



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

MARTES, 29 DE MAYO DE 2018

CANARIAS AHORA

SOLO EL 67% DEL PLÁTANO COMERCIALIZADO POR COPLACA 'RECIBE' UN BENEFICIO DIRECTO DE LA EMPRESA LOCAL QUE 'CONTROLA' EUROBANAN

Las ganancias de Coplaca de Inversiones, SL, con el 50% de la internacional Eurobanan, llegaron a algo menos de siete kilos de cada diez que comercializó en 2017 la cooperativa Coplaca: a 98,5 millones de kilos de un total de 146,4



La junta general de accionistas de la sociedad mercantil Coplaca de Inversiones, SL, se celebró el 24 de mayo pasado en Santa Cruz de Tenerife (jueves) y en ella se informó, de forma general, del desarrollo y el



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

funcionamiento de la citada empresa, vinculada a socios de la cooperativa de segundo grado Coplaca (el 60% del capital social, con el 40% restante en manos de la propia persona jurídica Coplaca), que es la primera organización de productores de plátanos de Canarias y la Unión Europea (UE), y a la firma comercializadora Eurobanan (con el 50%), en la que también participa una empresa con origen en la vieja Fyffes (Total Produce, con el otro 50%) y a través de la cual se vende toda la fruta que produce Coplaca.

En el transcurso de dicha junta general, tal y como se recoge en un comunicado de Coplaca de Inversiones, se presentaron y aprobaron las cuentas correspondientes al ejercicio 2017 e igualmente se acordó el reparto de dividendos entre sus accionistas por un importe global de 2,039 millones de euros, lo que equivale a 0,49 céntimos de euro (82 pesetas) por acción o 0,021 euros por kilo (3,44 pesetas) de plátano comercializado.

Esos datos permiten afirmar que hubo reparto de beneficios para una oferta de 98,5 millones de kilos en 2017, por los 146,4 millones que sacó al mercado Coplaca en el mismo año, según variables también oficiales. Con los mismos registros, se concluye que solo el 67% de los kilos de plátano comercializados por Coplaca el año pasado se beneficiaron de forma directa del reparto de ganancias de la mercantil Coplaca de Inversiones.

La sociedad Coplaca de Inversiones se constituyó en el año 2004 con un valor nominal por participación de un euro. Ello implica que la rentabilidad obtenida en el ejercicio de 2017 asciende al 49%. Desde la creación



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

esta empresa, la sociedad ha repartido dividendos que suman más de 17,5 millones de euros.

A lo largo de la mencionada junta general, se indica en un comunicado de prensa, se puso de manifiesto la importancia de Coplaca de Inversiones, SL, no solo por el dividendo que se reparte, sino por la gestión desarrollada en el grupo Eurobanan Canarias (Eurobanan) a través de su amplia red de centros y cámaras de maduración a lo largo de toda la Península: Sevilla, Jerez, Alicante, Murcia, Palma de Mallorca, Barcelona, Madrid, Valencia, Bilbao y Vigo.

En el año 2017, el grupo Eurobanan ha realizado mejoras en todos sus centros, entre las que destacan las de los puestos de ventas de Madrid y Sevilla, así como las nuevas cámaras de maduración realizadas en Sevilla. Estas inversiones convierten al grupo Eurobanan en líder absoluto en la maduración de plátanos de Canarias en la Península.

Hay que destacar que los agricultores plataneros canarios que son socios de Coplaca de Inversiones son dueños partícipes de la mayor empresa de comercialización de frutas de España, el grupo Euroban, por lo que no solo obtienen unos dividendos o beneficios que provienen de la venta de plátanos de Canarias (y de bananas), sino también de una amplísima gama productos: kiwis, fresas, naranjas, manzanas, aguacates, papayas, mangos... hasta llegar a más un centenar de referencias.

Asamblea general de la cooperativa de segundo grado

Aparte de la junta general de Coplaca de Inversiones, la organización de productores y cooperativa 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

segundo grado Coplaca celebró en Santa Cruz, con asistencia de una amplia representación de agricultores de todas sus entidades, su asamblea general anual.

En el transcurso de esta otra cita, se informó del desarrollo y funcionamiento de la mayor organización de productores de plátanos tanto de Canarias como de la UE y se prestó especial atención al desarrollo del mercado del plátano durante 2017. Se puso el énfasis, según se indica en la misma nota, en la ampliación y mejora de las cámaras de maduración de Sevilla y en la mejora de los puestos de venta en Barcelona, Sevilla y Madrid.

Del mismo modo, se analizó el desarrollo del grupo Eurobanan, con sus resultados y la aprobación del pago de dividendos para los productores de esta cooperativa que son socios de Coplaca de Inversiones, SL.

Igualmente se informó de las actividades de la empresa Cultesa, en la que Coplaca participa con el 40% de su capital social (accedió a esta empresa tras comprar a CaixaBank la participación recibida de CajaCanarias). Esta se dedica, entre otras actividades, a la obtención de plantas de platanera.

En último lugar, fueron presentadas y aprobadas las cuentas correspondientes al ejercicio de 2017, en las que destaca la solidez y salud económica de Coplaca, que alcanzó un cifra de negocio de 130 millones de euros durante 2017.



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

FIESTA DE LOS VINOS Y LA GASTRONOMÍA EN LA CAPITAL TINTERFEÑA, ESTE MARTES Y MIÉRCOLES

Los asistentes tendrán la ocasión de catar vinos de las denominaciones de origen Tacoronte-Acentejo, Abona, Valle de La Orotava y Valle de Güímar; se quedan fuera los también tinerfeños de Ycoden-Daute-Isora e Islas Canarias



El Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, a través del Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades Recreativas, celebrará este martes, día 29, y el miércoles una nueva edición de la Fiesta de los Vinos y la Gastronomía, con motivo de la programación con motivo del Día de Canarias.

Los asistentes tendrán la ocasión de catar vinos de más de 35 bodegas correspondientes a las denominaciones de origen (DOP) de vinos de Tenerife Tacoronte-Acentejo, Abona, Valle de La Orotava y Valle 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

Güímar. Entre los vinos que se podrán degustar estos dos días estarán los premiados en el Salón Gastronómico de Canarias la semana pasada. Hay que decir que se quedan fuera de la iniciativa los también tinerfeños de las DOP Ycoden-Daute-Isora e Islas Canarias.

La gastronomía estará representada por tres restaurantes que son referentes en especialidades canarias, como La Cuadra del Palmero, La Bodeguita Canaria y el Lagar de La Noria. Entre las novedades de este año hay que destacar el aumento considerable en la oferta gastronómica de sus cartas, que podrá ser degustada por los visitantes de la fiesta.

CANARIAS NOTICIAS

EL VIVERO MUNICIPAL DE ARUCAS DESARROLLA CINCO TALLERES GRATUITOS SOBRE JARDINERÍA

Abarcará las plantas aromáticas con el fin de mostrar conocimientos de sostenibilidad y fomentar la jardinería en el hogar

La Concejalía de Parques y Jardines del Ayuntamiento de Arucas, retoma los talleres en el Vivero Municipal con el fin de mostrar conocimientos de sostenibilidad y fomentar la jardinería en el hogar

El taller de plantas aromáticas, dirigido a todos los públicos, tendrá lugar el próximo sábado 9 de junio desde las 11 hasta las 13 horas y será el primero de los cinco talleres que se llevarán a cabo. En este espacio,



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/las participantes podrán aprender y profundizar en el cultivo de las plantas, que posteriormente podrán usar como elemento gastronómico u ornamentación.



TALLER "CULTIVANDO PLANTAS AROMÁTICAS"

SÁBADO 9 JUNIO 2018
Horario de 11h a 13h
**Lugar: Vivero Municipal
(Parque de las Flores)**

Inscripciones 928.622.929
En horario de 8:00 a 14:00
C/ Cerrillo, 9. Arucas.
Taller gratuito. Plazas limitadas.

ORGANIZA:
CONCEJALÍA DE PARQUES Y JARDINES



Esta sesión, además de difundir los conocimientos sobre el cultivo doméstico de plantas, contará con una parte de sensibilización sobre el uso y disfrute de los espacios verdes. Las personas interesadas podrán inscribirse llamando al 928 622 929, en horario 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

mañana, o bien dirigiéndose a la Concejalía de Parques y Jardines ubicada en la calle Cerrillo número 9.

Según el responsable del área, Frank Vega, “abrimos nuevamente las puertas del Vivero Municipal como un espacio educativo y de sensibilización, en el que la ciudadanía puede reencontrarse con la tradición del cultivo de plantas y flores ornamentales, así como un espacio de concienciación sobre el buen uso de nuestras zonas verdes comunes.

LIDL COMPRÓ A PROVEEDORES CANARIOS ARTÍCULOS POR VALOR DE 33 MILLONES EN 2017



La cadena de supermercados Lidl compró en 2017 artículos a proveedores de Canarias por valor de 33 millones de euros, según ha informado la empresa alemana en un comunicado.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En la actualidad, el 60 % de la fruta y la verdura que la cadena vende en sus tiendas de Canarias procede de los proveedores locales.

Según la nota, los supermercados de Lidl en las islas trabajan con cerca de 1.500 agricultores que destinan a su producción más de 3.500 hectáreas en las provincias de Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas.

Sólo el año pasado compró a sus proveedores canarios fruta y verdura por valor de más de 22 millones de euros.

La cadena continúa aumentando las referencias locales en los lineales de sus tiendas, donde acaba de introducir una gama de dulces canarios ?bollos fritos de anís, azúcar y naranja, rosquillas de limón y mantecados- recuperando así la repostería más tradicional de las islas.

En el caso de la carne, el porcentaje de proveedores canarios alcanza ya el 50 % y se trabaja ahora en la reunificación de los mejores quesos locales ?de cabra, mezcla, ahumados, frescos?- bajo la marca Volcania, de venta en exclusiva en Lidl.

Así mismo, Lidl informa de que el 70 % de sus productos es suministrado por proveedores españoles, con quienes mantiene una relación basada en la confianza, el beneficio mutuo y el largo plazo.

Lidl abrió su primera tienda en el archipiélago en 2010 y ha desarrollado un sello propio bajo el nombre



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

"Compro Canario", que engloba ya más de 300 referencias elaboradas en las islas.

Con más de 900 empleados en el archipiélago, Lidl mantiene su proyecto de expansión en las islas, donde cuenta ya con 26 tiendas.

CANARIAS 7

TRES RECETAS CON MÁS SABOR CANARIO QUE NUNCA

Sabores tradicionales y sostenibles. El archipiélago no sería conocido sin sus impresionantes parajes naturales, pero tampoco sin su gastronomía autóctona. Aprende a sacarle partido



Tan conocidas por sus parajes naturales, sus preciosas playas y su buen tiempo como por el trato afable 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

sus gentes y su deliciosa gastronomía. Así podríamos resumir qué son las Islas Canarias. Una combinación de sabores naturales, tradicionales y sostenibles para degustar con los cinco sentidos. Porque Canarias también se paladea cada vez más desde sus paisajes lunares hasta sus playas recónditas, sus tierras volcánicas y repletas de vegetación, desde sus papas arrugadas con mojo hasta el gofio o el sancocho.

La cocina canaria está en la base de su ADN. Una combinación equilibrada de una gastronomía sana y equilibrada rica en frutas, verduras y pescados, pero además deliciosa y reconocida fuera y dentro de las islas. Tanto es así que los productores locales ven cómo crece una demanda que, además de ayudar al desarrollo social y económico sostenible de la zona, cada vez es más accesible. Supermercados como Lidl cuentan cada vez con más referencias de productos de las islas, en concreto más de 200, bajo el sello "Compro Canario". De hecho, el año pasado compró productos canarios a proveedores y agricultores locales por 33 millones de euros.

Tres recetas con más sabor canario que nunca

La marca, que está presente en el archipiélago Canarias desde 2010 en 26 tiendas en las cinco islas (las de Santa Cruz de Tenerife y Los Llanos de Aridane (La Palma) son las últimas incorporaciones) y cuenta con más de 900 empleados, trabaja con más de un centenar de agricultores y proveedores locales. Las frutas y verduras, como no podía ser de otra manera, son una de sus banderas. Más del 60% procede de la huerta canaria de más alta calidad y está certificada por laboratorios independientes. Asimismo, la carne fresca



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

es 100% española y, de ella, el 50% es de proveedores de las islas.

Los quesos tradicionales de cabra, vaca, frescos, semicurados, con pimentón son también los mejores embajadores de las islas. Referencias como San Mateo, Quesería de Benijos o Volcania (a la venta exclusiva en Lidl) llegan directos de las mejores ganaderías canarias. De igual modo, los vinos archipiélago son seña de identidad. Tintos con cuerpos, blancos, afrutados o secos de las diez denominaciones de origen de Canarias tampoco pueden faltar en este recorrido culinario por lo más selecto de nuestra gastronomía.

Pero, ¿y cómo llevo todo esto a la mesa y sorprendo? Es difícil competir con los platos más famosos de la cocina canaria, es decir con las papas arrugadas con mojo verde o rojo, con el sancocho, el rancho, la ropa vieja, el bienmesabe y, por supuesto, con la mayor bandera de las islas por el mundo: el plátano, pero no imposible. Como ejemplo estas tres recetas 100% canarias que no dejarán de sorprender y seguir presumiendo de la riqueza de nuestra cocina.

Batata con salsa de almogrote

Un producto tan celebrado en las islas como es la batata de Lanzarote se funde, gracias a esta receta de Ágata Dacosta, ganadora del Concurso Sabores del Norte de Canarias, con nuestra tradicional salsa de almogrote, un mojo con textura de paté elaborado a base de queso de cabra, típico de La Gomera, tomate, ajo, comino y nata. Sencillo, barato y perfecto para sorprender.



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

Cazuela de bacalao

Otros clásicos de la gastronomía del archipiélago son las cazuelas. Esta de bacalao es rápida y saludable, además de que podría ser emblema de Tenerife, donde se comen muchas cazuelas de pescado.

Samosas de plátano

De postre no puede faltar la gran estrella de las islas Canarias: el plátano. Con esta receta conseguirás darle un toque exótico y novedoso al mezclarlo con nueces y chocolate, envolverlo en hojaldre y combinarlo con gofio y miel de palma. ¡Delicioso!

LAS CABRAS DE COSTA DEVORAN CAMPO VIEJO

Un día sí y otro también, los animales sueltos entran en la finca de Pepe Brito y rompen las vallas que rodean los frutales, sobre todo higueras, devorando hasta donde alcanzan. «Ni el Cabildo, ni Betancuria atajan el problema del ganado de costa por ser tradición»





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

«Míralo, míralo, todo listo, todo comido. Lo único verde es donde no alcanzan las cabras». Pepe Brito Ojeda pasa la mano por las ramas de la higuera enseñando los daños que el ganado suelto produce, casi a diario, en su finca de Campo Viejo, en el municipio de Betancuria, que linda con el mancomún. De casi un centenar de higueras que crecían, apenas queda una decena «entre lo poco que llueve y las cabras de costa».

No sólo son higueras: durazneros, almendreros, parras y hasta tuneras, el ganado suelto arrasa con los árboles frutales que «ni mi padre, que nació en 1932, los plantó». Y es que la finca de Campo Viejo, que linda por la carretera de la playa del Valle por un lado y con los filos de Gran Barranco por el otro, la compró su tatarabuelo en 1860 cuando volvió de Argentina con el dinero que ahorró trabajando «de día y de noche también».

Esos arbolitos, muchos centenarios, son los que devoran las cabras de costa «con marcas, dueño y chapas en la oreja. Todos sabemos quiénes son. El problema es que, para los ganaderos, toda la isla es costa y no sólo el mancomún. Como es una tradición tener las cabras sueltas, son intocables». No todo es ganado de costa, denuncia Pepe Brito (Llanos de la Concepción, 1962), «muchas son cabras mansas, pero él calcula que el 90% viene del mancomún»

Este hombre tiene vallados sus frutales, «pero no sirve de casi nada porque las cabras rompen la malla tarde o temprano y les botan las pezuñas arriba y bajan las ramas para comérselas». Pueden aparecer a cualquier



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

hora, aunque tiene comprobado que, del mediodía por la tarde, cuando hay más calor, bajan hasta las gavias a por higueras, durazneros y lo que encuentren.

Allá arriba, y señala las cadenas de piedra de la Suerte de Mijan, «estaba lleno de tuneras de punta a punta y ahora no crece nada. Y mira, en aquel filo, también teníamos tuneras y lo dejaron limpio».

El delantero

Lo único que las cabras de costa han dejado crecer son los guayaberos y los naranjeros. «Es lo único que se guarece del ganado suelto, digo yo que porque el ácido de las hojas no les gusta». Camino del duraznero que sólo se adivina por las tres ramas verdes de la parte superior, Pepe Brito enseña la vereda «que las cabras tienen hecho como si la gavia fuera de ellas».

Hasta mediados del siglo XX, se acuerda Brito, existía por lo menos la figura del delantero que, el mismo define, «es el que iba delante del ganado y a diario controlaba que no se salieran de la zona de costa». Desde entonces, la lucha contra el ganado suelto se ha eternizado «sin que nos ayude nadie: ni el Cabildo, ni el Ayuntamiento de Betancuria. Y es que el ganadero tiene que es muy llorón y todos le hacen caso frente a nosotros».



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 24 HORAS

MILES DE PERSONAS DISFRUTAN DE LOS MÁS DE 900 ANIMALES Y DE LAS TRADICIONES AGROPECUARIAS EN LA FERIA DE GANADO DE GRAN CANARIA

Miles de personas no quisieron perderse hoy la exhibición de más 900 animales, los mejores de la Isla, durante la primera jornada del Concurso y Exposición de Ganado Selecto de Gran Canaria que acoge la Granja del Cabildo este fin de semana y que será el epicentro de lo más característico del mundo rural a través de degustaciones de productos, artesanía, deportes autóctonos y actividades tradicionales como la trilla, la trasquilá, la doma o el arrastre, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo



La novedad de este año, las visitas guiadas organizadas para conocer las características de las razas que participan en el evento, fueron todo un éxito de convocatoria y permitió a los asistentes descubrir datos desconocidos por la mayor parte de la población.



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 veterinaria Trinidad Hernández detalló junto a los ejemplares que, por ejemplo, el origen de la vaca canaria proviene de la Península y que ha tenido influencias de la raza Yersey inglesa. Una de sus características es que tiene las mismas medidas de alto que de largo, además de altos rendimientos tanto para la producción de leche como de carne.

Por el contrario, la raza extranjera o frisona, proveniente de Alemania, es una vaca lechera por excelencia, y conforma la mayor parte de la cabaña bovina de Gran Canaria que tiene alrededor de 12.000 ejemplares.

Hernández continuó el recorrido por las zonas donde estaban las cabras autóctonas, la joya de la corona de los animales de la Isla, con unas 53.000 cabezas, y que han estado tradicionalmente vinculadas a la vida social del entorno rural porque 70 u 80 años atrás en cada casa había una cabra para aprovechar su leche como alimento y para hacer quesos.

La veterinaria también explicó las características de las ovejas, vinculadas en Gran Canaria a un estilo de vida rústico, que han servido para elaborar en la zona norte los reconocidos quesos de Flor de Guía con cuajo vegetal, y que han logrado adaptarse perfectamente al clima isleño, tanto al húmedo como al seco.

La última parada de las visitas fue para conocer el cochino negro canario, cuyo origen proviene del norte de Europa con mezcla de otras razas de la Península, que le han dado características únicas, como el sabor de su grasa que convierten a su carne en toda 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

delicatesen. Detalló que al igual que la vaca autóctona está en peligro de extinción, ya que hay poco más de 500 cabezas en toda Canarias.

Los animales han sido, sin duda, el gran reclamo de la Feria de Ganado, especialmente para los más pequeños que admiraron los ejemplares, desde toros de más de 1.000 kilogramos de peso a pequeños baifos en los establos. El paseo de ovejas y cabras por las instalaciones de la Granja fue todo un acontecimiento.

Un total de 930 animales participan en el concurso, entre ellos 350 caprinos, 250 ovinos, 248 vacunos y seis porcinos. Mañana serán entregados 118 premios por valor de 19.000 euros, de los cuales 60 recibirán también un trofeo al ser ganador de primeros, segundos y premio único.

Los galardones van destinados, en diversas modalidades, al vacuno del país, frisón y extranjero no frisón, al caprino majorero y al ovino canario, burros y mulos, además de recompensar el rendimiento lácteo caprino, a las cartas genealógicas de caprino y ovino, y a las asociaciones caninas.

Las tradiciones del mundo rural

El evento sirvió también para admirar en vivo una trasquilá, que realizó Enrique Naranjo junto a varios ganaderos. Lo primero que hicieron fue amarrar las cuatro patas de las ovejas, para después cortarle el pelo con tijeras. Los más avezados en la materia pueden tardar entre 10 y 15 minutos con cada una de ellas para quitar alrededor de cuatro kilos de lana, explicó Naranjo.



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 tradiciones de la Isla estuvieron también presente con el salto del pastor, además de una exhibición de trilla con vacas para demostrar cómo era antiguamente el trabajo para separar la paja del grano de trigo. Por su parte, el jinete Nicasio Guerra realizó una admirada muestra de doma equina. Con el caballo 'Gotorón' demostró las características de la doma vaquera, la que usaban los ganaderos para trabajar con animales, mientras que con 'Seductor' mostró sus habilidades en doma clásica, más artística.

Aunque los animales no fueron los únicos protagonistas, ya que las catas fueron también las estrellas de la jornada por su alta demanda. Juan José Martín, presidente del comité de cata de la Denominación de Origen de Gran Canaria, explicó las bondades del vino de la isla a través dos blancos y dos tintos y ayudó a los asistentes a descubrir las particularidades de su olor y de su sabor.

Por su parte, Manolo López y Luis Molina, fueron los responsables de las catas de queso, miel y aceite, que las realizaron con maridaje de otros productos para encontrar los ideales para combinar. En el queso, por ejemplo, hicieron pruebas con cervezas artesanas, ron miel y otros licores dulces.

Más de 130 expositores

La Granja acoge también más de 130 expositores, como el del Cabildo que muestra los productos de la tierra y ofrece degustaciones, como el manjar del cochino negro canario, o de carne en el expositor del Matadero de 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

Están presentes 19 municipios de la Isla con una muestra de lo más granado de sus productos. Pueden visitarse los puestos de Arucas, Santa Lucía, Agüimes, Guía, Ingenio, Valsequillo, Valleseco, Firgas, Artenara, Moya, Tejeda, Santa Brígida, Gáldar, Mogán, San Bartolomé de Tirajana, La Aldea, Telde, Teror y San Mateo.

Entre los expositores particulares hay de empresas de suministro y maquinaria agrícola, incluidos grandes y pequeños tractores, además de las relacionadas al mercado y la alimentación que ofrecen desde frutas y hortalizas, pasando por huevos, quesos, vino, aceite y miel, hasta llegar a mermeladas y repostería. También hay, en un sector diferenciado, puestos de exposición y venta de artesanía.

Los más pequeños tienen un espacio propio para talleres donde aprender a realizar compost y también plantaciones, además de castillos hinchables para divertirse.

Entrega de premios y más actividades este domingo

La Feria de Ganado vivirá este domingo la última jornada con la entrega de premios a los ganaderos participantes, aunque también habrá un programa cargado de actividades. A partir de las 10 y hasta las 15 horas habrá visitas guiadas, catas de vino y de quesos, la final del concurso de rendimiento lácteo y la exhibición de 35 equinos entre mulos y burros, y 40 perros de razas autóctonas.

A las 11.30 horas tendrá lugar un concurso de arrastre y el reconocimiento póstumo al ganadero tinerfeño



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

Pedro Molina, fallecido el pasado mes de enero, por la labor realizada en la promoción del arrastre de ganado, además del mantenimiento de la raza bovina autóctona.

Los asistentes pueden usar también mañana para llegar a la Granja un bono guagua sufragado por el Cabildo para ir y venir por solo dos euros para los servicios de Global desde la capital grancanaria, Arucas, Agaete, Galdár, Guía y Moya.

LA VACA 'AZUCENA' Y EL TORO 'PERICO' TRIUNFAN EN EL CONCURSO DE GANADO SELECTO DE GRAN CANARIA

La vaca 'Azucena' de Rubén Alemán de Firgas y el toro 'Perico' de Manuel Ortega de Teror consiguieron los primeros premios en la categoría de vacuno del país en el Concurso de Ganado Selecto de Gran Canaria que culminó hoy con un récord de visitantes, ya que a lo largo del fin de semana acudieron a la Granja alrededor de 40.000 personas





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, junto a los consejeros Miguel Hidalgo, Inés Miranda, Juan Francisco Trujillo y Miguel Ángel Rodríguez fueron los encargados de entregar los 60 premios más destacados del evento, de los 118 que recibieron los ganaderos en las diferentes categorías con un total de 19.115 euros distribuidos. Participaron más de 900 animales en el certamen, los mejores de la Isla, que pudieron ser admirados durante dos días. Morales destacó el éxito de esta edición en la que ha quedado patente que la gente acude a disfrutar de los valores de la tierra, lo que demuestra un apoyo explícito al sector primario.

"Con este tipo de eventos los ciudadanos de Gran Canaria valoran lo que hacen cada día los hombres y mujeres del campo, que son lo que hacen posible estas ferias", apuntó el presidente insular.

Recordó que en las últimas semanas el sector ha estado presente en varios acontecimientos para mostrar todo lo que tiene para ofrecer, como la Feria Ecológica, el Descorche de Vinos y el Concurso de Quesos, aunque también lo han hecho en eventos nacionales y regionales, como Alimentaria, el Salón Gourmet o GastroCanarias.

Los mejores animales, con premios

Y del sector, los animales fueron los protagonistas, especialmente los que consiguieron los premios más destacados, que les convierten en los mejores de 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

En vacuno del país, el ganadero Antonio Domínguez obtuvo el premio ejemplar de ternero, mientras que Francisco Ramírez lo consiguió en becerro. El primer premio de novilla fue para Marta Quintana, el de novillo también para Antonio Domínguez y el del mejor lote fue para Rubén Alemán.

Por su parte, el primer puesto para toro frisón fue para Jesús Arencibia y el de vaca para Juan Francisco Díaz, al igual que el premio del lote, mientras que el de vacuno extranjero no frisón recayó en Damián Rodríguez.

En la categoría de caprino majorero consiguieron primeros premios Santiago Castellano, Santiago Suárez, Jesús Santana y José Velázquez, y el del lote fue a parar a manos de Jesús Santana.

Por otro lado, Santiago Suárez González obtuvo dos primeros premios en ovino canario al conseguir el de macho y hembra, mientras que Santiago Suárez Rodríguez consiguió el de machorraje macho y Braulio González el de hembra. Cerró la categoría Francisco Rodríguez con un premio al lote.

El Concurso de Ganado Selecto entregó también premios a mulos, burros, además de al rendimiento lácteo caprino que ganó el ganadero Braulio González. Por su parte consiguieron primeros premios a la carta genealógica caprina José Manuel Santana, Santiago Castellano y Manuel Ruiz, mientras que a la ovina lo hicieron José Velázquez, José Manuel Santana, Enrique Naranjo y Santiago Suárez.

Por último, también recibieron premios la Asociación Canaria del Perro Bardino-Majorero, el Club Español del



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

Podenco Canario, el Club del Perro de Presa Canario de Las Palmas y la Asociación Española del Pastor Garafiano.

Una multitud abarrotó la Granja

Con la entrega de galardones la Feria de Ganado cerró una edición que ha desbordado todas las previsiones de asistencia, ya que a lo largo del fin de semana acudieron a la Granja del Cabildo en Arucas alrededor de 40.000 personas, frente a las 32.000 del año pasado. En torno a 26.000 lo hicieron este domingo.

El bono guagua con descuentos puesto en marcha por el Cabildo para fomentar el transporte público resultó también un éxito ya que varias de las unidades de Global llegaron completas hasta las instalaciones de Arucas a lo largo de la jornada.

La novedad de este año, las visitadas guiadas para conocer las características de las razas que participaron en el evento, tuvieron una excelente acogida, por lo que el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, ya anunció que volverán a repetirse en 2019.

Unos 35 equinos, entre mulos, burros y caballos, junto a los 40 perros de razas autóctonas fueron este domingo los protagonistas, ya que solo estuvieron en la última jornada. Los perros realizaron un paseo en la pista central de la Granja junto a sus guías para que el público pudiera admirarlos.

Concurso de arrastre y homenaje a Pedro Molina

Este domingo también tuvo lugar la primera fase del Concurso de Arrastre del Gobierno de Canarias, que tendrá su segunda y tercera fase los días 4 y 10 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

junio en Moya y Santa Brígida, respectivamente. La final será en octubre.

Un total de 18 yuntas participaron hoy en cuatro categorías, las de vacas y toros de tercera, que arrastraron 600 kilos, y las de vaca y toros de segunda, que tiraron 700 y 800 kilos.

El evento fue el marco elegido para realizar un homenaje póstumo al tinerfeño Pedro Molina, que falleció en enero de este año, por la labor realizada en la promoción del arrastre de ganado, además del mantenimiento de la raza bovina autóctona.

El actual presidente de la Federación de Arrastre Canario, Santiago Cacho, recibió de manos del consejero Miguel Hidalgo y del director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, Cristóbal Vera, una placa en recuerdo del que fuera presidente de la Sociedad Cooperativa del Campo La Candelaria, de la Federación de Arrastre Canario y de la Asociación de Criadores de la Raza Bovina Canaria.

Molina dejó un gran legado en la defensa de las tradiciones de las Islas, fue un "sabio de la tierra", reconoció Hidalgo durante el acto en su memoria.

La Granja vivió así dos jornadas con múltiples actividades ya que además de los animales, el público pudo disfrutar de 135 expositores, degustaciones, catas, talleres para los más pequeños, además de exhibición de tradiciones como la trilla, la doma, la trasquilá o el salto del pastor. En las jornadas previas también más de 1.300 escolares de la Isla pudieron conocer la labor agropecuaria y divertirse con 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

animales. Ahora habrá que esperar al próximo año para volver a disfrutarla.

EL DÍA.ES

EL GOBIERNO DE CANARIAS LEGALIZA UNA EXPLOTACIÓN GANADERA EN FUENCALIENTE

El Consejo de Gobierno de Canarias ha aprobado hoy la legalización de una explotación ganadera, situada en el término municipal de Fuencaliente (La Palma)



Durante este año se han resuelto 22 expedientes de este tipo y desde 2016 son 35.

Se trata de una línea de trabajo para resolver la situación administrativa de explotaciones ganaderas



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

anteriores a 1999 que quedaron al margen de la Ley con los sucesivos cambios normativos.

Desde 2016 se han legalizado un total de 36 explotaciones y más de la mitad (22) se han legalizado este año.

Por provincias, son 18 las que obtuvieron el título en la provincia oriental (10 en Gran Canaria, 4 en Fuerteventura y 4 en Lanzarote) y 18 en la provincia occidental (14 en Tenerife y 4 en La Palma).

"ALGUNOS CREAN UN CONFLICTO SOCIAL POR HACER POLÍTICA CON EL AGUA"

El consejero insular de Aguas, Manuel Martínez (PSOE), insiste en defender el proceso participativo abierto y lamenta la polémica generada con la depuradora de la Isla Baja





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 insular con delegación especial de Aguas del Cabildo de Tenerife, Manuel Martínez (PSOE), insiste en que el proceso participativo abierto hasta el jueves sobre la depuradora de la Isla Baja se puso en marcha para dar respuesta a un acuerdo plenario del Ayuntamiento de Buenavista del Norte, "que pedía que se buscaran alternativas de ubicación y de sistemas de depuración", y recalca que "algunos están creando un conflicto social por hacer política con el agua, no una política del agua".

A su juicio, "en la Isla Baja hay dos problemas importantísimos: uno medioambiental, por vertidos incontrolados, y otro de falta de agua para riego agrícola. Y la solución pasa por la depuración y reutilización de las aguas. Hay dos sistemas, unos extensivos que depuran el agua mediante lagunajes y depuraciones a través de plantas, y otro industrial, que también es un proceso natural, solo que se regula industrialmente: se aumenta la cantidad de oxígeno y se controla más el proceso de depuración, ya que el agua se pasa por unos filtros o sistemas de membranas. Ambos procesos son naturales. Uno con filtros y el otro con plantas, pero ninguno usa productos químicos".

"En los manuales y las experiencias que manejamos no hemos encontrado ninguna depuradora con plantas que tenga capacidad para depurar y reutilizar el agua, que ahí está la clave, para uso agrícola. Tenemos que dar una garantía de calidad y cantidad a los agricultores, y eso no se lo podemos dar con un proceso de plantas, hay que utilizar procesos industriales. Con las plantas, un día funciona mejor, otro peor, y el agua no cumple



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

siempre los mismos parámetros. La clave está en qué queremos hacer con el agua una vez depurada. Si queremos reutilizarla para la agricultura o, por el contrario, queremos crear unos lagunajes con un fin solo paisajístico", explica.

Las conclusiones de este proceso de participación se conocerán del 1 al 8 de junio. "Una vez se conozcan, veremos qué decisión vamos a tomar. En el Consejo Insular de Aguas de Tenerife (CIATF) están representados todos los partidos políticos, todos los ayuntamientos, las amas de casa, los sindicatos, el sector del agua y los agricultores, por lo que es un órgano bastante representativo de la sociedad, por lo que creemos que debe ser el órgano que tome la última decisión", concluye Martínez.

"Las tres alternativas que se manejan están en Buenavista del Norte, cerca del límite con Los Silos, no por capricho, sino porque tenemos que tener en cuenta la orografía, la posibilidad de que por gravedad llegue la mayor cantidad posible de agua, y la existencia de un sistema de aliviadero de emergencia, que en este caso es el emisario submarino de Los Silos, que construyó el Cabildo", explica.

A Martínez le preocupa la contestación social, pero se pregunta "hasta dónde llega", ya que considera que "a veces hay más ruido que cantidad de personas que se oponen". No renuncia al consenso, pero advierte de que "existe un problema medioambiental, un riesgo sanitario para las personas, y unos vertidos al mar de un recurso que, bien tratado, podría reutilizarse en 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

agricultura. Ante esos problemas, me gustaría escuchar alternativas".

Según Martínez, la depuradora comarcal de la Isla Baja habrá que hacerla "sí o sí, si no es ahora será en los próximos años".

Las claves

El responsable insular de Aguas, Manuel Martínez, considera que en el conflicto abierto por la ubicación de la depuradora de la Isla Baja "hay algunos que hacen mucho ruido, pero son muy pocos y, por eso, nos gustaría escuchar a la mayoría silenciosa, que creemos que no opina así".

José Luis Peraza, el técnico que ha realizado algunas depuradoras con plantas para el Cabildo, sostiene que podría hacer solo una depuradora de este tipo para toda la Isla, "pero no ha acreditado cómo lo haría, ni lo ha demostrado. Son comentarios a la ligera porque detrás no hay unos estudios técnicos que los avalen", lamenta Martínez.

LA OPINIÓN DE TENERIFE

TRES RESTAURANTES Y 35 BODEGAS PARTICIPAN EN LA FIESTA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

La capital acoge hoy y mañana esta iniciativa que se celebra en la calle La Noria

El Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, a través del Organismo Autónomo de Fiestas y Actividades



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

Recreativas, celebra hoy y mañana una nueva edición de la Fiesta de los Vinos y la Gastronomía, en la que participarán 35 bodegas y tres restaurantes, con motivo de la programación con motivo del Día de Canarias.

Los asistentes tendrán ocasión de catar vinos correspondientes a las Denominaciones de Origen de vinos de Tenerife Tacoronte-Acentejo, Abona, Valle de La Orotava y Valle de Güímar. Entre los vinos que se podrán degustar durante estos dos días, estarán los premiados en el Salón Gastronómico de Canarias la semana pasada.

La gastronomía estará representada por restaurantes, que son referentes en especialidades canarias, como La Cuadra del Palmero, La Bodeguita Canaria y el Lagar de La Noria. Entre las novedades de este año hay que destacar el aumento considerable en la oferta gastronómica de sus cartas, y que podrán ser degustadas por los visitantes de la Fiesta.

La concejal de Fiestas, Gladis de León, animó a todo aquel que le guste el buen vino y la gastronomía "a que aprovechen la oportunidad que nos ofrecen estas bodegas y restaurantes al visitar nuestra ciudad y poder disfrutar de un gran ambiente en la calle de La Noria, en estos días en que Santa Cruz se convierte en el Corazón de Canarias".

La Fiesta del Vino y la Gastronomía de Tenerife, MaridArte, comenzará hoy desde las 13:30 hasta las 01:00 horas y mañana en horario de 12:00 a 18:00 horas.



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

UNA EXPLOTACIÓN GANADERA DE FUENCALIENTE, LEGALIZADA

Son 22 los beneficiarios de esta medida durante 2018 y 36 desde 2016, la mitad en cada provincia

El Consejo de Gobierno de Canarias ha aprobado esta mañana la legalización de una explotación ganadera, ubicada en el término municipal de Fuencaliente. Durante este año se han resuelto 22 expedientes de este tipo y desde 2016 son 35. Se trata de una línea de trabajo para resolver la situación administrativa de explotaciones ganaderas anteriores a 1999 que quedaron al margen de la Ley con los sucesivos cambios normativos.

Este tipo de expedientes está impulsado por la Dirección General de Ganadería de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y se dedican a él importantes recursos humanos y materiales, cumpliendo de esta manera un compromiso adquirido con el sector. Desde que se inició la tramitación de este tipo de procedimientos se han ido agilizando, tanto desde el punto de vista de su tramitación como desde la comunicación permanente entre las tres direcciones generales que participan: Ganadería, Protección de la Naturaleza y Ordenación del Territorio.

La entrada en vigor de la Ley del Suelo acelera estos trámites pues simplifica el procedimiento respecto a los usos permitidos y permite certificar (una equivalencia a licencia de actividad) un uso consolidado siempre que 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

planeamiento municipal lo permita. El Gobierno decretó además que estos expedientes se tramitasen mediante procedimiento simplificado en cuanto a evaluación ambiental y umbrales de censo.

Desde 2016 son un total de 36 las ya legalizadas y más de la mitad (22) se han legalizado este año. Por provincias, son 18 las que obtuvieron el título en la provincia oriental (10 en Gran Canaria, 4 en Fuerteventura y 4 en Lanzarote) y 18 en la provincia occidental (14 en Tenerife y 4 en La Palma). En 2016 se legalizaron 5 explotaciones y en 2017 fueron 9.

LA SEMANA DE LA RECOVA PONE EL FOCO EN LA CERCANÍA DEL COMERCIO LOCAL Y LOS PRODUCTOS DEL MERCADO MUNICIPAL

El Ayuntamiento celebra desde hoy unas jornadas con degustaciones y actuaciones musicales

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma celebra desde este lunes y hasta el próximo sábado la Semana de La Recova, una iniciativa que apuesta por promocionar el comercio cercano del mercado municipal y favorecer el consumo de productos locales.

El concejal de Mercado, Juan José Neris, señala que la Semana de La Recova, que alcanza ya su tercera edición, “pretende consolidarse como una cita que contribuya a la dinamización del mercado y fomente la compra de productos de la tierra, en la línea de otras acciones que desarrollamos a lo largo de todo el año”.



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 esta ocasión además, se pretende dar un impulso a los puestos y lonjas del mercado después de las obras de reformas del sistema de frío que obligaron al cierre del recinto durante varios días a mediados de mes”, asegura el concejal.

La Recova abre durante toda la semana en su horario habitual de 6:00 a 14:00 horas de lunes a viernes (excepto el miércoles, Día de Canarias, en que permanecerá cerrado), y de 6:00 a 15:00 horas el sábado y contará con actividades de degustación de productos palmeros, actuaciones musicales y el acto de homenaje a uno de los comerciantes destacados.

El jueves 31 habrá degustación de batidos de frutas (smoothies) a cargo de los alumnos del primer ciclo de formación básica de Cocina y Restauración del IES Virgen de Las Nieves y el sábado se contará con la actuación musical de Pachi Monzón y Raúl Bermúdez.

