómico 'Saborea Lanzarote', organizado por el Cabildo de Lanzarote, el Ayuntamiento de Teguisse y el Consejo Regulador de la DO Vinos de Lanzarote contará con una zona de tapeo en la plaza de La Mareta, un mercado de productos locales, la casa del producto canario en el Palacio Spínola, aulas para talleres y degustaciones, zona de conciertos y sendos espacios para la gastronomía que se realiza en Canarias y para el colectivo Saborea España.

El festival ha diseñado un programa de actividades, como son las charlas magistrales que se impartirán por chefs de prestigio en el Aula del Gusto, entre los que destacan el gaditano Ángel León (con dos estrellas Michelin) y Pepe Solla con una estrella. Además, se realizarán talleres de cocina, charlas, degustaciones



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

y showcookings que elaborarán los miembros del colectivo Lanzarote Cocina en el Aula Saborea Lanzarote, así como los stands de Islas Canarias y Saborea España, donde este año estarán representados los destinos de Gran Canaria, Tenerife, Lanzarote, A Coruña, Logroño, Segovia y Cambrils.

Entre las novedades de este año se encuentra la edición de la Guía de Expositores con los datos de las empresas que participan en el festival y un recetario con los platos estrella de los participantes.

Como cada año, el Festival destinará un espacio para la solidaridad. De este modo, Rotary Club Lanzarote- Costa Teguisse gestionará los stands de venta de bebidas y los fondos que se recauden irán destinados íntegramente a la financiación del proyecto para construir un parque infantil y una terraza-mirador en el Hospital José Molina Orosa de Lanzarote, en colaboración con la Fundación Rotaria Humanitaria.

Por otra parte, y concienciados con el respeto al medio ambiente, la organización del festival pondrá a la venta, por un euro, vasos reutilizables y bolsas de no tejido para los miles de visitantes que se esperan en esta cita gastronómica.

La música también estará presente en el festival. Así, el sábado, a las 19.30 horas actuará la parranda El Golpito, mientras que el domingo a las 16.00 horas la banda de pop rock Tío Matt será la encargada de poner la música.

La celebración del concurso de cocina popular, el domingo a partir de las 11.30 horas, será otro de los eventos destacados con la participación de un representante de cada municipio. En



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

esta ocasión los productos del mar serán los protagonistas de los platos.

El presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, destacó ayer durante la presentación en el Palacio Spínola de Teguiise que "las excelencias de este festival, que después de siete ediciones, "se ha convertido es uno de los más importantes de todo el Archipiélago y un referente a nivel nacional". Un festival al que se han sumado 200 empresas.

Los organizadores esperan la asistencia de más de 18.000 visitantes y que se sirvan más de 100.000 degustaciones. Toda la información de los eventos y las inscripciones para los talleres se podrán realizar en la web www.saborealanzarote.org.

LA FISCALÍA ORDENA INVESTIGAR CONTRATOS DE OBRAS HIDRÁULICAS POR 4,6 MILLONES

Un informe de la Audiencia de Cuentas detectó presuntas irregularidades en cuatro proyectos ejecutados por el Consejo Insular de Aguas y la empresa Inalsa

D. R.



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 CONATO CALCINA MATORRALES Y ÁRBOLES

FRUTALES EN LAS LAGUNETAS

El incendio afectó a un área de 2.000 metros cuadrados

Alberto Castellano



El conato de incendio en Las Lagunetas

Un conato calcina matorrales y árboles frutales en Las Lagunetas

El barrio de Las Lagunetas volvió a vivir ayer un nuevo susto relacionado con un incendio. Un conato que se produjo sobre las 14.40 horas cerca del cementerio de esta localidad situada en el termino municipal de la Vega de San Mateo, calcinó unos 2.000 metros cuadrados de matorrales y árboles frutales. La rápida intervención de los efectivos evitó que las llamas se propagaran con el intenso viento que soplaba ayer en la parte alta de Gran Canaria.

El incidente se produjo cuando el Centro de Coordinación Operativa Insular (Cecopin) recibió un aviso en el que se



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

informaba de que se había iniciado un incendio cerca del camposanto. Al lugar se trasladaron bomberos del Consorcio del parque situado en el mismo municipio, quienes fueron los primeros en atacar las llamas. A ellos se unieron unidades del equipo de extinción de incendios de la consejería de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria.

El Centro Coordinador de Emergencias y Seguridad (Cecoes) 112 incluso activó al helicóptero del Grupo de Emergencias y Seguridad (GES) del Gobierno de Canarias, que tras realizar una primera visualización regresó a su base debido a que las llamas eran de baja intensidad.

El incendio se dio por perimetrado a las 15.10 horas, como informaron fuentes del Cabildo de Gran Canaria. En el lugar permanecieron miembros de medio ambiente y de Protección Civil de San Mateo para enfriar la zona y así evitar que se reavivara. Asimismo, se abrió una investigación para conocer el origen del incidente.

Los vecinos de este pago ven por segunda vez este año cómo el humo por un fuego hace acto de presencia cerca de sus casas. El pasado mes de septiembre tuvieron que ser evacuados ante la proximidad del incendio que arrasó con 2.700 hectáreas de monte en la cumbre de Gran Canaria y que finalmente no afectó a Las Lagunetas.



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 ESCAPARATE DE VINOS Y MÚSICA EN LA CALLE

NUEVA

El próximo viernes, 24 de noviembre, la Calle Nueva de Santa Brígida se convertirá en el gran escaparate de vinos y gastronomía con la actuación de los grupos Alderaband y Los hombres de Cynthia en un evento que dará comienzo a las 20.30 horas, organizado por el ayuntamiento satauteño con la colaboración del Cabildo y la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria. Además, el 26 de noviembre y el 3 de diciembre en el Mercadillo Municipal habrá más actividades.

EEUU SANCIONA A LA ACEITUNA ESPAÑOLA POR

COMPETENCIA DESLEAL

Le impone un arancel de entre el 2,31 % y el 7,24 % porque se importa por debajo del precio de mercado

Efe/Washington

EEUU impone un arancel a las aceitunas españolas. Getty Images



El Gobierno de Estados Unidos impuso este

miércoles un arancel a la aceituna española tras llegar a la



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

conclusión de que este producto se importa por debajo de su precio de mercado gracias a las subvenciones que recibe.

El arancel oscila entre el 2,31 % y el 7,24 % y tiene carácter preliminar.

La medida es el resultado de la investigación que abrió en julio el Departamento de Comercio a instancias de los productores de aceituna californianos agrupados en la Coalición para el Comercio Justo de Aceitunas Maduras.

Las empresas que conforman esta coalición son Bell-Carter Foods y Musco Family Olive.

"Estados Unidos valora sus relaciones con España, pero incluso los países amigos deben cumplir las reglas", dijo Wilbur Ross, el secretario de Comercio de Estados Unidos, en un comunicado.

"Seguiremos -añadió- evaluando toda la información relacionada con esta decisión preliminar mientras defendemos a las empresas y trabajadores estadounidenses".

Los agentes de aduanas estadounidenses recaudarán con depósitos en metálico el arancel a la aceituna española a partir de ahora.

La investigación contra las aceitunas españolas es una de las 77 por competencia desleal iniciadas por el Gobierno de Donald



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

Trump, que ha hecho del proteccionismo económico uno de sus pilares.

España exportó en 2016 a Estados Unidos aceitunas por valor de 70,9 millones de dólares.

DIARIO DE AVISOS:

LOS CAZADORES NO QUIEREN ABATIR LAS CABRAS Y OVEJAS ASILVESTRADAS

JESSICA MORENO



El objetivo oficial de permitir abatir animales asilvestrados es evitar un mayor daño al medio ambiente. DA

El Gobierno de Canarias está trabajando en un decreto para modificar la Ley regional de Caza, con el fin de poder incluir animales asilvestrados, tales como cabras u ovejas, dentro de las especies que está permitido abatir. Con esta medida se pretende así controlar la población de estos animales, que en los últimos años ha crecido de forma significativa en



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

todas las islas, causando daños importantes en flora y fauna endémica. Pese a esta norma que está en proceso, y que se prevé que entrará en vigor el próximo año, el colectivo de cazadores (que puede alcanzar aproximadamente las 15.000 personas en las Islas) no está muy convencido, como así han trasladado a este medio varias asociaciones. El presidente de la Federación de Asociaciones para la Gestión Cinegética de Tenerife, Antonio Porras, insistió en que poder abatir una cabra “no resulta de interés para la mayoría de los cazadores” y, aunque este tema no se ha tratado aún en asambleas, aseguró que lo más probable es que no sea apoyado. “A mí, como cazador, no se me ocurriría disparar a una cabra, me resulta violento”, indicó, a la par que abogó por llevar a cabo otras medidas, como las apañadas. “Si desde el Gobierno nos piden colaboración en el control, lo tendremos que analizar en nuestras reuniones y ver qué hacemos”, precisó.

En este sentido, la Asociación Canaria de Entidades de Caza (ACEC), que abarca ocho colectivos y unas 1.600 licencias, entiende que el Gobierno regional los “pretende utilizar a su interés cuando ha mostrado una clara incompetencia para atajar el problema que ahora intenta resolver por la puerta de atrás”. La ACEC advirtió a la directora general de Protección de la Naturaleza, Jesús María Armas, de que este proyecto de decreto “podría incurrir en manifiesto fraude de ley”. En opinión de estos cazadores canarios, que afirman que se negarán a abatir cabras y ovejas, el incremento de cabezas de ganado abandonadas “se ha debido a una dejación de funciones en el control y supervisión de la Dirección regional de Ganadería. Según el colectivo, “no deja de ser llamativo que mientras la Consejería de Política Territorial ambiciona la colaboración del colectivo cinegético para erradicar las cabras y ovejas asilvestradas, por otro lado, la de Presidencia, mediante el anteproyecto de Ley de Protección de Animales, “estigmatice y criminalice exclusivamente a ese mismo colectivo y lo trate como maltratador”.



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

El presidente de la ACEC, Juan Miguel Sánchez, afirmó que están "hartos de una administración sin rumbo. En los años 70 introdujeron el muflón y el arruí como especies cinegéticas de caza mayor en Tenerife y La Palma, respectivamente, para su conservación y aprovechamiento sostenible al amparo de la Ley de Caza. Desde hace poco, las declararon especies exóticas invasoras y las controlamos contra nuestra voluntad para su erradicación, pues es lo permitido". Añadió que, "ahora, los mandatarios quieren que seamos los asesinos de ovejas y cabras. Mientras tanto, ni una sola medida favorable a la actividad cinegética y su mundo, ni un estudio, proyecto o medida que haga pensar más allá de que hay interés en que la cacería desaparezca por aburrimento". Asimismo, puntualizó que se han elevado algunas alegaciones al decreto y abogó por poner en marcha otras acciones.

CANARIAS 7:

LA GALA GUÍA MICHELIN DA UN PASO GRANDE DE GASTRONOMÍA DE LA ISLA

Tenerife acogerá la Gala de la guía Michelin España & Portugal 2018. /C7

La gala de entrega de premios de la Guía Michelin España y Portugal 2018 en el sur de Tenerife dará paso a una "semana grande" de la gastronomía de la isla, en la que participarán quince municipios y 60 establecimientos.

Los actos han sido presentados este martes en rueda de prensa por los consejeros del Cabildo de Tenerife Jesús Morales, de Agricultura, Ganadería y Pesca, y Alberto Bernabé, de Turismo, junto al cocinero Juan Carlos Clemente, en representación de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Tenerife (Acyre).



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

Durante la presentación de la iniciativa "Maridaje de estrellas", que incluye casi una treintena de actos gastronómicos, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca ha destacado la importancia de que la gala de la Guía Michelin se celebre en la isla, pero también ha subrayado la implantación que la gastronomía tiene en la sociedad tinerfeña.

Jesús Morales desea que mañana alguna estrella Michelin se quede en Canarias, y el consejero de Turismo, Alberto Bernabé, ha comentado que el hecho de que la gala se celebre en Tenerife parecía que obligaba a adornar la semana con pequeñas y medianas cosas en torno a la gastronomía.

Alberto Bernabé ha explicado que durante la gala la Guía Michelin se servirá un cóctel elaborado por los cuatro restaurantes que tienen cinco estrellas en Tenerife, de modo que habrá una presencia destacada de productos tinerfeños.

Con motivo de la celebración de la gala en Tenerife, 60 establecimientos de la isla elaborarán menús de degustación con productos locales como vinos, quesos, mieles y cochino negro.

Juan Carlos Clemente, de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Tenerife, ha hecho hincapié en el compromiso de los 60 establecimientos que harán menús con productos locales.



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

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EEUU SANCIONA A LA ACEITUNA ESPAÑOLA POR COMPETENCIA DESLEAL

Le impone un arancel de entre el 2,31 % y el 7,24 % porque se importa por debajo del precio de mercado

Efe/Washington

EEUU impone un arancel a las aceitunas españolas. Getty Images



El Gobierno de Estados Unidos impuso este miércoles un arancel a la aceituna española tras llegar a la conclusión de que este producto se importa por debajo de su precio de mercado gracias a las subvenciones que recibe.

El arancel oscila entre el 2,31 % y el 7,24 % y tiene carácter preliminar.

La medida es el resultado de la investigación que abrió en julio el Departamento de Comercio a instancias de los productores de aceituna californianos agrupados en la Coalición para el Comercio Justo de Aceitunas Maduras.

Las empresas que conforman esta coalición son Bell-Carter Foods y Musco Family Olive.



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

"Estados Unidos valora sus relaciones con España, pero incluso los países amigos deben cumplir las reglas", dijo Wilbur Ross, el secretario de Comercio de Estados Unidos, en un comunicado.

"Seguiremos -añadió- evaluando toda la información relacionada con esta decisión preliminar mientras defendemos a las empresas y trabajadores estadounidenses".

Los agentes de aduanas estadounidenses recaudarán con depósitos en metálico el arancel a la aceituna española a partir de ahora.

La investigación contra las aceitunas españolas es una de las 77 por competencia desleal iniciadas por el Gobierno de Donald Trump, que ha hecho del proteccionismo económico uno de sus pilares.

España exportó en 2016 a Estados Unidos aceitunas por valor de 70,9 millones de dólares.

LA GASTRONOMÍA TINERFEÑA ALCANZA EL CIELO

CULINARIO CON LA GALA MICHELIN

La ceremonia, que se celebra por primera vez en las Islas, forma parte de la iniciativa 'Maridaje de estrellas', que abarca más de 30 eventos vinculados a la restauración

María D. 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

EL CABILDO IMPULSA UN PROYECTO PARA CATALOGAR Y CONSERVAR LA PALMERA CANARIA

El objetivo de la iniciativa es identificar el número de ejemplares existentes en entornos naturales de la Isla y plantear medidas para garantizar su futuro.

El Cabildo impulsa un proyecto para catalogar y conservar la palmera canaria



El Cabildo de Tenerife, a través del área de Medio Ambiente, y en colaboración

con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ha puesto en marcha un proyecto de catalogación e identificación de la palmera canaria o phoenix canariensis con el objetivo de garantizar la conservación de esta especie vegetal. La iniciativa se centrará en los palmerales que se encuentran en entornos rurales de la Isla y espacios protegidos, que pueden sumar más de 15.500 ejemplares. El estudio tomará en cuenta la situación geográfica, el estado de conservación y la superficie terrestre que la rodea, entre otras variables.

El vicepresidente y consejero de Medio Ambiente, José Antonio Valbuena, señala que "se trata de una de las especies vegetales endémicas más representativas del archipiélago canario y un símbolo de nuestro paisaje que exportamos a todo el mundo a



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

través del turismo que llega cada año a Tenerife". Valbuena añade que otro de los objetivos que se persigue con este proyecto es mejorar el conocimiento de la población sobre esta variedad emblemática.

En la actualidad, las poblaciones de palmera canaria se pueden encontrar en todo el perímetro de la Isla, desde prácticamente el nivel del mar, adentrándose en el dominio del tabaibal-cardonal y en las formaciones arbóreas que pueden soportar condiciones extremas de temperatura. Tienen grandes habilidades para la captación del agua freática, por lo que preferentemente se localizan en los cauces de barrancos o en las laderas de los mismos. De hecho, la phoenix canariensis es capaz de explotar acuíferos a ciertas profundidades, a la vez que soporta una prolongada sequía en el suelo, lo que le da ventaja frente a otras especies. El hábitat natural de esta especie ha sido tradicionalmente aprovechado para la agricultura, por lo que también es muy frecuente encontrar palmerales fragmentados por los lindes de los cultivos.

CANARIAS 24 HORAS:

CANARIAS Y COSTA RICA COORDINAN ESFUERZOS PARA UNA MAYOR CERTIDUMBRE PARA SUS PRODUCTORES DE PLÁTANO ANTE LA UE



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/ Canarias y Costa Rica solicitan a la Unión Europea trabajar en conjunto para crear condiciones de una mayor certidumbre en la aplicación del Mecanismo de Estabilización de Banano, que faculta a la UE a la suspensión del arancel preferencial establecido en los acuerdos comerciales con los Países de Centroamérica y con los Países Andinos de Colombia, Ecuador y Perú.



Así lo han manifestado, en la sede de Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, el presidente del Ejecutivo Canario, Fernando Clavijo, y el ministro de Comercio Exterior costarricense, Alexander Mora, de visita oficial en el Archipiélago Canario.

Previamente, Mora, acompañado por el enviado especial de Costa Rica ante la Unión Europea, Alejandro Patiño, se reunió con el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales; y representantes de Asprocan y Corbana, en representación de los respectivos sectores productores de la fruta en ambos territorios.

La antedicha suspensión se establece para aquellos países específicos, que sobrepasen el volumen anual de importaciones fijadas en los respectivos acuerdos comerciales. La aplicación de la suspensión temporal del arancel aduanero preferencial no podrá exceder de tres meses ni extenderse más allá del final del año. Siendo ésta una potestad facultativa de Bruselas, tanto los



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

representantes de los productores como las autoridades de gobierno de Canarias y Costa Rica, coinciden en la importancia de instar a Bruselas a definir con precisión sus reglas de observancia y el respeto de los umbrales de importación de plátano establecidos.

Costa Rica es el país centroamericano exportador de banano a la UE que registra el más alto valor añadido en su producción, derivado principalmente de unas mejores condiciones sociales, laborales y medioambientales, al igual que Canarias, y que se enfrenta como el Archipiélago a grandes retos por la incertidumbre en la aplicación del Mecanismo de Estabilización de Banano en el mercado de en la UE. En este sentido, la competitividad de ambos productores depende de mejorar el rendimiento de su producción y sostenible con el ambiente, con las buenas prácticas labores y el respeto a las condiciones socio-económicas de las personas involucradas en el ciclo productivo y de comercialización.

Desde hace tiempo los productores y el Ejecutivo canario vienen señalando que las importaciones de banana en Europa superan los límites establecidos y el perjuicio que supone esta situación para los plataneros canarios, y han instado a Bruselas a aplicar las cláusulas de salvaguardia y los mecanismos de estabilización previstos y acordados el pasado mes de diciembre por la Comisión, el Parlamento europeo y el Consejo.

El ministro costarricense ha aprovechado su estancia en las Islas para conocer el subsector del plátano del Archipiélago y ha realizado diferentes visitas a plantaciones y empaquetados de este producto acompañado por productores y miembros del Ejecutivo canario.



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

EL CABILDO IMPULSA UN PROYECTO PARA CATALOGAR Y CONSERVAR LA PALMERA CANARIA



Tenerife/ El objetivo de la iniciativa es identificar el número de ejemplares existentes en entornos naturales de la Isla y plantear medidas para garantizar su futuro.

El Cabildo de Tenerife, a través del área de Medio Ambiente, y en colaboración con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ha puesto en marcha un proyecto de catalogación e identificación de la palmera canaria o phoenix canariensis con el objetivo de garantizar la conservación de esta especie vegetal. La iniciativa se centrará en los palmerales que se encuentran en entornos rurales de la Isla y espacios protegidos, que pueden sumar más de 15.500 ejemplares. El estudio tomará en cuenta la situación geográfica, el estado de conservación y la superficie terrestre que la rodea, entre otras variables.

El vicepresidente y consejero de Medio Ambiente, José Antonio Valbuena, señala que "se trata de una de las especies vegetales endémicas más representativas del archipiélago canario y un símbolo de nuestro paisaje que exportamos a todo el mundo a través del turismo que llega cada año a Tenerife". Valbuena



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

añade que otro de los objetivos que se persigue con este proyecto es mejorar el conocimiento de la población sobre esta variedad emblemática.

En la actualidad, las poblaciones de palmera canaria se pueden encontrar en todo el perímetro de la Isla, desde prácticamente el nivel del mar, adentrándose en el dominio del tabaibal-cardonal y en las formaciones arbóreas que pueden soportar condiciones extremas de temperatura. Tienen grandes habilidades para la captación del agua freática, por lo que preferentemente se localizan en los cauces de barrancos o en las laderas de los mismos. De hecho, la phoenix canariensis es capaz de explotar acuíferos a ciertas profundidades, a la vez que soporta una prolongada sequía en el suelo, lo que le da ventaja frente a otras especies. El hábitat natural de esta especie ha sido tradicionalmente aprovechado para la agricultura, por lo que también es muy frecuente encontrar palmerales fragmentados por los lindes de los cultivos.

LA MATANZA CELEBRA EL ÉXITO DE LA FERIA DE LA CASTAÑA





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

La Matanza de Acentejo/ El Mercadillo del Agricultor de La Matanza de Acentejo acogió una asistencia masiva a la feria dedicada a la castaña, evidenciando la buena salud de una cita agrícola y gastronómica que cumplió 15 años.

La castaña volvió a brillar con luz, aroma y sabor propio este pasado fin de semana en La Matanza de Acentejo, con motivo de la XV edición de un evento que logro convocar a miles de personas durante todo el fin de semana, registrando la mayor afluencia de público de los últimos años y certificando el determinante papel que el municipio y la feria, han desempeñado en la recuperación del interés por las castañas y su potencial gastronómico y comercial.

La feria acogió también la entrega de premios de los diferentes concursos convocados, destacando por el componente pedagógico del mismo el dirigido a los centros educativos de la Comarca de Acentejo, en el que resultó ganador el trabajo presentado por los alumnos del CEIP Acentejo.

TENERIFE SE CONVIERTE ESTOS DÍAS EN LA CAPITAL EUROPEA DE LA GASTRONOMÍA





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

Tenerife/ Maridaje de estrellas' incluye más de 30 eventos como ferias, muestras, rutas de tapas, restaurantes con menús especiales o la celebración de la Gala Michelin.

La gala Michelin será retransmitida en directo y por Internet ('streaming') a través de www.canaltenerifetv.com.

La gastronomía tinerfeña ha experimentado un avance sin precedentes en los últimos años; una evolución que alcanza su cénit en estas dos semanas. Desde el 18 de noviembre y hasta el 3 de diciembre la iniciativa Maridaje de estrellas elevará a la Isla a capital europea de la gastronomía con casi una treintena de eventos entre ferias, muestras, talleres, rutas de tapas, restaurantes con menús especiales o la celebración de la Gala de la Guía Michelin 2018 España & Portugal, que será retransmitida en directo y por Internet (streaming) a través de www.canaltenerifetv.com

Coordinada por el Cabildo a través de Turismo de Tenerife y el Área de Agricultura, y con la participación de 16 ayuntamientos de la Isla, de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Tenerife (Acyre) y Ashotel, los diferentes eventos programados tienen por objetivo revalorizar la importancia de la cocina isleña, tanto sus productos como los profesionales que trabajan en ella —desde los campesinos y artesanos a los cocineros—, además de reforzar su carácter de atractivo turístico en el que se ha convertido.

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado "el trabajo conjunto" que realiza el Cabildo desde hace muchos años por la valorización de los productos locales. "Si a ello le añadimos unos excelentes profesionales y nuestras cualidades como destino turístico líder, es lógico que juguemos en la primera división de la gastronomía".

Por su parte, el consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, ha recordado el "gran año" que ha vivido la gastronomía tinerfeña que, según ha expresado, "no ha sido fruto de la casualidad". La presencia de la Isla como destino invitado en



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

Madrid Fusión, el título de 'Chef del futuro' al cocinero tinerfeño Juan Carlos Padrón, la entrega de los Soles Repsol, el Foro Internacional de la Papa o la entrega mañana de las estrellas Michelin en la Isla son solo algunos de los hitos ocurridos este año que ha recordado el consejero insular. El chef Juan Carlos Clemente, vicepresidente de Acyre, ha valorado la presencia de 60 restaurantes en la iniciativa 'Menú de las estrellas', con la que estos establecimientos participarán estos días con sus menús especiales elaborados con productos locales.

Entre las actividades que tendrán lugar en estas dos semanas se encuentran la Muestra Gastronómica de la Castaña y la Manzana Reineta de La Matanza de Acentejo; la Ruta de la Tapa de Setas de El Rosario; la Ruta Gastronómica Saborea Güímar; cocina en directo Playa de San Juan (Guía de Isora) bajo el título 'Tapas con Productos de la Huerta', o un gastromercado en Santa Cruz de Tenerife. Uno de los actos en los que se espera mayor afluencia de público es la 'Gran olla popular' de ropa vieja con cochino negro, en Las Torres de Adeje el próximo 2 de diciembre.

'Menús de estrellas' y Gala Michelin También los restaurantes isleños se han sumado a la iniciativa con su particular 'Menú de estrellas'. Hasta 60 establecimientos de toda la Isla ofrecen estos días menús especiales elaborados a base de productos tradicionales de nuestra cocina: cochino negro, atún, papa, gofio, miel o plátano. El listado completo de eventos a celebrar estos quince días, así como los restaurantes que ofrecen menús especiales se pueden consultar en www.webtenerife.com/maridajedeestrellas. Turismo de Tenerife ha reforzado la comunicación de todas estas actividades mediante el reparto de la agenda detallada de las mismas en las cerca de 40 oficinas de información turística de la Isla. Una mención destacada merece la organización de la Gala de la Guía Michelin España & Portugal 2018, que tendrá lugar mañana miércoles, 22 de noviembre, en el hotel The Ritz-Carlton Abama del sur de Tenerife. En ella se darán a conocer los restaurantes



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

con 'estrella' para el próximo año en un acto que reunirá a una buena representación de los más prestigiosos cocineros locales e internacionales. Se trata de auténtico hito para Tenerife que pone así un broche de oro a un año en el que la Isla ha protagonizado además otros eventos de importancia como es el caso Madrid Fusión, el mayor encuentro gastronómico de nuestro país, al que acudió como destino nacional invitado.

TRES QUESOS DE GRAN CANARIA RECIBEN LA MEDALLA SÚPER ORO DE LA WCA Y SE SITÚAN ENTRE LOS 65 MEJORES DEL MUNDO



Las Palmas de Gran Canaria/ Tres quesos de Gran Canaria recibieron la medalla Súper Oro de los premios internacionales World Cheese Awards (WCA) celebrada en Londres, distinción que hasta ahora no había conseguido ninguna quesería grancanaria y que sitúa a este delicioso trío de productos entre los 65 mejores del mundo, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.



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

El Cabildo de Gran Canaria financió el envío de los productos de las queserías que lo solicitan al concurso, nueve de los quince que lograron premio en este caso.

Así, alcanzó la medalla Súper Oro de La Gloria, cuyo Curado de Cabra hecho de forma artesanal alcanzó el reconocimiento.

Este queso típico de cabra del sur de Gran Canaria consigue un equilibrio perfecto entre los elementos del queso más tradicional de la Isla, con un ligero gusto ácido, cerrado al corte y de textura granulosa, un manjar que ahora recibe un reconocimiento de alcance mundial.

El Isla Bonita Ahumado y el Lomo del Palo Oveja fueron los otros dos quesos que alcanzaron las mayores menciones, dos productos elaborados por la empresa Quesos Bolaños de entre las cinco distinciones que acumuló esta industria en el certamen de los WCA de este año.

El Isla Bonita Ahumado, una variedad en alza en Gran Canaria, lleva una curación de poco más de un mes y tiene con una destacada aceptación en el mercado local, sobre todo en restaurantes, donde la forma habitual de servirlo es a la plancha acompañado de mermeladas.

Por su parte, el Lomo del Palo Oveja, de color amarfilado, posee toques de sabor animal y textura suave resultado de los diez meses de maduración en cámara donde las piezas son sometidas a un laborioso proceso de aceitado y recolocación para aportar homogeneidad.

Medallas de oro, plata y bronce

La lista de reconocimientos continúa con las tres medallas de oro de Finca Fuente Morales Curado, Lomo Gallego Curado y 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

Semi Ahumado Queso Flor de Valsequillo, que confirma la apuesta por esta técnica en la elaboración quesera insular.

Los quesos Cortijo Las Hoyas Curado de Oveja, Angelita Semicurado y Madrelagua Curado Pimentón fueron reconocidos con medalla de plata y los seis reconocimientos restantes fueron de bronce, tres de ellos para Quesería Bolaños -Pajonales Curado de Cabra, Pajonales Pimentón y Fagaesto Duro- y los otros para Cortijo de Galeote Curado de Oveja, Artesanal Guedes Curado de Mezcla y Semi Curado con Pimentón Caprican.

Los quesos de Gran Canaria dieron el año pasado un gran salto cuando consiguieron 14 medallas en San Sebastián frente a las cuatro de Birmingham en 2015, las seis del año anterior y las siete de 2013, mientras que este año no solo revalidaron el volumen de medalla sino que lograron incrementar el medallero, lo que demuestra el esfuerzo del sector por mejorar sus productos, su calidad y sus texturas, lo que los ha convertido en productos ineludibles en una buena mesa.

CANARIAS AHORA:

CHARLA TÉCNICA DEL GERENTE DE LA DOP ISLAS CANARIAS DENTRO DEL PROGRAMA 'SANTA BRÍGIDA CON VINO'

Alfonso López, ex director general del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, disertará sobre las distintas políticas que determinan parte de la capacidad agraria del archipiélago y sobre las ayudas que reciben algunas de producciones agrícolas.



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



Alfonso López, gerente de la DOP Islas Canarias-Canary Wine y de Avibo

El director gerente de la DOP Islas Canarias-Canary Wine y de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo), Alfonso López, impartirá una charla técnica en la Casa del Vino de Gran Canaria este miércoles, día 22, a las 20.00, dentro de la programación para la promoción del sector vitivinícola *Santa Brígida con vino 2017*, organizada por el Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida.

En el transcurso de dicha jornada, dirigida a viticultores, bodegueros y público en general, el que fuera director general del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en el Gobierno de Canarias disertará "sobre las distintas políticas que determinan parte de la capacidad agraria del archipiélago y sobre las ayudas que reciben algunas de las producciones agrícolas y supuestamente costean el sobrecoste originado por la situación de ultraperiferia en la que se encuentra Canarias", entre otras cuestiones de interés.



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 INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA, PREMIADO POR SU PROGRAMA 'ECOCOMEDORES'

El organismo de la Consejería de Agricultura ha sido galardonado en los XIX Premios nacionales Andrés Núñez de Prad, en la modalidad de Defensa de la Producción Ecológica.



Tomate certificado como agricultura ecológica en las islas

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, ha sido galardonado en los XIX Premios nacionales Andrés Núñez de Prado por su programa *Ecocomedores*, en la modalidad de Defensa de la Producción Ecológica.

Esta iniciativa, en marcha desde 2013, se desarrolla ya en 54 centros educativos y en ella participan 10.700 comensales y 102 agricultores y agricultoras. Además, el Ejecutivo trabaja para ampliarlo a otros centros, como residencias de mayores y comedores universitarios.



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

Estos premios están organizados por Ecovalia, una asociación nacional que promueve la producción ecológica y el consumo responsable, junto a la familia Núñez de Prado, con el fin de reconocer públicamente la labor de personas y entidades vinculadas a ese ámbito.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, felicitó al equipo del ICCA por este reconocimiento y su importante labor, y recordó que entre las distintas competencias del instituto están precisamente las funciones de certificación, control y promoción de la producción ecológica, en las que se enmarca el programa de *Ecocomedores*, que, como ha destacado el jurado, se trata de un "proyecto de alimentación ecológica, local y de temporada en comedores escolares como motor de transformación de hábitos de producción, distribución y consumo".

Junto al ICCA han resultado distinguidos en esta categoría otras tres entidades: El Rinconcito Orgánico Irazú (Costa Rica), Turquesa (Osuna, Sevilla) y Biocrisara (Almería).

En la modalidad de investigación, el ganador ha sido Eduardo Aguilera.

Asimismo, el jurado ha otorgado un accésit a un grupo de investigación de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Córdoba por su estudio sobre la calidad y perfil volátil de los aceites de oliva virgen extra variedad hojiblanca y una mención especial al trabajo *Tipificación de la calidad del huevo de gallina ecológico y convencional*.

La entrega de galardones tendrá lugar en la Almazara Núñez de Prado, en Baena (Córdoba), el próximo domingo 26 de noviembre.



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 CASTAÑA Y LA MANZANA REINETA SE LUCEN ESTE VIERNES EN EL III SABOREA ACENTEJO

Esos dos productos agrícolas emblemáticos en la comarca de Acentejo, en el norte de Tenerife, tendrán su cita, a partir de las 19.00, en una muestra gastronómica convocada en el pabellón Fernando Luis de Santa Úrsula.



Presentación de la muestra gastronómica con productos locales

Santa Úrsula acoge la tercera edición de Saborea Acentejo, una muestra gastronómica de dos productos agrícolas emblemáticos en la comarca de Acentejo: la castaña y la manzana reineta. La cita, que cuenta con entrada gratuita, tendrá lugar este viernes, 24 de noviembre, a partir de las 19.00, en el pabellón Fernando Luis de Santa Úrsula.

La iniciativa ha sido presentada estos días con la presencia del alcalde de Santa Úrsula, Juan Acosta; el presidente de la Mancomunidad del Nordeste y alcalde de La Victoria de Acentejo, José Haroldo Martín González, y el responsable de comunicación de la denominación de origen de vinos Tacoronte Acentejo, Santiago Suárez.



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 actividad ofrece la oportunidad de probar las creaciones culinarias de una amplia representación de restaurantes de la comarca de Acentejo que incluirán la castaña y la manzana reineta entre los ingredientes de sus elaboraciones. "En concreto, un total de 12 *stands* ofrecerán degustaciones que se servirán a modo de tapas para probar tanto recetas de la cocina tradicional como preparaciones más modernas y de autor", precisó el mandatario santaurulero.

Asimismo, no faltarán los vinos de la zona, que vendrán de la mano de la denominación de origen Tacoronte-Acentejo. Igualmente, también se podrán probar las castañas asadas y la sidra Posma, "un excelente producto elaborado en el municipio de El Sauzal que ha sido galardonado en el VI Salón Internacional de las Sidras de Gala (SIGA 16) con el tercer premio en la categoría de Sidra Espumosa Brut", recalcó el presidente de la Mancomunidad del Nordeste.

Esta gran fiesta gastronómica del norte de la isla está organizada por la Mancomunidad del Nordeste y cuenta con el patrocinio de Turismo de Tenerife y la Fundación Tenerife Rural. Asimismo, colaboran la denominación de origen de vinos Tacoronte-Acentejo y las asociaciones de Cosecheros de Castañas Acentejo y de la Manzana Reineta.

EL HOTEL ABAMA ACOGE ESTE MIÉRCOLES LA GALA DE LA 'GUÍA MICHELIN DE ESPAÑA Y PORTUGAL 2018'

En el transcurso de esa cita, se darán a conocer los restaurantes con 'estrella' para el año próximo

La isla acogerá desde el 18 de noviembre y hasta el 3 de diciembre la iniciativa 'Maridaje de estrellas', con casi una



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

treintena de eventos entre ferias, muestras, talleres, rutas de tapas o restaurantes con menús especiales.



Momento de la presentación del programa vinculada a la gala de 'Guía Michelin'

El hotel The Ritz-Carlton Abama de Guía Isora (Tenerife) acoge este miércoles la gala de la *Guía Michelin España & Portugal 2018*, en la que se darán a conocer los restaurantes con *estrella* para el próximo año.

Esta cita -que será retransmitida en *streaming* por www.canaltenerife.tv- pone el broche de oro a un año en que la isla ha protagonizado otros eventos de importancia, como Madrid Fusión, el mayor encuentro gastronómico del país y al que acudió como destino nacional invitado.

En paralelo a la gala, la isla acogerá desde el 18 de noviembre y hasta el 3 de diciembre la iniciativa *Maridaje de estrellas*, con casi una treintena de eventos entre ferias, muestras, talleres, rutas de tapas o restaurantes con menús especiales.



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

Coordinada por el Cabildo, a través de Turismo de Tenerife y el área de Agricultura, y con la participación de 16 ayuntamientos de la isla, de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Tenerife (Acyre) y de Ashotel, los diferentes eventos tienen por objetivo revalorizar la importancia de la cocina isleña, tanto sus productos como los profesionales que trabajan en ella -desde los campesinos y artesanos a los cocineros-, además de reforzar su carácter de atractivo turístico en el que se ha convertido.

El consejero insular de Turismo, Alberto Bernabé, ha recordado el "gran año" que ha vivido la gastronomía tinerfeña, que, según ha expresado, "no ha sido fruto de la casualidad".

La presencia de la isla como destino invitado en Madrid Fusión, el título de *Chef del futuro* al cocinero tinerfeño Juan Carlos Padrón, la entrega de los Soles Repsol, el Foro Internacional de la Papa o la entrega de las estrellas Michelin son solo algunos de los hitos ocurridos este año, ha recordado el consejero insular.

ABC CANARIAS:

LA GUÍA MICHELIN 2018 INCLUIRÁ DOS NUEVOS TRES ESTRELLAS PARA ESPAÑA

La cosecha de estrellas de 2018, que se anunciará este miércoles en Tenerife, promete ser «excepcional»

Este miércoles se conocerán los restaurantes incluidos en la Guía Michelin España y Portugal 2018. Será, según los responsables de la publicación, una cosecha «excepcional». Entre ambos países lucirán 275 estrellas. Según fuentes consultadas por ABC, en el caso de España serán dos los nuevos tres estrellas Michelin.

El contenido de la publicación y, por tanto, el reparto de las ansiadas estrellas se mantiene en secreto hasta su presentación



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 que se considera «la noche de los cocineros», una gala que este año acoge The Ritz-Carlton Abama en Guía de Isora (Tenerife) y a la que asistirán 500 invitados.

«Todos los 'triestrellados' y 'biestrellados', muchos de los que tienen una, algunos que no tienen ninguna pero su restaurante aparece en la guía y representantes de Bib Gourmand (buena comida por menos de 35 euros) porque queremos que todas las categorías estén presentes», apuntan a Efe fuentes de la publicación.

Las mismas que aseguran que 2018 será un año «excepcional para España, con subidas en todos los niveles». En un reciente encuentro con periodistas, responsables de la guía roja anunciaron que habrá «al menos» un nuevo tres estrellas en España, una «buena evolución» en la categoría de dos «brillos» y que una veintena de restaurantes conseguirán la primera y 40 la distinción Bib Gourmand.

La última vez que Michelin ascendió a su olimpo de «triestrellados» a dos restaurantes en la misma edición fue en la de 2013, con Quique Dacosta Restaurante en Denia (Alicante) y Azurmendi de Eneko Atxa en Larrabetzu (Vizcaya).

El año pasado fue un restaurante con la firma de Martín Berasategui, Lasarte (Barcelona), el que logró la máxima distinción que otorga Michelin, que lo convirtió en el cocinero de habla hispana con más estrellas, un total de ocho, y el único con dos «triestrellados». Pese a que parece saber cómo conquistar a los inspectores de la publicación, el cocinero vasco no tiene «ni la más remota idea» del reparto de «brillos» de 2018 ni se aventura a dar nombres. «Recogeremos el trabajo de un año», se limita a decir a Efe este defensor de la «profesionalidad» de quienes dan y quitan (pocas veces) estrellas. Este año sólo se van las de restaurantes que han cerrado.

Al contrario que otros cocineros que han renunciado a estas distinciones por la presión que conllevan, -el último el francés Sébastien Bras, que en septiembre pidió a la guía que retirase las tres que luce Le Suquet-, Berasategui coincide con



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 práctica totalidad de sus colegas en que recibirlas es motivo de satisfacción porque «te cambian la vida» y dan visibilidad nacional e internacional a un restaurante.

Aunque considera «un atrevimiento» decir que el reparto de estrellas es «injusto», no faltarán, un año más, las voces que lo hagan.

Porque si entre los favoritos en las porras para alcanzar la tercera están Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), Atrio (Cáceres), Santceloni (Madrid), Mugaritz (Rentería, Guipúzcoa) o Miramar (Gerona), quienes allí han comido y creen que la merecen se verán decepcionados si no lo consiguen, no digamos sus cocineros.

Pero son 23 aspirantes en España, los que tienen la segunda, y al parecer sólo dos plazas para acceder a la Champions de los «triestrellados», en la que juegan hasta ahora nueve restaurantes.

Mucho más amplio es el panorama de los que tienen una y aspiran a estar entre los pocos que sumarán la segunda. Según la directora comercial de Michelin Travel Partner España-Portugal, Mayte Carreño, en esta categoría habrá una «buena evolución» aunque menor que en 2017, cuando la consiguieron cinco restaurantes españoles.

Disfrutar (Barcelona), Nerua y Etxanobe en Bilbao, Ricard Camarena Restaurant (Valencia), Noor (Córdoba) y los gallegos Casa Solla y Pepe Vieira son los que congregan más apuestas, pero éstas suelen ser fallidas frente al criterio de los inspectores de la Michelin.

En cuanto a los que lucirán la primera estrella, una veintena, la guía promete sorprender descubriendo a sus lectores «a cocineros que lo están haciendo muy bien en muchos puntos», en la línea de impulsar la «cantera» de quienes en un futuro podrán presumir de lucir dos o tres «brillos». O no.



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

Sobre Portugal, Mayte Carreño apuntó que si en 2017 sus restaurantes vivieron «un triple salto mortal» al sumar siete estrellados frente al uno que tenía en 2016, la nueva edición será «de consolidación».

EL VERDADERO ORIGEN DEL 90% DE LAS NARANJAS DE MERCADONA: 250.000 TONELADAS DE FRUTA ESPAÑOLA

La compañía solo recurre a la producción extranjera entre finales de agosto y de octubre cuando la local se agota

- Zumex: así es la máquina que permite a Mercadona vender 30.000 litros de zumo de naranja natural al día
- El vídeo que muestra cómo será el Mercadona del futuro
- Los tres productos de Hacendado que sitúan a Mercadona a la cabeza de la innovación en 2017

Mercadona adquirirá este año 250.000 toneladas de naranjas españolas, un veinte por ciento más que el ejercicio anterior. Los datos oficiales comunicados por la compañía presidida por Juan Roigdesmontan bulos acerca de la procedencia de los cítricos que comercializa en la temporada de invierno.

El propio presidente de la compañía, que dispone de más de 1.600 supermercados en toda España, siempre ha sostenido que la prioridad de su empresa son las frutas y verduras españolas, y que recurren a los foráneos en épocas en las que en el país no se producen o la oferta no cubre la demanda de sus «jefes», conforme se denominan a los clientes en la jerga interna de Mercadona.

La cadena de supermercados ha comenzado esta semana la «campaña de naranjas de proximidad» procedentes de Comunidad Valenciana, Andalucía, Murcia, Catalunya, Illes Balears y Canarias. De acuerdo con fuentes de la compañía, la naranja de proximidad estará a la venta en la sección de Fruta 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

Verdura de Mercadona hasta el mes de agosto de 2018 tanto en malla como a granel y en el nuevo servicio de zumo de naranja recién exprimido.

Mercadona tiene previsto comprar las 250.000 toneladas de naranjas a más de 2.500 proveedores locales. Cuando el volumen de producción de la campaña de naranja local se ha agotado, se tienen que importar naranjas de otros orígenes, según explica la compañía. Esta situación solo se produce durante dos meses al año, entre finales de agosto y finales de octubre. Por ello, más del 90% de las naranjas vendidas por Mercadona son de origen local.

La temporada comienza con las naranjas de la variedad Navelina. Posteriormente se van ofreciendo naranjas de las variedades Navel/Navelate, Lane-Late, Lane-Late Powell y Valencia-Late. La primera naranja de la campaña suele presentar un toque de acidez y, a medida que avanza la temporada, la naranja va adquiriendo progresivamente mayor dulzor, según explica la empresa.

Mercadona recalca que en sus lineales ofrece «naranjas en un estado óptimo de maduración y con la máxima frescura debido a que se encarga de transportar las naranjas a sus supermercados en el menor tiempo posible gracias a su red logística».

La compañía vende la naranja a granel y en mallas de tres y seis kilos. Además, ofrece un innovador servicio de zumo de naranja recién exprimido que, explica, ha gozado de una «gran acogida entre los clientes». En este servicio, la entrada de naranja de origen local es más tardía ya que se va incorporando progresivamente desde el mes de noviembre garantizando igualmente una naranja de gran calidad y sabor.

Mercadona realiza compras en España por valor de 16.055 millones de euros al año y mantiene acuerdos comerciales con



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

8.000 agricultores, 12.000 pescadores y 4.800 ganaderos del sector primario de todo el país.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL ICCA, GALARDONADO POR EL PROGRAMA DE ECOCOMEDORES



- El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, ha sido galardonado en los XIX Premios nacionales Andrés Núñez de Prado por su programa de



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

- **Ecocomedores**, en la modalidad de Defensa de la Producción ecológica. Esta iniciativa, en marcha desde 2013, se desarrolla ya en 54 centros educativos y en ella participan 10.700 comensales y 102 agricultores y agricultoras. Además, el Ejecutivo trabaja para ampliarla a otros centros, como residencias de mayores y comedores universitarios, entre otros.

Estos premios están organizados por Ecovalia, una asociación nacional que promueve la producción ecológica y el consumo responsable, junto a la familia Núñez de Prado, con el fin de reconocer públicamente la labor de personas y entidades vinculadas a este ámbito.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, felicitó al equipo del ICCA por este reconocimiento a su importante labor y recordó que entre las distintas competencias del Instituto están precisamente las funciones de certificación, control y promoción de la producción ecológica, en las que se enmarca el programa de Ecocomedores, que como ha destacado el jurado de estos galardones, se trata de un “proyecto de alimentación ecológica, local y de temporada, en comedores escolares como motor de transformación de hábitos de producción, distribución y consumo”.

Esta acción está dirigida a favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias, y trabaja en la organización del subsector ecológico para dar visibilidad a los productores y dignificar su trabajo, ordenar la oferta de este tipo de productos, y para facilitar el acceso de los consumidores a los productos ecológicos a precios justos para agricultores y consumidores, con el propósito de incorporar alimentos ecológicos, locales y de temporada en comedores escolares y sociosanitarios, mejorando así la calidad de alimentación y la salud de los



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

- comensales y promoviendo el conocimiento de lo que comemos y de cómo esto incide directamente en nuestro entorno.

Junto al ICCA han resultado distinguidos en esta categoría otras tres entidades: El Rinconcito Orgánico Irazú (Costa Rica), Turqgesa (Osuna, Sevilla) y Biocrisara (Almería).

En la modalidad de investigación, el ganador ha sido Eduardo Aguilera. Asimismo, el jurado ha otorgado un accésit a un grupo de investigación de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Córdoba por su estudio sobre la calidad y perfil volátil de los aceites de oliva virgen extra variedad hojiblanca, y una mención especial al trabajo “Tipificación de la calidad del huevo de gallina ecológico y convencional”.

La entrega de galardones tendrá lugar en la Almazara Núñez de Prado, en Baena (Córdoba), el próximo domingo 26 de noviembre.

EL APURÓN:

CANARIAS Y COSTA RICA COORDINAN ESFUERZOS PARA UNA MAYOR CERTIDUMBRE PARA SUS PRODUCTORES DE PLÁTANO ANTE LA UE

- Canarias y Costa Rica solicitan a la Unión Europea trabajar en conjunto para crear condiciones de una mayor certidumbre en la aplicación del Mecanismo de Estabilización de Banano, que faculta a la UE a la



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

- suspensión del arancel preferencial establecido en los acuerdos comerciales con los Países de Centroamérica y con los Países Andinos de Colombia, Ecuador y Perú. Así lo han manifestado, en la sede de Presidencia del Gobierno en Santa Cruz de Tenerife, el presidente del Ejecutivo Canario, Fernando Clavijo, y el ministro de Comercio Exterior costarricense, Alexander Mora, de visita oficial en el Archipiélago Canario.



- Previamente, Mora, acompañado por el enviado especial de Costa Rica ante la Unión Europea, Alejandro Patiño, se reunió con el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales; y representantes de Asprocan y Corbana, en representación de los respectivos sectores productores de la fruta en ambos territorios.
- La antedicha suspensión se establece para aquellos países específicos, que sobrepasen el volumen anual de importaciones fijadas en los respectivos acuerdos comerciales. La aplicación de la suspensión temporal del arancel aduanero preferencial no podrá exceder de tres meses ni extenderse más allá del final del año. Siendo ésta una potestad facultativa de Bruselas, tanto los



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

representantes de los productores como las autoridades de gobierno de Canarias y Costa Rica, coinciden en la importancia de instar a Bruselas a definir con precisión sus reglas de observancia y el respeto de los umbrales de importación de plátano establecidos.

- Costa Rica es **el país centroamericano exportador de banano a la UE que registra el más alto valor añadido en su producción**, derivado principalmente de unas mejores condiciones sociales, laborales y medioambientales, al igual que Canarias, y que se enfrenta como el Archipiélago a grandes retos por la incertidumbre en la aplicación del Mecanismo de Estabilización de Banano en el mercado de en la UE. En este sentido, la competitividad de ambos productores depende de mejorar el rendimiento de su producción y sostenible con el ambiente, con las buenas prácticas labores y el respeto a las condiciones socio-económicas de las personas involucradas en el ciclo productivo y de comercialización.
- Desde hace tiempo los productores y el Ejecutivo canario vienen señalando que las importaciones de banana en Europa superan los límites establecidos y el perjuicio que supone esta situación para los plataneros canarios, y han instado a Bruselas a aplicar **las cláusulas de salvaguardia y los mecanismos de estabilización previstos** y acordados el pasado mes de diciembre por la Comisión, el Parlamento europeo y el Consejo.
- El ministro costarricense ha aprovechado su estancia en las Islas para conocer el subsector del plátano del Archipiélago y ha realizado diferentes visitas a plantaciones y empaquetados de este producto acompañado por productores y miembros del Ejecutivo canario.



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

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

5522 Dirección General de Agricultura.- Resolución de 14 de noviembre de 2017, por la que se conceden provisionalmente las subvenciones destinadas a la realización de inversiones en la creación, mejora o ampliación de servicios básicos locales para la población rural incluidas las actividades recreativas y culturales y la infraestructura relacionada (Medida 7.4), convocadas anticipadamente para 2017 por la Orden de 21 de diciembre de 2016, de esta Consejería.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/225/006.html>

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

5534 EXTRACTO de la Orden de 15 de noviembre de 2017, por la que se amplía la dotación presupuestaria prevista en la Orden de 26 de junio de 2017, que convoca las ayudas de Estado referidas a la campaña 2015, previstas en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, destinadas a las Medidas I.1.1, I.3, I.6, I.7, III.4.2, III.6.2, III.8, III.10 y III.11.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/225/018.html>

ANUNCIOS - Cabildo Insular de La Palma

5538 Consejo Insular de Aguas de La Palma.- Extracto de la Resolución de 20 de octubre de 2017, por la que se dispone la subsanación del trámite de la convocatoria del concurso público para solicitud de auxilios económicos a proyectos de obras hidráulicas de iniciativa privada 2018-2019 y la ampliación del plazo de presentación de solicitudes.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/225/022.html>



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

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

Administración Local

Cabildo Insular de Tenerife

Delegación en los Ayuntamientos de la isla la competencia para la emisión de los informes preceptivos previos a la licencia municipal para la ejecución de obras menores en los tramos urbanos y en los tramos rústicos, con categoría de asentamiento rural.

TABLONES DE ANUNCIOS

CABILDO DE GRAN CANARIA

Publicada convocatoria de subvenciones para el año 2017 para el fomento de actividades ganaderas realizadas por asociaciones de apicultores

<http://cabildo.grancanaria.com/-/novedad-publicada-convocatoria-de-subvenciones-para-el-ano-2017-para-la-recuperacion-de-tierras-en-desuso?redirect=%2F>