



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

JUEVES, 12 DE ABRIL DE 2018

LA PROVINCIA

TEJEDA DESPIDE A EZEQUIEL MARRERO GARCÍA, EL HOMBRE DE LA CUMBRE

Llegó a reunir uno de los ganados más grandes del Archipiélago, de 5.000 cabezas P Fue responsable de la finca del Cabildo en la zona



Ezequiel Marrero García, histórico pastor de ovejas y responsable de la finca de la Cumbre del Cabildo hasta que se jubiló, falleció el 30 de marzo en Tejeda, su pueblo natal, a dos días de cumplir los 91 años.

El viernes 6 de abril se celebró el funeral en Tejeda. Tanto en su entierro como en el funeral acudió 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

multitud de vecinos y conocidos ya que era una persona muy querida en el pueblo.

Se casó dos veces tras enviudar de su primera mujer, con la que tuvo tres hijas. Con la segunda tuvo nueve, aunque dos de ellos fallecieron. En total fue padre de doce hijos. Procedía de una familia numerosa de La Culata y era hermano del constructor Matías Marrero. "Era un emprendedor y desde muy joven fue un guerrillero en su trabajo. Desde pequeño estuvo en ese mundo del pastoreo", señala la cronista de Tejeda, Fina Suárez.

Llegó a tener hasta 5.000 cabezas de ganado dispersas en La Data, presa de Las Niñas, y en la Cumbre, lindando con Telde. "Hacía hasta 200 quesos diarios de tres kilos". También montó el asador La Cumbre, que regentan su hija Delia y su yerno Aurelio. "Era un hombre muy querido en la Cumbre".

Sus hijos no se dedicaron en su mayoría al pastoreo. Su esposa actual, Magdalena Mayor, es nonagenaria como él. "Llegó a tener tantas ovejas que tuvo que contratar a muchos trabajadores para que le ayudaran", afirma su tocayo Ezequiel Rodríguez, concejal de Desarrollo Rural, Mercadillo Agrícola y Artesanal y Relaciones Institucionales de Tejeda.

"Era una institución porque al ser el encargado del Cabildo ayudó a mucha gente desde los años 60, época en la que había muchas necesidades", recordaba ayer Rodríguez. Así, empleó a gente en la ganadería, en la agricultura, en la reforestación y hasta en pequeños trabajos de albañilería.



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

"Ezequiel era una persona amable, muy afable, siempre con una sonrisa en su boca. Era muy atento, muy educado y muy avanzado para su tiempo y de gran capacidad intelectual".

Cuando pequeño padeció las necesidades de los vecinos de La Culata, agravadas por pertenecer a una familia numerosa y la muerte prematura del padre, que lo dejó huérfano de pequeño. A partir de ahí los hermanos empezaron a trabajar en todo lo que podían encontrar en aquella difícil época.

Dejó el ganado mucho antes de jubilarse en la institución insular. Incluso buena parte de las ovejas que tenía las vendió a un ganadero de El Hierro, concretamente a un pastor herreño que tuvo a su cargo en Gran Canaria y que conocía la calidad de los animales que poseía Ezequiel Marrero.

Finalmente montó el grill-asador La Cumbre, que mucha gente conoce como el asador de Ezequiel y su nombre servía de atractivo al restaurante. "Era conocido popularmente como Ezequiel el de la Cumbre".

Era un hombre de mediana estatura, aunque de complexión fuerte y muy saludable. Era un personaje cumbreño característico que siempre tenía los cachetes colorados por los aires frescos de la cumbre.

Todos sus hijos salieron adelante, pero casi ninguno heredó su afición por las ovejas. Tuvo muchos hijos, pero también nietos y bisnietos. Últimamente, debido a los achaques de la edad y a alguna pequeña enfermedad, estaba recogido en su casa.



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

Se le veía poco en la calle. Él y su mujer vivían junto al asador con su hija Delia. Como la propiedad era suya, vivía en la casa y era atendido por sus hijos.

En el funeral del pasado viernes no cabía un alma en la iglesia de Tejeda, que quedó materialmente desbordada. Muchos de los asistentes tuvo que ponerse fuera, en los escalones y la plaza. "Fue la demostración de que fue un hombre muy querido en el pueblo".

El funeral lo presidió el párroco de la localidad, que fue acompañado por otro sacerdote. Tanto el entierro como el funeral fueron muy nutridos y emotivos, con muestras expresas de agradecimiento a un hombre que tanto hizo por sus convecinos en vida.

Ellos quisieron devolverles el favor cuando llegó la hora de su muerte.



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

UNA NUEVA VARIEDAD DE PAPA

Las papas de arrugas pueden adquirirse en un supermercado de la capital



La papa está de moda. Así lo ponen de manifiesto varias noticias del día con la papa como protagonista. De ahora en adelante las papas fritas serán más sanas. Los fabricantes tienen que reducir el nivel de acrilamida en sus productos por ley y las papas fritas salen beneficiadas.

Para reducir estos niveles, la industria deberá identificar y utilizar variedades de papa con menor contenido en fructosa, glucosa y asparagina. Es aquí donde tal vez entra en juego la papa de arrugas, una papa que no es una papa cualquiera y que en un supermercado de la capital venden a casi dos euros el kilo.



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 principio parece que se trata de una buena papa para preparar el consabido plato tradicional canario de papas arrugadas. Tienen la ventaja de que estas ya traen las arrugas incorporadas y, previsiblemente, será más fácil arrugarlas. Es algo así como una papa precocinada o prearrugada en este caso.

Ahora bien, ¿será buena para freír? Habrá que analizar sus niveles de fructosa, glucosa y asparagina para saberlo. Lo único seguro, de momento, así con solo verle el aspecto y el argumento de venta es que maridan bien con sal. A la rica papa de arrugas para arrugar.

Ay que ver lo que da de sí una "s" y lo que cambia el sentido de una frase. No es lo mismo "papa de arrugas" que "papa de arrugar".

La foto la tomó Tomás Morales @tomasmorales71 y la ha viralizado a través de Twitter. Hasa la empresa de la tienda se ha puesto en contacto con él para saber dónde tomó la foto y corregir el error. Gracias Tomás por la imagen y por darnos pie a divertirnos un rato sin llamar majapapas a nadie.

TEGUEREY LOGRA POR CUARTO AÑO SER EL MEJOR ACEITE VIRGEN EXTRA DE CANARIAS

Luis Hernández consolida su triunfo con el producto elaborado en Tiscamanita



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 aceite virgen extra majorero continua liderando los concursos en Canarias a pesar de que la plantación de olivos es reciente en Fuerteventura. La calidad del aceite insular sigue despertando el interés de los catadores y de los consumidores. Los 10 expertos catadores probaron un total de 19 producciones, de las que 8 procedían de Tenerife, 7 de Fuerteventura y 4 de Gran Canaria.

Teguerey Selección Coupage Arquequina Hojiblanca Picual, ha logrado por cuatro año consecutivo ser designado en el certamen oficial Agrocanarias como el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias en 2018. Ha sido elaborado por Luis Hernández Santana con las variedades de arbequina, hojiblanca y picual, cuya plantación se localiza en la localidad de Tiscamanita, en el término municipal de Tuineje.



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 10 expertos catadores probaron un total de 19 producciones, de las que 8 procedían de Tenerife, 7 de Fuerteventura y 4 de Gran Canaria.

La Medalla de Oro y el reconocimiento de mejor aceite virgen extra ecológico, recayeron en el "El Esparragal Hojiblanca Picual", también de Fuerteventura, elaborado por Juan José Armas Juez, cuya finca se encuentra en el pueblo de Valles de Ortega, en el municipio de Antigua.

La Medalla de Plata fue para "Teguerey Arbequina Picual", y la mejor presentación para "Tres Olivos Hacienda Jiménez", ambos de Fuerteventura.

El cosechero Luis Hernández ha sido el gran triunfador, no solo por obtener el mejor aceite de oliva extra de Canarias sino también en la Medalla de Plata, galardones que une al gran palmares de premios que ha atesorado en los últimos años en certámenes nacionales e internacionales.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Cabildo de Tenerife, Narvay Quintero, felicitó a los ganadores y ha destacado la importancia de apostar por las "elaboraciones de calidad". Asimismo, ha añadido que se trata de una "prueba más" de que los productos canarios pueden competir "sin complejos" con los que se elaboran en otras zonas de España.

El certamen Agrocanarias tiene como objetivo promocionar las producciones canarias de calidad, entre las que actualmente se encuentran los vinos, los quesos, el aceite de oliva, el gofio y, como novedad en 2018, las sales producidas en las islas.



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 cultivo del olivar ha crecido de forma muy significativa en Canarias en los últimos años, y su superficie ha aumentado de 103 hectáreas en 2011 a 336 en 2016, un 226 por ciento más, destaca el comunicado. Se trata de un cultivo que desde este año está incorporado al Programa Comunitario del POSEI.

CANARIAS 7

EL CONSORCIO DE AGUAS TRAMITA LA DESALADORA PARA LA RED DE REGADÍO

El Consorcio de Aguas tramita la desaladora para la red de regadío

La futura planta desaladora de agua de mar de La Santa y los dos pozos de captación, con un pozo de vertido, se someterá en breve al trámite de exposición pública, dijo ayer el presidente del Consorcio Insular de Aguas, Echedey Eugenio, con vistas a que pueda licitarse posteriormente el montaje. Estas infraestructuras, con un presupuesto superior a 4 millones de euros, forman parte a su vez del proyecto de modernización y mejora del regadío en la zona nordeste (Tinajo y Teguiise).

La actuación global incluirá la presencia de un aerogenerador propio para autoconsumo, de 0,85 megawattios; una balsa de agua, con capacidad para almacenar la producción media de dos días; un emisario submarino; y un depósito de agua agrícola,



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 El Cuchillo, con capacidad para unos 4.500 metros cúbicos de líquido; así como maquinaria de impulsión y una red de riego. El total de esta inversión superará los 9,5 millones de euros; por encima así de lo anunciado días atrás en el Consejo de la Reserva de la Biosfera hecho en Tinajo.

La desaladora y pozos irán anexos a la actual estación depuradora de aguas residuales de La Santa. Tendrá capacidad para generar 3.600 metros cúbicos de agua al día.

Una vez pasados todos los trámites medioambientales, jurídicos y administrativos, explicó ayer el consejero cabildicio, la actuación podría comenzarse durante 2019. Ya se cuenta con la parcela destinada a permitir el montaje de toda la nueva infraestructura destinada a la red de regadío.

CANARIAS AHORA

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS EN 2018

Está elaborado por Luis Hernández Santana con las variedades arbequina, hojiblanca y picual; Medalla de Oro y mejor aceite ecológico es El Esparragal, también de la misma isla



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



Teguerey Selección Coupage Arquequina Hojiblanca Picual, de Fuerteventura, ha sido designado en el certamen oficial Agrocanarias como el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias en 2018.

Ha sido elaborado por Luis Hernández Santana con las variedades de arbequina, hojiblanca y picual, ha informado este miércoles el Gobierno de Canarias.

Los 10 expertos catadores probaron un total de 19 producciones, de las que ocho procedían de Tenerife, siete de Fuerteventura y cuatro de Gran Canaria.

La Medalla de Oro y el reconocimiento de mejor aceite virgen extra ecológico recayeron en el El Esparragal Hojiblanca Picual, también de Fuerteventura, elaborado por Juan José Armas Juez. La Medalla de Plata fue para Teguerey Arbequina Picual, y la mejor presentación para Tres Olivos Hacienda Jiménez, ambos de Fuerteventura.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Cabildo de Tenerife, Narvay Quintero, ha felicitado a los ganadores y ha destacado la importancia de apostar por las "elaboraciones de calidad"

Asimismo, ha añadido que se trata de una "prueba más" de que los productos canarios pueden competir "sin complejos" con los que se elaboran en otras zonas de España.

El certamen Agrocanarias tiene como objetivo promocionar las producciones canarias de calidad, entre las que actualmente se encuentran los vinos, los quesos, el aceite de oliva, el gofio y, como novedad en 2018, las sales producidas en las islas.

El cultivo del olivar ha crecido de forma muy "significativa" en Canarias en los últimos años, y su superficie ha aumentado de 103 hectáreas en 2011 a 336 en 2016, el 226 por ciento más, destaca el comunicado.

Se trata de un cultivo que desde este año está incorporado al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei), lo que supondrá una compensación total a la superficie de 220.000 euros para esta campaña.



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 PARLAMENTO CANARIO APRUEBA IMPULSAR UN PLAN PARA REFORZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EVITAR EL FRAUDE A PRODUCTORES Y CONSUMIDORES

La iniciativa la ha promovido Podemos y en ella se incluye la obligación de proceder a la retirada del mercado de alimentos, o en su caso la destrucción, cuando se considere que no cumplen con los requisitos de seguridad o inocuidad alimentaria

ASAJA denuncia cláusulas "abusivas" en los nuevos contratos lácteos y prevé movilizaciones



El grupo parlamentario Podemos Canarias ha conseguido el respaldo unánime a su iniciativa para que el Gobierno en minoría que preside el nacionalista Fernando Clavijo impulse una campaña sobre el control de la trazabilidad de los productos



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

alimenticios para que estos artículos agrícolas, ganaderos y pesqueros, y en general todos los alimentos que se ponen a disposición de los consumidores, “estén perfectamente identificados y se evite el engaño con productos no originarios de las islas o que hayan sido robados”.

En este sentido, la diputada Concepción Monzón, impulsora de la propuesta, afirma que “hemos visto cómo los robos de fruta, de cabezas de ganado, no solo ponen en riesgo la salud de las personas, ya que pueden contener sustancias pesticidas o antibióticos, sino que merman los ingresos a nuestros productores poniendo en riesgo la sostenibilidad de sus explotaciones”.

La diputada ha recordado que además se importan productos de la Unión Europea o de terceros países que, en algunas ocasiones, “se comercializan como productos de origen canario, haciendo un daño irreparable al sector”.

El control del fraude

Por ello, estos controles que han sido aprobados “no solo velarán por la seguridad alimentaria llegando a más establecimientos, sino que además controlarán el fraude sobre el origen de los alimentos, para defender el derecho de los consumidores, pero también la protección de nuestros productores en el sector primario y en las industrias agroalimentarias de Canarias, con lo que supone para la economía de las islas”.

El plan pedido por Monzón “debe hacer especial referencia a las obligaciones por parte de las



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

empresas agroalimentarias de asegurar y verificar que los alimentos cumplen con los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades, subrayando la obligación de proceder a la retirada del mercado de alimentos, y en su caso a la destrucción de éstos, cuando consideren o tengan motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad o inocuidad alimentaria”.

Asimismo, el Servicio Canario de Salud deberá “adoptar medidas preventivas de protección de la salud, incluyendo la puesta en marcha de una campaña de inspección sanitaria de aquellos alimentos cuya trazabilidad no se pueda garantizar”.

A su vez, la Dirección General de Comercio y Consumo, a través de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, tendrá que “colaborar estrechamente” con las administraciones “mediante un sistema de intercambio rápido de información para la detección de posibles riesgos de los productos de consumo, informando de aquellas reclamaciones y denuncias presentadas en las oficinas de información al consumidor que puedan plantear dudas en la trazabilidad de alimentos”.

Las competencias en materia de control están repartidas en varios organismos y, por ello, “es necesario que la eficacia de los controles a través del escaso personal sea máxima” y además hay que “crear un órgano de coordinación permanente 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

protocolice la trazabilidad en todos los controles que realiza el Gobierno de Canarias”.

“La dispersión de competencias no puede ser una excusa y el trabajo encomiable que realizan los inspectores no puede quedar en saco roto por falta de competencia. Si queremos proteger a nuestra población y luchar por nuestro sector de producción, el control es una de las herramientas que tiene el Gobierno para defenderlos”, concluye Monzón.

EL CABILDO SE IMPLICA EN UN PROYECTO PARA RECUPERAR LA BIODIVERSIDAD PERDIDA POR EL ABANDONO DE PRODUCCIONES TRADICIONALES

La Fundación Global Nature y Ecoembes han firmado un convenio, en colaboración con el Cabildo de El Hierro, para acercar la biodiversidad a las escuelas de la isla con un proyecto de huertos escolares

La firma de este acuerdo, que se produjo entre Eduardo de Miguel, director gerente de la Fundación Global Nature, y Begoña de Benito, directora de Relaciones Institucionales y Empresas Adheridas de Ecoembes, tiene como fin recuperar la biodiversidad de El Hierro, de alto valor ecológico e interés nutricional y socio cultural, y que se ha perdido en los últimos años por el abandono de las producciones tradicionales.

El proyecto comenzará con la selección de especies agrícolas, tales como legumbres, cereales, verduras



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

u otras variedades que ya no se cultivan pero que sí se conservan y están recogidas en bancos de semillas del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICCIA).

Dichas variedades se cultivarán en huertos de biodiversidad en tres colegios de El Hierro, donde participarán más de 600 estudiantes.

En los centros se guiará a los alumnos en su aprendizaje aportándoles conocimientos sobre los cultivos locales, hábitos nutricionales saludables y modelos de economía circular.

Un aspecto clave de la iniciativa es que los alumnos aprendan técnicas de cultivo ecológicas.

Por ello, se hará especial hincapié en la importancia del reciclaje de residuos para crear un cultivo respetuoso con el medioambiente.

Así, durante el proyecto, los alumnos participarán en la recogida de los envases que se depositan en los contenedores amarillo (envases de plásticos, latas y briks) y azul (envases de papel y cartón) y de desechos domésticos de materia orgánica para la equipación de los huertos y el compostaje de residuos de procedencia doméstica.

También se fomentará el reciclaje de residuos a través del huerto como espacio educativo y multidisciplinar.

Los talleres de reciclaje y la puesta en práctica de los conceptos adquiridos en su propio huerto ayudarán a enseñar a separar y reciclar correctamente y a sensibilizar a los alumnos y familias sobre la importancia de ello.



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

Este proyecto se lleva a cabo en territorios incluidos en la Red Natura 2000 en Valverde, El Pinar y Frontera donde se adecuarán huertos preexistentes, se crearán nuevos huertos y se desarrollarán talleres relacionados con la horticultura y el reciclaje.

UN DOCUMENTAL RESCATA EL SABER POPULAR DE AGRICULTORAS Y CAMPESINAS MAJORERAS

El programa 'Biosférate' lleva la cinta a todos los municipios de la Isla dentro de la programación de actividades por el Día de la 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

El Cabildo de Fuerteventura presentó este martes en Puerto del Rosario el documental 'El Saber Popular a través de las campesinas mayoreras', un proyecto que ha llevado a cabo desde su programa de concienciación ambiental Biosférate, en colaboración con GDR Maxorata.

El documental recoge los testimonios de cinco mujeres de Fuerteventura, recuperando la importancia de las plantas medicinales y los conocimientos tradicionales aportados por agricultoras y campesinas mayoreras.

Según la investigadora y directora del proyecto, Fayna Brenes, “el objetivo es rescatar el saber popular de las mujeres, difundiendo el conocimiento que tenían de la naturaleza y el uso de remedios vegetales”.

Para el presidente del Cabildo, Marcial Morales, “es importante trasladar estos conocimientos a las nuevas generaciones, por lo que desde el programa Biosférate se llevará el documental a todos los municipios de la Isla”.

Durante el acto de presentación, celebrado en la antigua Universidad Popular, la consejera de Igualdad, Yanira Domínguez, destacó el valor de este proyecto, “que permite recuperar la historia de estas mujeres y dar visibilidad tanto a su figura como a todos los conocimientos tradicionales que nos pueden enseñar”.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Juan Estárico, señaló que “este tipo de proyectos son necesarios para reflejar la importancia que tiene la mujer en el mundo rural de Fuerteventura”.



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

Tras su estreno en Puerto del Rosario, el documental se proyectará en el resto de municipios de la Isla, formando parte además de la programación por el Día Mundial de La Mujer que ha organizado la Consejería de Igualdad, dirigida por Yanira Domínguez.

Cada proyección incluye asimismo un taller de medicina popular, en el cual se dan a conocer algunas de las plantas medicinales más importantes de la Isla, con una muestra de las mismas para que los asistentes puedan aprender a distinguirlas y conocer sus propiedades.

Al finalizar el taller, se obsequia a cada participante con una muestra de plantas medicinales para fomentar la recuperación de su uso por parte de la población.

El Cabildo ha editado además un libro-folleto donde se recogen los usos recopilados en el estudio 'El Saber Popular', indicando los remedios populares para el cuidado de la salud por dolencias o patologías.

Las proyecciones tendrán lugar en las siguientes fechas y lugares:

-Viernes, 13 de abril, a las 18.00 horas, en el Centro Cultural Raíz del Pueblo de La Oliva.

-Sábado, 14 de abril, a las 19.00 horas, en el Auditorio de Gran Tarajal.

-Miércoles, 18 de abril, a las 17.30 horas, en el Centro de Mayores de Pájara.

-Martes, 24 de abril, a las 19.00 horas, en el Centro Cultural de Betancuria.



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, 25 de abril, a las 18.30 horas, en el Centro de Mayores de Antigua.

CANARIAS NOTICIAS

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS 2018

Está elaborado por Luis Hernández Santana con las variedades arbequina, hojiblanca y picual





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

“Teguerey Selección Coupage Arquequina/Hojiblanca/Picual” ha sido designado como mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias en 2018 en el certamen oficial Agrocanarias que organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Este es el resultado de un proceso de selección desarrollado por 10 expertos catadores que han probado un total de 19 producciones de las Islas y en el que también han sido determinadas la Medalla de Oro y mejor aceite virgen extra ecológico, ambas recaídas en “El Esparragal Hojiblanca/Picual” (Fuerteventura), elaborado por Juan José Armas Juez; la Medalla de Plata, para “Teguerey Arbequina/Picual” (Fuerteventura); y la mejor presentación, “Tres Olivos Hacienda Jiménez” (Fuerteventura), elaborado por Bronce Mar Beach S.A.

Los premiados han sido escogidos de un total de 19 producciones que se presentaron a este certamen de las que 8 procedían de Tenerife, 7 de Fuerteventura y 4 de Gran Canaria. Eran todos aceites de la campaña 2017/2018, con marcas comerciales presentes en los canales de distribución y cuyas existencias en almazara en el momento de la recogida de la muestra fuera de al menos 100 litros. Las muestras distinguidas podrán usar el distintivo oficial del concurso para el lote presentado.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha felicitado hoy mismo a los ganadores y ha destacado “la importancia de apostar por elaboraciones de calidad, como las que hacen los productores de aceite de Canarias”. “Se trata de una prueba más”, ha añadido Quintero, “de la capacidad de estas Islas por producir productos que pueden competir sin complejos con los que se elaboran en otras zonas de España y que debemos aprender a valorar como merecen”. Quintero ha agradecido además la dedicación de los catadores participantes en esta cita y el trabajo de los profesionales del ICCA en la organización de esta prueba.

El certamen Agrocanarias tiene como objetivo promocionar las producciones canarias de calidad, entre las que se encuentran en la actualidad los vinos, quesos, aceite de oliva, gofio y, como novedad en 2018, las sales producidas en las Islas. El cultivo del olivar en el Archipiélago en los últimos años ha crecido de forma significativa, pues su superficie ha aumentado de 103 hectáreas en 2011 a 336 en 2016, un 226% más. Canarias produjo en 2016 en sus casi una veintena de almazaras un total de 422 toneladas de aceituna, 319 dirigidas a la producción de aceite y el resto se consume como aceituna de mesa.

Se trata de un cultivo que desde este año y a propuesta del Gobierno de Canarias está incorporado al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), lo



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 supondrá una compensación a la superficie de 220.000 euros para esta campaña.

CANARIAS 24 HORAS

TEGUEREY, DE FUERTEVENTURA, MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS 2018



Está elaborado por Luis Hernández Santana con las variedades arbequina, hojiblanca y picual. Medalla de Oro y mejor aceite ecológico es "El Esparragal", también de Fuerteventura.

"Teguerey Selección Coupage Arbequina/Hojiblanca/Picual" ha sido designado como mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias en 2018 en el certamen oficial Agrocanarias 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

organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Este es el resultado de un proceso de selección desarrollado por 10 expertos catadores que han probado un total de 19 producciones de las Islas y en el que también han sido determinadas la Medalla de Oro y mejor aceite virgen extra ecológico, ambas recaídas en "El Esparragal Hojiblanca/Picual" (Fuerteventura), elaborado por Juan José Armas Juez; la Medalla de Plata, para "Teguerey Arbequina/Picual" (Fuerteventura); y la mejor presentación, "Tres Olivos Hacienda Jiménez" (Fuerteventura), elaborado por Bronce Mar Beach S.A.

Los premiados han sido escogidos de un total de 19 producciones que se presentaron a este certamen de las que 8 procedían de Tenerife, 7 de Fuerteventura y 4 de Gran Canaria. Eran todos aceites de la campaña 2017/2018, con marcas comerciales presentes en los canales de distribución y cuyas existencias en almazara en el momento de la recogida de la muestra fuera de al menos 100 litros. Las muestras distinguidas podrán usar el distintivo oficial del concurso para el lote presentado.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha felicitado hoy mismo a los ganadores y ha destacado "la importancia de apostar por elaboraciones de calidad, como las que hacen los productores de aceite de Canarias". "Se trata de una prueba más", ha añadido Quintero, "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

la capacidad de estas Islas por producir productos que pueden competir sin complejos con los que se elaboran en otras zonas de España y que debemos aprender a valorar como merecen". Quintero ha agradecido además la dedicación de los catadores participantes en esta cita y el trabajo de los profesionales del ICCA en la organización de esta prueba.

El certamen Agrocanarias tiene como objetivo promocionar las producciones canarias de calidad, entre las que se encuentran en la actualidad los vinos, quesos, aceite de oliva, gofio y, como novedad en 2018, las sales producidas en las Islas.

El cultivo del olivar en el Archipiélago en los últimos años ha crecido de forma significativa, pues su superficie ha aumentado de 103 hectáreas en 2011 a 336 en 2016, un 226% más. Canarias produjo en 2016 en sus casi una veintena de almazaras un total de 422 toneladas de aceituna, 319 dirigidas a la producción de aceite y el resto se consume como aceituna de mesa.

Se trata de un cultivo que desde este año y a propuesta del Gobierno de Canarias está incorporado al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), lo que supondrá una compensación a la superficie de 220.000 euros para esta campaña.



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 DIARIO DE TENERIFE

GLOBAL NATURE Y ECOEMBES ACERCARÁN LA BIODIVERSIDAD A LAS ESCUELAS

Global Nature, Ecoembes y el Cabildo de El Hierro colaboran para llevar un proyecto de huertos de biodiversidad a la Isla. Este acuerdo tiene como fin recuperar la biodiversidad herreña, de alto valor ecológico e interés nutricional y sociocultural, y que se ha perdido en los últimos años por el abandono de las producciones tradicionales.

El proyecto comenzará con la selección de especies agrícolas, tales como legumbres, cereales, verduras u otras variedades que ya no se cultivan pero que sí se conservan y están recogidas en bancos de semillas del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. Todas ellas se cultivarán en huertos de biodiversidad en tres colegios de El Hierro, donde participarán más de 600 estudiantes. También se fomentará el reciclaje de residuos a través del huerto como espacio educativo y multidisciplinar.

RTVC

TODA UNA VIDA DEDICADA AL PASTOREO

Aurelio Cabrera dedica cada jornada a su rebaño de más de 200 ovejas. Su labor ha sido reconocida por la Asociación Cultural Pinolere.



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

Aurelio Cabrera vive en El Hierro y sale cada mañana con su rebaño de más de 200 ovejas a las que ordeña una a una de manera tradicional, sin maquinaria.

Una rutina que le instruyeron desde pequeño y que la Asociación Cultural Pinolere ha reconocido durante la última Feria del Queso.

Aurelio Cabrera representa la labor del pastor herreño. Cuenta con una larga trayectoria en el mundo ganadero. Una labor que desempeña los 365 días del año, desde bien temprano, con la ayuda de su lobo herreño.

Un oficio que ejerce desde niño y que continúa desempeñando de la manera más tradicional. Además, le gusta compartir fotografías de su día a día en sus redes sociales.

COAG

TRAS DETECTAR LA XYLELLA EN OLIVAR DE MADRID, COAG PIDE ORIENTAR LA ACTUACIÓN A ERRADICAR LOS VECTORES QUE LA TRANSMITEN.

Esta organización agraria recuerda que los protocolos basados en eliminar grandes plantaciones no están sirviendo para frenar el avance de la bacteria.

DETECTADO EN MADRID PRIMER CASO DE XYLELLA EN OLIVAR EN ESPAÑA



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

Sevilla, 11 de abril de 2018. Hoy se ha detectado en Madrid el primer caso positivo de *Xylella* en olivar en España, noticia que preocupa a los productores andaluces, debido a las devastadoras consecuencias que tiene esta enfermedad. No obstante, el responsable de olivar de COAG Andalucía, Juan Luis Ávila, ha hecho una llamada a la calma, porque la detección implica que los controles funcionan, pero ha pedido que se reorienten las actuaciones hacia la erradicación de los vectores que la transmiten.

“La bacteria no para de extenderse. Los protocolos basados en eliminar grandes superficies de cultivo no están siendo efectivos. Creo que la lucha contra la enfermedad tiene que ir más dirigida a los vectores que a los árboles afectados. Tenemos que concretar cuáles son esos vectores y buscar estrategias que nos permitan controlar las poblaciones de estos insectos, utilizando todas las herramientas que estén a nuestra disposición... No se le pueden poner puertas al campo. La enfermedad, desgraciadamente, antes o después, va a llegar. Mientras, hay que seguir vigilando, controlando. Pero la bacteria se extiende y los protocolos de erradicación actuales no funcionan”.

Además, Juan Luis Ávila ha recordado que “sería interesante conocer las estrategias que se han desarrollado en aquellos países que llevan años con la enfermedad y que conviven con ella, sin que haya habido que lamentar daños cuantiosos”.



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

* Xylella fastidiosa

La Xylella es una bacteria que puede producir graves daños en cultivos de gran importancia económica para Andalucía como el olivo, los cítricos, la vid y los frutales de hueso, así como en numerosas especies ornamentales o forestales. El proceso de infección se inicia en las hojas y de ahí se va extendiendo lentamente. Su presencia en muchos casos es asintomática, lo que dificulta su detección. A veces, provoca síntomas similares a la falta de agua o carencia de nutrientes. Cuando éstos se muestran, la bacteria ya ha infectado completamente el árbol y, como consecuencia, se ha extendido por el entorno.

Más información: Juan Luis Ávila, responsable de olivar COAG Andalucía 647 98 48 55

COAG SUBRAYA EN LA ONU QUE PARA GARANTIZAR LOS DERECHOS DE LOS CAMPESINOS SON IMPRESCINDIBLES UNOS PRECIOS JUSTOS EN EL CAMPO

José Manuel Benitez, representante de COAG en la delegación de Coordinadora Europea Vía Campesina, ha intervenido en el Grupo de Trabajo Intergubernamental que del 9 al 13 de abril negocia en Ginebra la propuesta de declaración de Naciones Unidas (ONU) sobre los derechos de los agricultores/as y las personas que viven y trabajan en las zonas rurales.



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

COAG apoya esta histórica declaración porque aseguraría los derechos de los campesinos a alimentar a sus comunidades locales, obtener unos ingresos dignos y proteger los sistemas alimentarios más sostenibles y diversos para el conjunto de la sociedad.

Ginebra / Madrid, 11 de abril de 2018. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha mostrado su más firme apoyo a la propuesta de declaración de Naciones Unidas sobre los derechos de los campesinos y las personas que trabajan en las zonas rurales, durante la reunión del Grupo de Trabajo Intergubernamental de la ONU que del 9 al 13 de abril negocia en Ginebra el texto final.

Durante su intervención, el representante de COAG en la delegación de Coordinadora Europea Vía Campesina, José Manuel Benitez, ha subrayado que uno de los pilares básicos para garantizar los derechos de los campesinos/as se sustenta en unos precios justos para sus producciones. “Los precios que recibimos llevan años estancados mientras que los costes de producción no dejan de subir. Eso supone que no haya una renta agraria digna porque en ocasiones los precios percibidos por los agricultores no llegan a cubrir los costes de producción. Una renta digna para los pequeños y medianos agricultores/as y ganaderos/as sería vital para el conjunto de la sociedad porque garantizaría una alimentación sana y diversa a un precio justo, al tiempo que se protegería el medio ambiente, 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

biodiversidad y desarrollo sostenible del medio rural”, ha afirmado Benitez.

COAG considera “histórica” la futura declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los agricultores porque aseguraría los derechos de los campesinos a alimentar a sus comunidades locales, obtener unos ingresos dignos y proteger los sistemas alimentarios más sostenibles y diversos para el conjunto de la sociedad. En este sentido, se trabaja para recabar el apoyo del Gobierno español ya que dicha declaración sería un valioso instrumento a nivel internacional que gobiernos e instituciones deberían respetar, proteger y cumplir para evitar los abusos contra los pequeños y medianos agricultores respecto a la utilización de semillas, acaparamiento de tierras o especulación en la cadena de valor agroalimentaria.

Consultar propuesta de Declaración de la ONU



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

1712 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 4 de abril de 2018, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción I.5 "Ayuda a los productores de tomate de exportación" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2017.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/071/007.html>