



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

VIERNES 24 DE NOVIEMBRE DE 2017

LA PROVINCIA:

EL PROYECTO CHIRA-SORIA REAFIRMA EL LIDERAZGO DE

LA ISLA EN EL USO DE PRESAS

Gran Canaria es el territorio con más grandes embalses por kilómetro cuadrado del mundo

Jesús Montesdeoca

LOS ALUMNOS PRACTICAN EN EL CULTIVO DE

HORTALIZAS

El alumnado de primaria del CEIP Beñesmén, del Cruce de Arinaga, en el municipio de Agüimes, participó ayer en un taller de siembra de hortalizas y verduras que se desarrolló en el huerto escolar, ubicado en las instalaciones del colegio. La iniciativa persigue que los pequeños conozcan las ventajas de contar con una pequeña parcela destinada a cultivar y contar con productos frescos.



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 OFRECE CARNE DE OVINO 'ENTRE CORDEROS Y FOGONES'

La Plaza de San José en Caideros de Gáldar acoge un encuentro con la gastronomía típica de la Isla

Gran Canaria ofrece carne de ovino 'Entre Corderos y Fogones'

La exquisita carne de cordero criado en la Isla, muy apreciada por su sabor, protagoniza la I Jornada



Gastronómica 'Entre Corderos y Fogones' que acoge Gáldar el sábado 2 de diciembre, una iniciativa del Cabildo de Gran Canaria y los Ayuntamientos de Gáldar, Guía y Moya para promocionar este producto, informó la consejera de Comercio, Minerva Alonso.

La Plaza de San José en Caideros se llenará con cinco expositores de restaurantes que ofrecerán tapas de cordero realizadas con diferentes recetas, un mostrador para degustar quesos ofrecidos por la asociación Proquenor, otro con tortillas por gentileza de los vecinos y un espacio donde los Ayuntamientos de Moya, Guía y Gáldar ofrecerán dulces típicos



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 sus municipios, una oferta gastronómica que completará un expositor de café, apuntó el alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa.

Los asistentes aprenderán a despiezar y cortar la carne del cordero así como a emplatar sus guisos para conseguir un aspecto inmejorable en la mesa mientras los más pequeños disfrutarán de talleres de títeres y actividades como cancioneros o pintacaras.

Varias agrupaciones folclóricas ambientarán la jornada dedicada a esta delicia culinaria, que comenzará a las 12:00 y finalizará a las 16:00 horas y con la que el Cabildo quiere invitar a la ciudadanía a conocer y aprender a cocinar este delicioso producto.

Por ello, técnicos del Matadero Insular de Gran Canaria mostrarán las formas más atractivas de presentar el producto en los puntos de venta, que hasta ahora se ceñía casi exclusivamente a la exhibición de las patas del animal, pero que puede ser fileteado e incluso cortado en tiras para hacer sugerentes platos para grandes y pequeños.

Sabor intenso y textura tierna

El objetivo de esta jornada gastronómica es promocionar el consumo de cordero canario, una carne de sabor intenso y muy agradecida en la cocina, de donde sale tierna y normalmente acompañada de unas papas arrugadas o sancochadas.

La carne de cordero forma parte de la tradicional mesa navideña de muchos hogares del norte y noroeste de Gran Canaria, en 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

que el manjar es muy apreciado en salsa o con un adobo de mojo canario, además de la paletilla o la pierna asadas.

El Matadero Insular registró más de 64.000 kilos de cordero en sus instalaciones, por encima del consumo de cabra, con 49.000 kilos, otra de las apreciadas y que cuenta con recetas típicas de la Isla. No obstante, las cifras distan de los más de tres millones de kilos de carne de ave o el millón de kilos de porcino, las más consumidas.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

36 QUESOS CANARIOS SON PREMIADOS COMO LOS MEJORES DEL MUNDO

Más de 3.000 productos competían en el certamen anual del World Cheese Awards

Alfonso J. López
(Saboreando)

36 quesos canarios son premiados como los mejores del mundo



Un total de 36 quesos canarios han resultado premiados en el World Cheese Awards 2017, concurso internacional celebrado en Londres, lo que los sitúan entre los mejores del mundo y 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

avalan la gran calidad de los productos canarios, además del esfuerzo y saber hacer de ganaderos y queseros"

Un total de 3.001 muestras de todo el mundo competían en esta cita, certamen de referencia para el sector a nivel internacional, que fueron valorados por un comité de cata compuesto por unos 250 profesionales de diferentes nacionalidades mediante el sistema de cata ciega. Por islas, los galardones se distribuyen en 16 premios obtenidos por quesos elaborados en Gran Canaria, diez en Tenerife, siete en Fuerteventura y tres en Lanzarote.

Arranca con buen sabor *Mándate una tapa* en Granadilla de Abona. La cita gastronómica *Mándate una tapa* 2017, que celebra este año su undécima edición, arrancó la semana pasada con la presentación de las tapas de los 23 establecimientos participantes ante el jurado, en el transcurso de la muestra gastronómica que se celebró el pasado viernes en la plaza de la Cultura de San Isidro. Asimismo, se desarrollaron actividades complementarias como venta de productos gastronómicos, vinos de la Denominación de Origen Abona, cervezas artesanas, elaboración de cócteles, entrega de reconocimientos a productores reconocidos del municipio, para finalizar con música en vivo a cargo del grupo musical de Jazz 3&E.

Esta iniciativa permitirá degustar tapas, postres y cóctel al precio de 2,5, dos y tres euros y se puede seguir por la web www.sensacionesgranadilla.com y de la App gratis para dispositivos móviles (*Sensaciones Granadilla*) donde se encontrarán todas las fotos de los productos para esta edición y la información sobre los establecimientos.



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 noche de las estrellas en La Palma acogerá el "V Certamen de Coctelería NLE". La Asociación de Empresarios Casco Histórico de Santa Cruz de La Palma, conjuntamente con el IES Virgen de Las Nieves, presentan el "V Certamen de Coctelería NLE", un encuentro que se celebra cada año dentro del programa de actos de la Noche de Las Estrellas y que tendrá lugar mañana sábado a partir de las 18:00 horas en la Trasera del Cabildo.

La Noche de Las Estrellas sirve, además de para promocionar los comercios, como plataforma para dar a conocer el talento de los palmeros y palmeras. En este caso concreto, las aptitudes de los jóvenes en el mundo de la Coctelería. Como en las pasadas ediciones, habrá dos categorías: la profesional y la de alumnos. En la primera, este año participarán siete *barman* profesionales del sur de Tenerife.

Icod se prepara para el descorche de sus nuevos vinos. El municipio de Icod de los Vinos ya está preparado para saborear los nuevos vinos con la celebración del Día de San Andrés, el 30 de noviembre, para lo que se ha diseñado una programación festiva que arrancará mañana sábado. De tal manera, al descorche de los vinos se unirá la I Fiesta de la Castaña y el tradicional arrastre de las tablas por calles de dicho municipio del Norte de Tenerife.

En el acto de descorche se homenajeará a las Bodegas Insulares de Tenerife y el mantenedor será el viticultor Víctor Jesús Rolo, quien ofrecerá una conferencia sobre la viticultura que se desarrolla en el Norte de la Isla. Estas fiestas son de las más



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

importantes del ámbito insular por el arrastre de las tablas y la apertura de las bodegas, una tradición que se ha mantenido en el tiempo y convertido en unas celebraciones de fuerte arraigo en nuestra memoria histórica.

El secreto de los mejores arroces, en el aula de cocina del Mencey. El próximo 29 de noviembre, miércoles, el chef Rafael León desvelará las técnicas para la elaboración de distintos tipos de arroces con acabados profesionales.

El arroz es una de las materias primas más utilizadas en la cocina de nuestro país para la elaboración de exquisitos platos principales que se adaptan a todos los gustos. Por eso, el dominio de su cocinado es una garantía de éxito en las reuniones con familiares y amigos. Por este motivo, Iberostar Grand Hotel Mencey ofrece una nueva edición de la mejor formación gastronómica en el Aula de Cocina del Mencey, en la que convertirse en un experto en la elaboración de las más célebres recetas preparadas con este tradicional y exquisito producto. Los asistentes podrán disfrutar de una sesión formativa de la mano del chef Rafael León, que les desvelará los secretos de los mejores caldos y sofritos, así como el manejo y preparación de diferentes tipos de arroz como los risottos, las paellas, los caldosos, los arroces negros, los integrales e incluso los salteados. Una exclusiva y completa formación en la que alcanzar el dominio de todas las técnicas y trucos de los arroces más profesionales, para deleitarse en familia durante las próximas celebraciones navideñas.



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 (ICCA), premiado por su 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.

Un velero carga en Santa Cruz de La Palma barricas de ron palmero rumbo al caribe. La goleta Tres Hombres, en su viaje al Caribe, ha recalado en el Puerto de Santa Cruz de La Palma donde ha cargado 14 barricas de ron artesanal palmero de la marca Aldea (cada barrica lleva 190 litros). El licor elaborado en Destilerías Aldea de San Andrés y Sauces será distribuido en Holanda, dentro de ocho meses, tras el periplo de intercambio comercial de productos ecológicos locales por las Antillas como se hacía en el siglo XIX.

El velero, que forma parte de la iniciativa de intercambio comercial denominada logística verde que varias empresas del Viejo Continente están impulsando, arribó al muelle palmero procedente de Oporto (Portugal) en su travesía atlántica al Pacífico desde los Países Bajos y retorno a Europa por las Azores. Lleva ayuda humanitaria a la isla de San Cristóbal o Saint Kitts del Archipiélago de las Antillas Menores, en el mar



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

Caribe, que hace unos meses se vio afectada por uno de los huracanes que fustigó la zona.

Nace la primera ginebra majorera. El empresario Riccardo Schiassi (Bologna 1972) crea la primera ginebra de Fuerteventura, GIN 72, un destilado de elevada calidad que conquista los establecimientos canarios y que está hecho, casi al cien por cien, con producto local. Esta Premium London Dry Gin aún, en una elegante botella negra que luce la estampa de un elefante.

MÁS DE 3.000 DEGUSTACIONES Y 2.000 ASISTENTES,

BALANCE DEL PRIMER FESTIVAL DE SABORES

El I Festival de Sabores de La Palma dejó tras de sí un inmejorable sabor de boca. Más de 3.000 degustaciones vendidas y 2.000 asistentes en apenas cuatro horas es el balance de este evento gastronómico organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma y la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma, y que se celebró el pasado sábado en la plaza de Montserrat de San Andrés y Sauces.

Una cita con los sabores de la tierra que brindó a turistas y residentes la oportunidad de deleitar el paladar con exquisitas tapas elaboradas con la carne de raza vacuno palmero como ingrediente principal. Tapas que, además, pudieron acompañar



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 vinos y quesos acogidos a las respectivas denominaciones de origen de vinos de La Palma y queso palmero.

El consejero responsable del área, José Basilio Pérez, destacó ayer "la gran acogida que el público brindó a este primer Festival de Sabores de La Palma, así como la implicación de los establecimientos, bodegas y queserías que participaron en el mismo", a los que el consejero aprovechó la ocasión para brindar su particular reconocimiento. "Se trata de una apuesta novedosa y de la primera de muchas acciones de similar naturaleza que llevará a cabo el Cabildo", apuntó.

CANARIAS 24 HORAS:

LA EXQUISITA CARNE DE OVINO CRIADA EN GRAN CANARIA PROTAGONIZA LA NOVEDOSA JORNADA 'ENTRE CORDEROS Y FOGONES'





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

Las Palmas de Gran Canaria/ La exquisita carne de cordero criado en la Isla, muy apreciada por su sabor, protagoniza la I Jornada Gastronómica 'Entre Corderos y Fogones' que acoge Gáldar el sábado 2 de diciembre, una iniciativa del Cabildo de Gran Canaria y los Ayuntamientos de Gáldar, Guía y Moya para promocionar este producto, informó la consejera de Comercio, Minerva Alonso.

La Plaza de San José en Caideros se llenará con cinco expositores de restaurantes que ofrecerán tapas de cordero realizadas con diferentes recetas, un mostrador para degustar quesos ofrecidos por la asociación Proquenor, otro con tortillas por gentileza de los vecinos y un espacio donde los Ayuntamientos de Moya, Guía y Gáldar ofrecerán dulces típicos de sus municipios, una oferta gastronómica que completará un expositor de café, apuntó el alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa.

Los asistentes aprenderán a despiezar y cortar la carne del cordero así como a emplatar sus guisos para conseguir un aspecto inmejorable en la mesa mientras los más pequeños disfrutarán de talleres de títeres y actividades como cancioneros o pintacaras.

Varias agrupaciones folclóricas ambientarán la jornada dedicada a esta delicia culinaria, que comenzará a las 12:00 y finalizará a las 16:00 horas y con la que el Cabildo quiere invitar a la ciudadanía a conocer y aprender a cocinar este delicioso producto.

Por ello, técnicos del Matadero Insular de Gran Canaria mostrarán las formas más atractivas de presentar el producto en los puntos de venta, que hasta ahora se ceñía casi exclusivamente a la exhibición de las patas del animal, pero que puede ser fileteado e incluso cortado en tiras para hacer sugerentes platos para grandes y pequeños.

Sabor intenso y textura tierna



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 objetivo de esta jornada gastronómica es promocionar el consumo de cordero canario, una carne de sabor intenso y muy agradecida en la cocina, de donde sale tierna y normalmente acompañada de unas papas arrugadas o sancochadas.

La carne de cordero forma parte de la tradicional mesa navideña de muchos hogares del norte y noroeste de Gran Canaria, en los que el manjar es muy apreciado en salsa o con un adobo de mojo canario, además de la paletilla o la pierna asadas.

El Matadero Insular registró más de 64.000 kilos de cordero en sus instalaciones, por encima del consumo de cabra, con 49.000 kilos, otra de las apreciadas y que cuenta con recetas típicas de la Isla. No obstante, las cifras distan de los más de tres millones de kilos de carne de ave o el millón de kilos de porcino, las más consumidas.

EL AYUNTAMIENTO DE TUINEJE FELICITA A MAXORATA POR SU ÉXITO EN LOS WORLD CHEESE AWARDS 2017

Fuerteventura/ El comité organizador del certamen, galardonó al Grupo Ganaderos de Fuerteventura con un total de siete medallas.

El Ayuntamiento de Tuineje quiere felicitar al Grupo Ganaderos de Fuerteventura por los galardones obtenidos en la última edición del World Cheese Awards, celebrado el pasado fin de semana en Londres.

El alcalde de Tuineje, Salvador Delgado, manifestó su satisfacción porque "una vez más el sector primario del municipio demuestra su excelente calidad. Los Quesos Maxorata pueden presumir de estar situados entre los mejores del mundo, resultado del esfuerzo diario por hacer las cosas cada vez



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

mejor".

Las medallas de oro recayeron en el Maxorata curado con pimentón y el Maxorata semicurado con pimentón, además del queso curado Tobar del Oso, que no se elabora en Canarias. El Tofio tierno ahumado y el Selectum Semicurado fueron galardonados con la medalla de plata; y por último, el Maxorata tierno y El Tofio curado con pimentón se llevaron sendas medallas de bronce. "En el municipio de Tuineje tenemos la suerte de contar con las mejores queserías de la Isla y este reconocimiento a nivel internacional así lo acredita. Queremos felicitar expresamente a Alfredo Alberto y toda su familia por el esfuerzo y dedicación diaria", dijo el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Gregorio Soto. Por islas, los galardones se distribuyen en 16 premios obtenidos por quesos elaborados en Gran Canaria, 10 en Tenerife, siete en Fuerteventura y tres en Lanzarote.

DA COMIENZO LA RUTA DE LA TAPA EN GUÍA DE ISORA

Guía de Isora/ La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Guía de Isora organizará la VIII edición de la ruta denominada "Tapeando Isora".

Esta nueva edición de "Tapeando Isora" tendrá lugar desde el 23 de noviembre hasta el 10 de diciembre de 2017, ambos inclusive. La celebración de la ruta abarcará tres semanas, pero la degustación de las tapas en los restaurantes participantes únicamente se podrá realizar durante los jueves, viernes, sábados y domingos. Cada tapa ofrecida por los establecimientos participantes, junto con la bebida, tendrá un precio único de 2,50 €. El evento se constituye como una acción dinamizadora del sector de la restauración del municipio, 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

persigue convertirse en el medio para promocionar los restaurantes como la riqueza culinaria de Guía de Isora.

Al igual que otros años, la ruta será acompañada por diferentes talleres y cursos relacionados con el mundo de la cocina. El primero será el taller gratuito de cocina para familias con niños, denominado "Panes del Mundo", el viernes 24 de Noviembre de 17 a 19h en Guía de Isora a cargo de la asociación "Se te va la olla", dentro del circuito de acción social Itinerando de la fundación CajaCanarias. Además el jueves 30 de noviembre de 17:30 a 19h en el Centro Joven de Playa San Juan se realizará el Showcooking "Tapas con productos de la huerta" a cargo de Víctor Rubia, chef del Restaurante Acuatromanos, organizado por la Asociación de Empresarios de Guía de Isora.

La realización de la Ruta de la Tapa ofrece interesantes premios. Éstos irán destinados a los consumidores, que una vez degustadas las tapas a concurso deberán cumplimentar debidamente el folleto con todos los datos solicitados, que será depositado en las urnas habilitadas para tal fin, ubicadas en los establecimientos adheridos a la Ruta, así como en las Oficinas de Turismo municipales. Estimándose como fecha límite para depositar los folletos el miércoles 13 de diciembre.

CANARIAS AHORA:

COAG MONTA UNA JORNADA SOBRE SECTOR PRIMARIO Y TURISMO ESTE LUNES EN SANTA BRÍGIDA

La cita se producirá el 27 de noviembre en la Casa del Vino de esa localidad grancanaria, a las 16.30; aparte de las intervenciones y el debate con el público, habrá una degustación de vinos y quesos locales como cierre de la actividad.



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



Jornadas de fomento de la EMPRENDEDURÍA SECTOR PRIMARIO / SECTOR TURÍSTICO

Folleto del foro de este lunes en Santa Brígida

La Casa del Vino de Santa Brígida, en Gran Canaria, acoge el lunes 27 de noviembre (16.30) un debate sobre el binomio sector primario y turismo en las islas. La jornada, que impulsa la organización COAG-Canarias, cuenta con el apoyo de fondos de la UE, más la colaboración de la Consejería de Turismo y en este caso del recinto que la alberga.

Esta jornada de emprendimiento se ha diseñado a modo de mesa redonda, un espacio de intercambio de ideas que moderará Juan Antonio Jorge.

En la cita participarán la gerente de la denominación de origen Lanzarote, María Nereida Pérez; la responsable de Maybeez Agrocósmica Orgánica, Ekaterina Kulikova; el gerente de Bodega Los Berrazales, Víctor Lugo, y la propietaria de Finca Los Dulces (Guía de Isora), María del Mar González.



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 organización de la actividad ha puesto a disposición de los interesados en ese foro el teléfono 928 369 806, con el objeto de que se realicen las inscripciones de los asistentes.

PROGRAMA
Santa Brígida (Gran Canaria)
27 de noviembre de 2017

16,30 horas : Inauguración y presentación de las Jornadas

16,50 horas: Mesa redonda / Debate
Modera
D. Juan Antonio Jorge
Intervienen
Dña. **María Nereida Pérez**. Gerente de la D.O. de Lanzarote
Dña. **Ekaterina Kulikova**. Gerente de 'Maybeez
Agrocosmética Orgánica'
D. **Víctor Lugo**. Gerente de 'Bodega Los Berrazales'
Dña. **María del Mar González**. Propietaria de 'Finca Los
Dulces'

19,15 horas: Clausura y degustación de vinos y quesos
canarios

Necesario confirmar asistencia antes del 24 de noviembre
en el teléfono: 928369806

EL GOBIERNO ENTREGA AL CABILDO TINTERFEÑO LA DEPURADORA AMPLIADA DE VALLE DE GUERRA, QUE DARÁ AGUA A 400 FINCAS AGRÍCOLAS

El proyecto estaba integrado en el convenio de obras hidráulicas Canarias-Estado y ha supuesto una inversión de 12 millones de euros; la obra la desarrolló la Dirección General de Aguas, adscrita a la Consejería de Agricultura.



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



Acto formal de entrega de la instalación al CIATF

MÁS INFO

- La ampliación de la depuradora de Valle de Guerra aportará agua para el riego de 150 hectáreas en Tenerife
- La depuradora de Valle de Guerra, en la lista negra de la Comisión
- **ETIQUETAS:** Gobierno de Canarias, Cabildo, depuradora, Valle de Guerra, riego, comarca, La Laguna

El Gobierno de Canarias hizo entrega este jueves al Cabildo de Tenerife de la depuradora de Valle de Guerra, en La Laguna, un proyecto incluido en el convenio de obras hidráulicas Canarias-Estado que ha supuesto una inversión de 12 millones de euros. La ampliación de esta EDAR beneficia a alrededor de 400 explotaciones agrícolas (unas 150 hectáreas) y ha permitido que la Comisión Europea elimine esa zona de la lista de incumplimientos por parte de España de la directiva europea marco del agua.

En el acto de entrega, el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, destacó que la depuradora "es un plan ambiental que forma parte del saneamiento de la comarca noreste, en el que trabajan todas las administraciones públicas con algún tipo de responsabilidad en materia de aguas".

Clavijo además resaltó que "es una infraestructura que se enmarca en el modelo sostenible" que el Ejecutivo defiende para



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 y que, "al esfuerzo inversor del Gobierno regional, hay que añadir los más de 300 millones de euros que ayuntamientos y cabildos invertirán a través del Fdcan en saneamiento, obras hidráulicas y depuradoras".

En el mismo acto, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, destacó la infraestructura como "una de las más innovadoras de Europa y un ejemplo" del modelo que se está implantando en Canarias.

Quintero añadió que "en plena época de sequía se debe asegurar que la agricultura y la ganadería tengan sustento de agua todo el año, y a un precio mucho más económico que el que se paga en la actualidad".

También el presidente del Cabildo, Carlos Alonso, dijo que esa nueva depuradora supone un paso más hacia un ideal que se concreta en la reutilización de las aguas residuales, en este caso, para la agricultura.

Así, subrayó el esfuerzo de las administraciones públicas en inversiones de este tipo en la isla en los últimos cinco años, una cuantía que supera los 50 millones de euros, pese a la crisis. "Tenemos previsto seguir avanzando en este sentido", añadió.

Al acto de entrega asistieron también la delegada del Gobierno en el Archipiélago, Mercedes Roldós, y el alcalde de La Laguna, José Alberto Díaz.

Las obras han sido ejecutadas por parte de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, a través de su Dirección General de Aguas, y han supuesto adaptar la capacidad de la instalación a las necesidades actuales y futuras de la población y del sector agrícola de la comarca.



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

RTVC:

TENERIFE ASUME LA GESTIÓN DE LA DEPURADORA DE VALLE DE GUERRA

El Gobierno de Canarias ha hecho entrega al Cabildo de la depuradora de aguas residuales urbanas, una obra incluida en el convenio de obras hidráulicas con el Estado con una inversión de 12 millones de euros.



El Gobierno de Canarias ha hecho entrega este jueves al Cabildo de Tenerife de la depuradora de aguas residuales urbanas de Valle de Guerra, una obra incluida en el convenio de obras hidráulicas con el Estado con una inversión de 12 millones de euros.

Al acto de entrega han asistido el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, la delegada del Gobierno en Canarias, Mercedes Roldós, el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, y el alcalde de La Laguna, José Alberto Díaz, entre otras autoridades.

La obra supone modernizar el sistema de depuración de la comarca y beneficiará a unas 400 explotaciones agrícolas, de manera que la Comisión Europea elimine esta zona de la lista de incumplimientos de la directiva europea marco del agua.



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

Las obras, ejecutadas por la Dirección General de Aguas del Gobierno de Canarias, han permitido adaptar la capacidad de la instalación a las necesidades actuales y futuras de la población y el sector agrícola de una zona que comprende los términos municipales de La Laguna, Tacoronte y Tegueste.

La capacidad de la anterior instalación había quedado sobrepasada y la salinidad del agua depurada resultante impedía su reutilización en la agricultura y la ganadería.

Tras esta reestructuración, la instalación cumple con los requisitos europeos en cuanto a su estructura, tratamiento y calidad de las aguas y eficiencia energética, informó la Consejería de Agricultura.

Las instalaciones cuentan con estación desalinizadora, depósitos, bombes y red de riego y se pueden adaptar para tratar hasta 9.300 metros cúbicos diarios de aguas residuales.

La depuración se realiza mediante un proceso de fangos activados en oxidación prolongada con membranas de ultrafiltración (MBR) precedido por un pretratamiento compacto.

Luego, parte del agua depurada se pasa por una instalación de electrodiálisis reversible (EDR) para reducir su salinidad.

Se incluyen en el proyecto dos depósitos de agua tratada de 2.000 metros cúbicos de capacidad cada uno, para el agua regenerada a la salida del MBR, y para almacenar agua regenerada-desalinizada a la salida del EDR, el segundo.

La sequía merma las cosechas de papas y naranjas en Gran Canaria



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

LOS AGRICULTORES DEL SUR DE LA ISLA HACEN FRENTE A LA ESCASEZ DE LLUVIA CON LA IMPLANTACIÓN DE NUEVOS SISTEMAS DE REGADÍOS. LA SITUACIÓN ES MUY PREOCUPANTE.



La sequía que afecta a todas las Islas ha dejado sus consecuencias en Gran Canaria, donde las presas se encuentran casi vacías y los agricultores se han tenido que conformar con cosechas lastradas por las condiciones meteorológicas de los últimos meses.

Los labradores han debido adaptar la forma de regar sus cultivos, y han notado, además, las consecuencias de la sequía en la cantidad y la calidad de sus cultivos. "Los aguacates han salido pequeños, las mangas han florecido con bichos, la naranja no ha crecido casi nada y se ha recogido muy poca papa", cuentan.

La presa de Ayagaures, en el sur de la Isla, está al uno por ciento de su capacidad total. Algo similar ocurre con la presa de las Niñas y la de Soria, una de las más grandes de Gran Canaria. Esta última se encuentra al 0,25 % de su capacidad.



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 APURÓN:

MÁS DE 3.000 DEGUSTACIONES Y 2.000 ASISTENTES, BALANCE DEL I FESTIVAL DE SABORES DE LA PALMA

La primera edición de esta iniciativa contó con la participación de siete de los mejores restaurantes y profesionales de la gastronomía palmera.



El I Festival de Sabores de La Palma deja tras de sí un inmejorable sabor de boca. Más de 3.000 degustaciones vendidas y 2.000 asistentes en apenas cuatro horas es el balance de este evento gastronómico organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma y la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma y que se celebró el pasado sábado en la Plaza de Montserrat de San Andrés y Sauces.

Una cita con los sabores de la tierra que brindó a turistas y residentes la oportunidad de deleitar el paladar con exquisitas tapas elaboradas con la carne de raza vacuno palmero 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

ingrediente principal. Tapas que, además, pudieron acompañar con vinos y quesos acogidos a las respectivas Denominaciones de Origen de Vinos de La Palma y Queso Palmero.

El consejero responsable del área, José Basilio Pérez, destaca “la gran acogida que el público brindó a este primer Festival de Sabores de La Palma, así como la implicación de los establecimientos, bodegas y quesería que participaron en el mismo”, a los que el consejero aprovechó la ocasión para brindar su particular reconocimiento. “Se trata de una apuesta novedosa y de la primera de muchas acciones de similar naturaleza que llevará a cabo el Cabildo, tanto dentro como fuera de la isla, para seguir dando a conocer la gastronomía palmera”.

El presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, resalta la “unidad en el ámbito de la restauración con el objetivo de divulgar la gastronomía local y la calidad de unos platos cada vez más modernos y actuales que se elaboran en los restauradores de primer nivel con los que contamos en La Palma”.

El Festival de Sabores contó con la colaboración del Ayuntamiento de San Andrés y Sauces, así como de la Asociación de Comerciantes y Empresarios de San Andrés y Sauces, Consejo Reguladores de las D.O. Queso Palmero y Vinos de La Palma, Asociación Española de Criadores de Ganado Vacuno Selecto Raza Palmera (AVAPAL) y de la Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma, presentes en el Festival promocionando las singularidades de algunos de los productos más característicos de la gastronomía local y las excelencias del vacuno palmero que la pasada semana obtuvo el visto bueno del Gobierno de Canarias para utilizar el sello 100% Raza Autóctona.

Basilio Pérez resaltó que “se trata del primer distintivo que se concede a una raza ganadera canaria y que nos permite, a partir de ahora, no sólo poner en valor sus propiedades desde 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

punto de vista gastronómico, sino que se convierte en una garantía añadida para el consumidor sobre el origen de esta carne y contribuye a la preservación de la sostenibilidad y de la cabaña ganadera insular”.

Por su parte, la coordinadora de la Delegación Insular de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife en La Palma, Raquel Díaz, se mostró satisfecha por los resultados obtenidos en esta primera convocatoria del Festival de Sabores cuyo éxito atribuyó “al trabajo conjunto de las instituciones, los profesionales de la cocina y el sector primario para visibilizar y promocionar todos a una, la identidad gastronómica de nuestra Isla que puede presumir con orgullo dentro y fuera del Archipiélago, de poseer productos únicos, diferenciados y de alto valor culinario”.

En el I Festival de Sabores de La Palma Especial Raza Vacuno palmero se dieron cita establecimientos de la talla del Cinnamon Bar, Restaurante Carmen, Restaurante El Canal, Gastrobar Duende del Fuego, Tasca El Polvorín, La Palma Cookery, así de Aridane Rivero Santana cocinero invitado de Gran Canaria, las Bodegas Vitega, Tendal y Carballo y los Quesos de la Granja los Tumbitos.

COAG:

LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES PODRÁN DISTINGUIR ESTAS NAVIDADES EL LECHAL, CORDERO Y CABRITO NACIONAL DEL IMPORTADO





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 todas las carnicerías y mostradores de carne de la Distribución especializadas en cordero

23 de noviembre 2017.- Los consumidores españoles valoran en 4,4 puntos, en una escala del uno al cinco, el atributo del origen a la hora de realizar sus compras de lechal, cordero y cabrito. Un factor que no siempre pueden identificar debido a una aplicación confusa de la legislación obligatoria sobre etiquetado que establece especificar el país de cría y sacrificio. Estas Navidades, gracias a la Interprofesional INTEROVIC, toda esta carne se reconocerá perfectamente tanto en los lineales como en los mostradores de venta de toda España.

Bajo el lema: “Busca el origen nacional, la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino, que agrupa a todo el sector productor y comercializador, pone en marcha una campaña que permitirá diferenciar claramente la carne española de la procedente de otros países y se extenderá del 25 de noviembre al 8 de enero.

Esta acción de INTEROVIC tiene toda su razón de ser en este periodo porque, precisamente durante estas fechas, es cuando hay mayor demanda, mayor producción y mayor entrada de producto de fuera. Todo ello con el agravante de que las importaciones no están debidamente etiquetadas. Es más, en ocasiones, se llega a vulnerar la ley haciendo pasar por producto español el que no lo es confundiendo al consumidor.

Competencia de las CCAA

INTEROVIC viene reclamando a las autoridades autonómicas, que son las competentes en materia del etiquetado, que cumplan con su obligación y realicen todos los controles necesarios para que se cumpla la normativa vigente pues ha quedado sobradamente demostrado que éstas no se realizan con la intensidad que corresponde.

Una situación que se mantiene a pesar de que ya han



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

transcurrido casi tres años desde que entró en vigor la nueva normativa UE que obliga a informar sobre el país de origen y de sacrificio, siendo bajo el nivel de cumplimiento.

El preferido por los españoles

INTEROVIC confía aumentar las ventas de producto nacional durante este periodo pues ha quedado demostrado que el origen nacional es el preferido por los consumidores, según las encuestas.

Por otra parte, el sector productor y comercializador quiere mostrar su preocupación ante el hecho de que los supermercados cuando ofertan cordero, tanto en la cartelería en puertas de entrada e interior de los centros como en los folletos de buzoneo, no indican el país de origen de la carne.

Cabe destacar que de las 8.000 toneladas anuales de lechal, cordero y cabrito que importa España, el 41,5% proceden de Italia, Grecia y Francia, es decir, unos 3.200.000 kilogramos que al ser lechales, con canales muy ligeras, suponen más de 400.000 kilogramos, concentrándose fundamentalmente en los meses de noviembre a enero y agudizándose en la campaña de Navidad.

Esta unidad de acción del conjunto del sector español va a permitir, por lo tanto, que el consumidor pueda elegir el producto más fresco con todas las ventajas que esto conlleva respecto al importado, con menor vida útil al llevar más días sacrificado.

La campaña está financiada por INTEROVIC exclusivamente a través de la Extensión de Norma, es decir, con fondos procedentes del sector.

INTEROVIC está compuesta en su rama productora: por la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (ASAJA), la Asociación Nacional de Ganaderos Recriaderos de Ganado Ovino de Carne (OVICEBO), Cooperativas Agro-alimentarias de España, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) y la Unión de Pequeños Agricultores (UPA). Y por parte



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 la rama industrial/comercializadora: por la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), la Asociación Profesional de Salas de Despiece y Empresas Cárnicas (APROSA), la Asociación Española del Curtido (ACEXPIEL), la Asociación Nacional de Almacenes Frigoríficos de Carnes y Salas de Despiece (ANAFRIC), la Asociación Nacional de Industrias Cárnicas de Ovino-Caprino (ANICOC), la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) y Cooperativas Agro-alimentarias de España.

Descargar:

Nota de prensa

Descargar imágenes y gráficos:

Origen Nacional 1

Origen Nacional 2

Origen Nacional 3

Gráfico Ikerfel

Gráfico Import Ag Tributaria

LA REAPERTURA DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO DE PURINES FACILITARÁ A 2.000 GRANJAS LA GESTIÓN ANUAL DE MÁS DE 2.500 MILLONES DE LITROS DE SUBPRODUCTOS



Tras la sentencia del Tribunal Supremo del pasado 8 de noviembre, que restablece el plazo de ayudas a las plantas 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

cogeneración a 25 años, COAG reclama a las Comunidades Autónomas que aceleren los trámites de apertura.

- COAG ha solicitado al Gobierno que el tiempo que las instalaciones han permanecido cerradas no se compute dentro del plazo finalmente restablecido.

Madrid, 23 de noviembre de 2017. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) celebra que el Tribunal Supremo haya declarado nula la decisión del Ministerio de Industria y Energía de limitar a 15 años las ayudas a las plantas de tratamiento de purines para generar electricidad a partir de deyecciones ganaderas. La sentencia del pasado 8 de noviembre permite reabrir todas las plantas que tuvieron que cerrar el 2014 por el recorte del Estado a las energías renovables y la cogeneración, restableciendo el plazo con derecho a ayudas a 25 años.

Las 29 plantas de purines tienen capacidad para gestionar anualmente más de 2.500 millones de litros de purines procedentes de dos millares de granjas de porcino. En este sentido, desde COAG se ha reclamado a las administraciones estatales y autonómicas agilizar los trámites necesarios para reabrir todas las instalaciones. Asimismo, esta organización ha solicitado que los años que las plantas han tenido que estar cerradas por el recorte del Gobierno, no computen dentro de los veinticinco años de vida útil establecidos por la normativa inicial, finalmente restablecida.

En 2014, cuando se tuvieron que cerrar las plantas, COAG se negó con contundencia a la decisión del Estado español, organizando manifestaciones en Madrid y principales regiones productoras de porcino, mientras mantenía reuniones con los representantes de los ministerios de Energía y de Agricultura para intentar revertir una situación que perjudicaba enormemente a los productores de porcino españoles.



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

Para más información:

Jaume Bernis, responsable del sector de porcino de COAG: 649 193 575

“QUÉ HACE UNA CHICA COMO TÚ EN UN MUNDO PATRIARCAL COMO ÉSTE”



25NOV/ AGRICULTORAS Y GANADERAS GRITAN BASTA YA CONTRA LA VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES. Artículo de opinión de Inmaculada Idáñez, responsable del Área de la Mujer de COAG y Presidenta de CERES.

Qué hace una chica como tú en un mundo patriarcal como éste
Artículo de opinión de Inmaculada Idáñez, responsable del Área de la Mujer de COAG y Presidenta de CERES
(Descargar en PDF)

En el marco del Día Internacional de Lucha contra la Violencia hacia las Mujeres, desde el Área de la Mujer de COAG y la Confederación de Mujeres del Medio Rural (CERES) queremos solidarizarnos con el movimiento de las mujeres campesinas de Vía Campesina Internacional, (en el que nos encontramos participando activamente), sumándonos a sus reivindicaciones y poniendo el acento en la violación de derechos de las mujeres y las niñas en los campos por las transnacionales con cuya política nos vemos continuamente desplazadas. También emigramos por



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

los conflictos sociales y las guerras, siendo las más vulnerables a la prostitución, a la trata de mujeres y niñas, explotación sexual y criminalizadas por las luchas sociales de resistencia que protagonizamos en los movimientos campesinos.

En la V Asamblea de Mujeres y en la VII Conferencia Internacional de La Vía Campesina en Bilbao, en julio del presente año, todas las organizaciones del movimiento campesino en su conjunto nos comprometimos con la ejecución de la Campaña Basta de Violencia hacia las Mujeres, lanzada en 2008 en la Conferencia de Maputo. Como movimiento campesino mundial de carácter feminista, luchamos por la igualdad de género, por la promoción y garantía de la participación política de las mujeres en todas las instancias de dirección y toma de decisiones en nuestras organizaciones y asumiremos las acciones prácticas, cotidianas y colectivas, más allá del discurso o el enfrentamiento buscando poner FIN a cualquier forma de violencia (entendiendo que la discriminación también es una forma de ejercer la violencia) hacia las mujeres campesinas.

Durante este 25 de noviembre queremos poner el objetivo sobre el cuestionamiento que sufrimos permanentemente cuando denunciarnos haber sido víctimas y la justicia patriarcal con la que nos enfrentamos en nuestro Estado. Queremos denunciar públicamente nuestro hartazgo ante lo que se dice es “Estado de derecho” y que sólo sirve para legitimar unos privilegios para la mitad de la población del género masculino y una discriminación para la otra mitad. Hechos como los que se están produciendo alrededor del juicio de los Sanfermines o la manera en que se ha tratado a Juana Rivas en el mes de agosto, con el agravante de haber olvidado la protección de los derechos de los menores que siempre son los que deben primar por encima de cualquiera otros intereses, evidencian una vez más adversa situación en las que nos encontramos por el hecho de ser mujer.



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 violencia patriarcal se presenta de muchas maneras y las mujeres del medio rural también somos víctimas. Desde nuestra organización y con el apoyo de la Confederación de Asociaciones de Mujeres del Medio Rural CERES, inserta en la Plataforma 7N Contra todas las Formas de Violencia hacia las Mujeres, exigimos presupuestos. Queremos que se publiquen las partidas a las que irán destinado el Pacto de Estado contra la Violencia de género y que se devuelva a los ayuntamientos su capacidad de atención a las víctimas de violencia y el asesoramiento contratando y reconociendo la figura de las personas asistentes o asesoras. Esta situación nos ha dejado en el medio rural muy desprotegidas. Se necesita cuestionar el sistema y visibilizar la grave situación de emergencia. No nos basta con un gesto o acto solidario, queremos acción y la queremos de manera urgente. Formación en el profesorado, los/las comunicadores/as y periodistas, en los cuerpos y fuerzas de seguridad del Estado, y todo tipo de agentes cuentan con influencia en la construcción de los valores de nuestra sociedad.

Ante la gran necesidad de promover el cambio en nuestra sociedad desde la ciudadanía y con nuestro compromiso por la lucha por la libertad de las mujeres os animamos con especial contundencia a que os suméis a las manifestaciones reivindicativas en todos vuestros territorios y en cada uno de vuestros pueblos.

¡Basta de violencia contra las mujeres!

Madrid, 24 de noviembre de 2017

Categorías

- Mujer rural
- Mujeres rurales
- MUJER RURAL



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

5579 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 14 de noviembre de 2017, por la que se convoca para la campaña 2018 la "Ayuda para la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de abeja negra", Acción III.10 del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/227/006.html>

5580 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 13 de noviembre de 2017, del Director, por la que se convoca la ayuda al suministro y distribución de frutas y hortalizas y de leche y productos lácteos en los centros escolares públicos de Canarias para el curso 2017/2018.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/227/007.html>

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

5596 Viceconsejería de Sector Primario.- Extracto de la Resolución de 14 de noviembre de 2017, por la que se convocan, para el ejercicio 2018, las ayudas de la Acción III.10 "Ayuda para la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de abeja negra", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/227/023.html>

5597 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Extracto de la Resolución de 13 de noviembre de 2017, del Director, por la que se convoca la ayuda al suministro y distribución de frutas y hortalizas y de leche



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 productos lácteos en los centros escolares públicos de Canarias para el curso 2017/2018.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/227/024.html>

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EXCMO. CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

Convocatoria de subvenciones genéricas para sectores agrícola, ganadero y pesquero año 2016.